

Školní vzdělávací program 65-51-H/01 Kuchař – číšník

ŠVP KČ

Schválení pro použití v organizaci

	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Zpracoval	Ing. Zdeněk Kneslík	zástupce ředitelky	31. 8. 2015	
Schválil	Mgr. Libuše Kolářová	ředitelka	31. 8. 2015	

Identifikace a platnost

Verze dokumentu	02	Zn. řízené kopie:
Archivní označení dokumentu	ŠVP_6551H01_Kuchař-číšník_II.doc	
Stanovená platnost dokumentu od	1. 9. 2015	
Perioda pravidelné revize	1 rok	
		Řízenou kopii ověřil
		Jméno:
		Podpis:



*Dokument je duševním vlastnictvím organizace Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč a je předmětem obchodního tajemství organizace.
ŠVP KČ – Školní vzdělávací program 65-51-H/01 Kuchař - číšník (c) 2014 Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč*

Držitelé dokumentů – rozdělovník: Zápis o seznámení s obsahem – záznam:

Č. v.	Funkce	Jméno	Podpis		Funkce	Jméno	Podpis
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Změnový list, přehled verzí a záznam revizí

Změnový list						
Číslo změny	Důvod změny		Změnu zanesl			Účinnost od
	Nové strany:	zrušené strany:	Datum	Jméno	Podpis	

Přehled verzí		
Číslo verze	Důvod verze	Platí od
00	Původní verze	1. 9. 2009
01	Změna hodinové dotace 2. cizího jazyka, TCH a STL, učebnice NEJ1	1. 9. 2012
02	Změna rozložení ZPV, úprava ANJ	1. 9. 2015

Pravidelné revize dokumentu					
Číslo revize:	1	2	3	4	5
Datum					
Podpis					

1 Obsah

1	OBSAH.....	4
2	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE.....	6
3	PROFIL ABSOLVENTA.....	7
4	CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	11
4.1	Popis celkového pojetí vzdělávání	11
4.2	Organizace výuky	13
4.3	Způsob hodnocení žáků	15
4.4	Způsoby hodnocení teoretického vyučování.....	15
4.5	Způsoby hodnocení odborného výcviku	15
4.6	Způsoby hodnocení klíčových kompetencí a průřezových témat	15
4.7	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.....	16
4.7.1	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	16
4.7.2	Vzdělávání žáků mimořádně nadaných.....	16
4.7.3	Zohlednění žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ve výuce	16
4.7.4	Zohlednění žáků u závěrečné zkoušky	17
4.7.5	Poskytování poradenských služeb ve škole.....	17
4.8	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	18
4.9	Podmínky pro přijímání ke vzdělávání	18
4.10	Způsob ukončení vzdělávání.....	19
5	PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁNÍ V RVP DO ŠVP	20
6	UČEBNÍ PLÁN	21
6.1	Učební plán	22
6.2	Přehled využití týdnů ve školním roce.....	22
6.3	Poznámky k učebnímu plánu	22
6.4	Aplikace klíčových kompetencí, průřezových témat a gramotností do vyučovacích předmětů.....	24
6.5	Mezipředmětové vztahy	25
7	UČEBNÍ OSNOVY (PREAMBULE + ROZPISY UČIVA).....	26
7.1	ČESKÝ JAZYK.....	26
7.1.1	Pojetí vyučovacího předmětu	26
7.1.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	28
7.2	ANGLICKÝ JAZYK 1	33
7.2.1	Pojetí vyučovacího předmětu	33
7.3	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	37
7.4	KONVERZACE V ANGLICKÉM JAZYCE	41
7.4.1	Pojetí vyučovacího předmětu	41
7.4.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	43
7.5	NĚMECKÝ JAZYK 2	45
7.5.1	Pojetí vyučovacího předmětu	45
7.5.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	49
7.6	OBČANSKÁ NAUKA	51
7.6.1	Pojetí vyučovacího předmětu	51
7.6.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	54
7.7	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD.....	59
7.7.1	Pojetí vyučovacího předmětu	59
7.7.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	61
7.8	MATEMATIKA	65
7.8.1	Pojetí vyučovacího předmětu	65
7.8.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	67
7.9	KULTURNÍ A LITERÁRNÍ VÝCHOVA.....	70
7.9.1	Pojetí vyučovacího předmětu	70
7.9.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání.....	72
7.10	TĚLESNÁ VÝCHOVA	74
7.10.1	Pojetí vyučovacího předmětu	74

7.10.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	77
7.11	INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE	82
7.11.1	Pojetí vyučovacího předmětu	82
7.11.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	85
7.12	EKONOMIKA	88
7.12.1	Pojetí vyučovacího předmětu	88
7.12.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	91
7.13	TECHNOLOGIE	94
7.13.1	Pojetí vyučovacího předmětu	94
7.13.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	97
7.14	POTRAVINY A VÝŽIVA	102
7.14.1	Pojetí vyučovacího předmětu	102
7.14.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	104
7.15	ODBOBNÝ VÝCVIK	107
7.15.1	Pojetí vyučovacího předmětu	107
7.15.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	110
7.16	STOLNÍČENÍ	115
7.16.1	Pojetí vyučovacího předmětu	115
7.16.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	118
7.17	OBCHODNÍ KORESPONDENCE	121
7.17.1	Pojetí vyučovacího předmětu	121
7.17.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	123
8	POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ VÝUKY	125
8.1	Popis materiálních podmínek výuky	125
8.2	Popis personálního zabezpečení výuky	127
9	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	128
9.1	SOCIÁLNÍ STUDIE	128
9.1.1	Problematika uplatnění absolventa	129
9.1.2	Vzdělanostní struktura obyvatelstva České republiky	130
9.1.3	Studijní dráha absolventů středních škol a hodnocení perspektiv jejich uplatnění	130
9.1.4	Hodnocení perspektiv pracovního uplatnění	131
9.1.5	Nezaměstnanost absolventů středních škol	132
9.1.6	Proměny zaměstnanosti	133
9.1.7	Uplatnitelnost absolventů středních škol z hlediska požadavků zaměstnavatelů	133
9.2	DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ PROVEDENÉ ŠKOLOU	135
9.2.1	Vyhodnocení dotazníku „SOCIÁLNÍ PARTNEŘI“	135
9.3	PŘEHLED SOCIÁLNÍCH PARTNERŮ	137
9.3.1	Spolupráce se zahraničními partnery – programy Evropské unie	137
9.3.2	Spolupráce s odbornými partnery	137
9.3.3	Organizování akcí regionálního a celostátního charakteru	138
9.3.4	Odborné semináře ve spolupráci s odbornými partnery	138
9.3.5	Odborné kurzy	138
9.3.6	Místa odborného výcviku žáků oboru Kuchař – číšník	138

2 Úvodní identifikační údaje

Identifikační údaje

Název školy:	Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč
Adresa školy:	Sírotčí 4, 674 01 Třebíč
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitelky:	Mgr. Libuše Kolářová

Kontakty pro komunikaci se školou

Telefon:	566 780 122
E-mail:	bendova@oahstrebic.cz
Internetová adresa:	http://www.oahstrebic.cz

Platnost ŠVP: **od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem**

ŠVP schválila: Mgr. Libuše Kolářová

Dne: 31. 8. 2015

L. S.

.....

3 Profil absolventa

Identifikační údaje

Název školy:	Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč
Adresa školy:	Sirotčí 4, 674 01 Třebíč
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitelky:	Mgr. Libuše Kolářová

Kontakty pro komunikaci se školou

Telefon:	566 780 123
E-mail:	bendova@oahstrebic.cz
Internetová adresa:	http://www.oahstrebic.cz

Uplatnění absolventa v praxi

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

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

Po úspěšném vykonání závěrečných zkoušek může v rámci celoživotního vzdělávání pokračovat v denním nebo dálkovém maturitním studiu v oboru vzdělání Podnikání.

Odborné kompetence

Absolvent uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn. že:

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

Absolvent ovládá technologii přípravy pokrmů, tzn. že:

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

Absolvent ovládá techniku odbytu, tzn. že:

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

Absolvent vykonává obchodně-provozní aktivity, tzn. že:

- sjednává odbyty výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připraví podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje ceny výrobků a služeb,
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování,
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu,
- sestaví nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,

- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotoví podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Absolvent dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. že:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek k získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem,
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci,
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopený zajistit odstranění závad a možných rizik,
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce),
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.

Absolvent usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. že:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).

Absolvent jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. že:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisky, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodaří s finančními prostředky,

- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky, ekologicky a s ohledem na životní prostředí.

Ke splnění obecných cílů středního odborného vzdělávání je nutné rozvíjet **klíčové osobnostní a komunikativní kompetence**, a to zejména v těchto oblastech:

- kompetence k učení, tj. efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a správně si stanovovat reálné cíle,
- kompetence k řešení problémů, tj. žáci se učí řešit samostatně pracovní i mimopracovní problémové situace a dokáží se na jejich řešení podílet s jinými lidmi,
- komunikativní kompetence, tj. žáci se přiměřeně vyjadřují v písemné i ústní formě v různých situacích, aktivně se učí diskutovat, uplatňují odbornou terminologii. Zpracují administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty. Dodržují jazykové a stylistické normy,
- personální a sociální kompetence, tj. žáci odhadnou možné důsledky svého chování, adekvátně reagují na způsob jednání druhých lidí, umí přijmout radu i kritiku, přiměřeně se adaptují na měnící se životní a pracovní podmínky a jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování,
- kompetence matematické a informačně-technologické, tj. žáci umí používat a převádět běžné matematicko-fyzikální jednotky, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů, dokáží pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky komunikačních technologií, pracují se základním aplikačním programovým vybavením, komunikují elektronickou poštou, prostředky on-line a využívají síť internet.

Způsob ukončení vzdělávání

Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, dokladem o dosaženém vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

4 Charakteristika vzdělávacího programu

Identifikační údaje

Název školy:	Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč
Adresa školy:	Síroťčí 4, 674 01 Třebíč
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitelky:	Mgr. Libuše Kolářová

Kontakty pro komunikaci se školou

Telefon:	566 780 122
E-mail:	bendova@oahstrebic.cz
Internetová adresa:	http://www.oahstrebic.cz

4.1 Popis celkového pojetí vzdělávání

Hotelová škola Třebíč poskytuje stupeň středního vzdělání s maturitní zkouškou a stupeň středního vzdělání s výučním listem v oborech, které jsou zaměřeny na služby v obchodě a veřejném stravování, hotelnictví a cestovním ruchu, doplněné dalšími obory, které se službami souvisí.

Strategie školy se zaměřuje na výchovu „eurostudenta“ schopného integrace v rámci evropského trhu práce, studenta flexibilního, odborně a jazykově vybaveného, ochotného se dále vzdělávat pro život v současné společnosti. Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality na bázi mezinárodního standardu ČSN EN ISO 9001:2001 – klíčovým principem je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Vzdělávací program je zpracován obecněji, a to tak, aby absolvent získal všeobecné a odborné vědomosti a dovednosti potřebné k vykonávání povolání kuchař – číšník, aby se uplatnil jako zaměstnanec v malých i velkých provozovnách regionu, případně byl schopen samostatné podnikatelské činnosti v daném oboru. Žáci se seznamují s využitelností potravin

pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou a se zdravým životním stylem. Žákům jsou poskytnuty základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se seznamují se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Vzdělávací koncepce školy vychází ze vzájemné součinnosti a propojenosti teoretické a praktické výuky, reaguje na potřeby dnešních zaměstnavatelů, využívá dostupných zdrojů ve školství, rozvíjí výchovně vzdělávací aktivity nad rámec standardní výuky ve smyslu rozvoje kompetencí a akcentuje princip spoluodpovědnosti žáka za vlastní vzdělávání.

V teoretickém vyučování je podporováno využívání moderních metod učení (týmová práce, sebereflexe, práce s odbornou literaturou atd.) za podpory kvalitních didaktických pomůcek a techniky (interaktivní tabule, ICT technika, odborný software atd.).

Mezi zvláště podporované oblasti vzdělávání na naší škole patří jazykové vzdělávání, které je dále rozvíjeno a prohlubováno případnou přípravou a účastí žáků v projektech vzdělávacího programu Leonardo da Vinci a jazykových soutěžích.

Praktické vyučování je do výuky zařazováno v průběhu celého studia. Profesní dovednosti jsou rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní jídelny, školní restaurace v Náměšti nad Oslavou a na smluvních pracovištích a provozovnách v rámci regionu. Absolvování odborného výcviku na vybraných pracovištích významně rozvíjí odborné kompetence a celkově formuje osobnost budoucích kuchařů-číšníků, vede je ke kulturnímu, společenskému vystupování a komunikaci. V rámci odborného výcviku pracují žáci s moderním vybavením provozoven, používají technologické postupy dle platných norem, podílí se na přípravě gastronomických akcí a získávají praktické dovednosti i ze zahraničních kuchyní.

Odborné znalosti a dovednosti si mohou žáci zkvalitnit fakultativním výběrem z kurzů studené kuchyně, barmanského, cukrářského, rybího, kurzu vyřezávání ovoce

a zeleniny a dalších. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru. Úspěšné absolvování kurzu je potvrzeno certifikací.

Prezentace žáků na veřejnosti je nedílnou součástí vzdělávání. Patří k ní zajišťování propagačních akcí školy, různých společenských a gastronomických akcí pro veřejnost (rauty, bankety, apod.), organizování přehlídek (Vánoční výstava, Junior show) a pořádání celostátních odborných soutěží ve spolupráci s významnými firmami a partnery školy, např. Junior Carving Cup (mezinárodní soutěž v dekorativním vyřezávání ovoce a zeleniny).

Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvyšují tzv. dodatek k výučnímu listu Europass, který usnadňuje uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí, a další části Europassu, deklarující jeho pracovní zkušenosti získané na zahraničních praxích a stážích.

Začlenění PT

Průřezová témata jsou vhodně zařazena do jednotlivých předmětů (viz učební osnovy). Dále jsou aplikována při různých akcích a projektech organizovaných školou (adaptační kurz, LVVZ, exkurze, soutěže, stáže, zpracování praktické maturitní zkoušky atd.). Žáci tak rozvíjí sociální a environmentální kompetence, osvojují si kompetence pro uplatnění se na trhu práce a kompetence k práci s moderními ICT technologiemi.

4.2 Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní studium.

Výuka probíhá v týdenních cyklech, vždy týden teoretické výuky a týden praktické výuky v počtu hodin dle učebního plánu.

Teoretická výuka probíhá dle rozvrhu v učebnách vybavených moderní audiovizuální technikou (jazykové učebny, učebny výpočetní techniky, učebny s interaktivní tabulí atd.) a v odborných učebnách (cvičná kuchyně a restaurace, školní jídelna). Pro výuku cizích jazyků a odborných předmětů se třídy dělí na skupiny.

Praktické vyučování je zajišťováno v odborných učebnách (cvičná kuchyně a restaurace, školní jídelna) a na smluvních skupinových nebo individuálních pracovištích u právnických a fyzických osob v Třebíči a okolí. Pro praktickou výuku jsou žáci rozděleni do skupin. Vždy jeden den v týdnu praktického vyučování absolvují žáci učební den s učitelem odborného výcviku.

K dalším organizačním formám výuky patří:

- exkurze (zpravidla jednodenní, komplexně rozvíjí odborné a osobnostní postoje žáků:
 - exkurze s odborným zaměřením (Veletrhy Brno, hotely Brno a Hrotovice, pivovar Dalešice, Gastroden Velké Meziříčí, Gastro Hradec Králové, vinařské závody),
 - exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání (Městská knihovna Třebíč, historické památky Třebíče, návštěva divadelního představení),
 - exkurze zaměřené na utváření interkulturních vztahů – poznávací exkurze do zahraničí,
- soutěže (podporují motivaci a seberealizaci, vlastní kreativitu a aktivitu žáků):
 - oblast gastronomická (soutěže v dekorativním vyřezávání, studené i teplé kuchyni, soutěže barmanské),
 - oblast jazyková (školní a regionální kola konverzačních soutěží v anglickém a německém jazyce),
 - oblast sportovní (středoškolské hry v atletice, florbalu a basketbalu, okresní pohár v odbíjení, okresní soutěže v přespolním běhu, plavání, basketbalu a kopané, dále středoškolský pohár ve squashu, Hotelovka cup ve florbalu atd.),
 - oblast humanitních předmětů (Wolkerův Prostějov),
- odborné kurzy (několikadenní intenzivní výukové bloky, které jsou provázené i prezentací zhotovených výrobků před rodičovskou veřejností):
 - kurz studené kuchyně,
 - barmanský,
 - cukrářský,
 - kurz rybí kuchyně,
 - kurzy vyřezávání ovoce a zeleniny,
- gastronomické akce – zajišťování konkrétních akcí s dobrovolnou účastí žáka,
- projekty (komplexně rozvíjí odborné i klíčové kompetence žáků, často přesahují rámec školního prostředí a jsou spojené s praxí):
 - školní projekt Vánoční výstava,
 - školní projekt Junior show,
 - ekologický projekt M.R.K.E.V.

4.3 Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení chování a prospěchu v teoretickém i praktickém vyučování pedagogové vychází ze školského zákona a z klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy.

4.4 Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Ověřování získaných kompetencí se v teoretickém vyučování provádí ústně a písemně (řešení příkladů, otevřených úloh, testů). Žáci ve stěžejních předmětech vypracují na konci každého pololetí tzv. srovnávací test, který vyhodnocuje zvládnutí učiva daného předmětu za období školního roku. Srovnávací testy slouží nejen pro zhodnocení znalostí žáků, ale i k dlouhodobému statistickému sledování vývoje úrovně získaných kompetencí.

U ústního projevu se hodnotí nejen faktické znalosti, ale i komunikační schopnosti a úroveň používání odborných výrazů. U písemných prací se hodnotí (dle předmětu) i grafická stránka projevu. Do celkového hodnocení se zahrnuje také hodnocení referátů, projektových prací, domácích úkolů a aktivita žáků.

Dle interního klasifikačního řádu musí každý žák získat za pololetí minimálně tři známky, dovoluje-li to charakter předmětu, je žák alespoň jednou hodnocen ústně.

4.5 Způsoby hodnocení odborného výcviku

Při hodnocení se zohledňuje přístup žáka k práci, plnění zadaných úkolů, kvalita provedené práce, dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů, schopnost a způsob komunikace se zákazníkem, odpovědnost a iniciativa žáka na základě hodnocení v deníku odborného výcviku.

4.6 Způsoby hodnocení klíčových kompetencí a průřezových témat

Hodnocení klíčových kompetencí a průřezových témat se provádí v jednotlivých předmětech (viz učební osnovy). Jde o komplexní hodnocení nejen samotných znalostí, ale i o jejich prezentaci žákem, o hodnocení kultivovanosti projevu, schopnosti a úrovně komunikace žáka, schopnosti aplikovat získané kompetence, schopnosti žáka pracovat v týmu, schopnosti organizovat zadanou činnost a schopnosti pracovat s různými didaktickými pomůckami a technikou.

4.7 *Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných*

4.7.1 *Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami*

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je na naší škole realizováno v souladu s příslušnými ustanoveními školského zákona a prováděcích předpisů. Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami se rozumí osoba se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním. K žákům přistupujeme individuálně dle doporučení školního poradenského zařízení. Vzdělávání těchto žáků se uskutečňuje pomocí různých podpůrných opatření. Forma i obsah vzdělávání žáka a míra podpůrných opatření se stanoví podle speciálních potřeb žáka. Ředitelka školy může žákovi se speciálními vzdělávacími potřebami povolit vzdělávání dle individuálního vzdělávacího plánu na základě písemného doporučení školního poradenského zařízení.

4.7.2 *Vzdělávání žáků mimořádně nadaných*

Přístup k nadaným a mimořádně nadaným žákům se uskutečňuje v souladu s ustanoveními školského zákona a prováděcími předpisy. Mimořádně nadaným žákem je osoba, jejíž rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně v celém okruhu činností nebo v jednotlivých rozumových oblastech, pohybových, uměleckých a v sociálních dovednostech. Naše škola podporuje žáky projevující nadání v určitých oblastech, a to jak v teoretických, tak i praktických předmětech, vytváří podmínky pro rozvoj nadání svých žáků. Žáci se pravidelně účastní soutěží a olympiád, kde jsou za své výkony oceňováni, což zvyšuje jejich motivaci. Ředitelka školy může mimořádně nadanému žákovi povolit vzdělávání dle individuálního vzdělávacího plánu na základě písemného doporučení školního poradenského zařízení. Při podpoře rozvíjení nadání těchto žáků se zároveň snažíme minimalizovat problémy a odstraňovat nedostatky, s nimiž se může nadaný žák potýkat.

4.7.3 *Zohlednění žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ve výuce*

U žáků s diagnostikovanými poruchami učení se řídíme doporučeními ze školského poradenského zařízení. Žáci by měli potvrzení předat výchovnému poradci během září, ten se způsobem zohlednění seznámí všechny vyučující. Obecně lze říci, že ve výuce se u těchto žáků snažíme:

- tolerovat pomalejší tempo,
- preferovat ústní zkoušení,
- v jazycích tolerovat do jisté míry fonetické psaní,

- v předmětu **Český jazyk** volit spíše doplňovací cvičení, v případě diktátů je možné zkrátit rozsah,
- v předmětu **Matematika** u těchto žáků hodnotit jednotlivé kroky, napomoci k prvnímu kroku a nehodnotit pouze výsledek, rozepisovat postupy do jednotlivých kroků,
- hyperaktivní žáky zaměstnat různými činnostmi,
- tolerovat změny pracovního tempa,
- při výraznějším selhání po dohodě žáka přezkoušet jinou formou,
- v případě doporučení umožnit používání kompenzačních pomůcek.

Je třeba si uvědomit, že míra znevýhodnění může být u těchto žáků různá, zohlednění se pak liší v závislosti na typu poruchy a dle individuálního doporučení školského poradenského zařízení.

4.7.4 Zohlednění žáků u závěrečné zkoušky

Při závěrečných zkouškách na základě Školského zákona (č. 561/2004 Sb.) § 16 odst. 6 a v souladu s Vyhláškou č. 73/2005 Sb. O vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami zohledňujeme ty žáky (viz tabulka níže), kteří mají platné doporučení školského poradenského zařízení (pedagogicko-psychologické poradny).

Zohlednění se týká písemné části ZZK, u některých praktické a ústní ZZK.

Třídní učitel informuje před konáním ZZK o způsobu zohlednění uvedené žáky individuálně, žáci podepíší prohlášení, že se způsobem zohlednění byli seznámeni.

Místopředseda zkušební komise informuje o zohlednění těchto žáků členy zkušební komise.

Způsob zohlednění je uveden u každého žáka v tabulce zvlášť (dle doporučení školního poradenského zařízení).

U písemné ZZK bývá u uvedených žáků navýšen časový limit o 30 minut, u některých žáků (kde je uvedeno navýšení minimálně o 25%) je na písemnou ZZK navýšen časový limit o 60 minut.

4.7.5 Poskytování poradenských služeb ve škole

Ve škole působí dva výchovní poradci – jeden poskytuje poradenské služby žákům studijních oborů, druhý je zaměřen na žáky učebních oborů. V pravidelném čase je žákům, rodičům a pedagogům nabízena možnost konzultací, při nichž se společně s výchovným poradcem snaží řešit výchovné či vzdělávací problémy. V souladu se školským zákonem se výchovní poradci zaměřují na:

- a) prevenci školní neúspěšnosti,
- b) péči o neprospívající žáky,
- c) odbornou podporu při integraci a vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků z jiného kulturního prostředí a sociálně znevýhodněných žáků,
- d) podporu vzdělávání nadaných a mimořádně talentovaných žáků,
- e) kariérové poradenství,
- f) primární prevenci sociálně patologických jevů,
- g) metodickou podporu učitelům při aplikaci psychologických a speciálně-pedagogických poznatků a dovedností do vzdělávací činnosti školy.

Výchovný poradce se rovněž účastní jednání výchovné komise, kterou svolává v odůvodněných případech ředitelka školy. Výchovní poradci také spolupracují s metodikem prevence, Pedagogicko-psychologickou poradnou v Třebíči, s Oddělením sociálně-právní ochrany Městského úřadu v Třebíči a s Úřadem práce v Třebíči.

Žáci mohou využívat i konzultačních hodin s psycholožkou, která školu pravidelně navštěvuje.

4.8 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Žáci jsou na začátku školního roku proškoleni a přezkoušeni ze zásad BOZP a PO dle dané osnovy a školního řádu. Dále jsou žáci proškoleni ve všech odborných předmětech a tělesné výchově dle provozních řádů odborných učeben. Před konáním všech školních akcí (soutěže, LVVZ, olympiády a exkurzí atd.) jsou žáci proškoleni dle interní osnovy. Školení ze zásad BOZP a PO probíhá také na odborném výcviku a před konáním odborných prací a stáží.

Žáci se 1x ročně zúčastňují nácviku evakuace školy. Prevence patologických jevů probíhá ve škole v souladu s minimálním preventivním programem schváleným pro daný školní rok.

4.9 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Uchazeči o studium musí splnit následující podmínky:

- splnění povinné školní docházky,

- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností a vědomostí,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti (k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor je kompetentní příslušný registrující praktický lékař). Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do 1. ročníku zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

4.10 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání v oboru Kuchař – číšník je ukončeno závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška má tři části – písemnou, praktickou a ústní.

Závěrečná zkouška bude vycházet z jednotného zadání a bude v souladu s platnou legislativou. Součástí závěrečné zkoušky bude i školní část, jejíž zadání bude v kompetenci ředitelky školy a bude odpovídat profilaci absolventa.

V případě, že dojde k legislativním změnám, dojde také k úpravám obsahu závěrečných zkoušek.

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání			Český jazyk	4	132
- český jazyk	3	96	Anglický jazyk 1	6	198
			Konverzace v anglickém jazyce	2	66
- 2 cizí jazyky	10	320	Německý jazyk 2	2	66
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	99
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4,5	148,5
Estetické vzdělávání	2	64	Kulturní a literární výchova	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	99
Vzdělávání v ICT	3	96	Informační technologie	3	99
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	4,5	148,5
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	4,5	148,5
			Potraviny a výživa	3	99
			Odborný výcvik	22,5	742,5
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	4,5	148,5
			Odborný výcvik	22,5	742,5
Komunikace	2	64	Obchodní korespondence	2	66
Profilující okruh - číšník	0	0			0
Profilující okruh - kuchař	0	0			0
Disponibilní hodiny	44	1408			0
Celkem	96	3072	Celkem	96	3168
Odborná praxe			Odborná praxe		
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	Lyžařský výcvik – 1 týden Adaptační kurz – 3 dny	

6 Učební plán

Identifikační údaje

Název školy:	Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč
Adresa školy:	Sírotčí 4, 674 01 Třebíč
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitelky:	Mgr. Libuše Kolářová

Kontakty pro komunikaci se školou

Telefon:	566 780 122
E-mail:	bendova@oahstrebic.cz
Internetová adresa:	http://www.oahstrebic.cz

6.1 Učební plán

Název předmětu	Zkratka	Počet vyučovacích hodin týdně v ročníku			Celkem
		I.	II.	III.	
Český jazyk	CEJ	2	1	1	4 D
Anglický jazyk 1	ANJ1	2 (2)	2 (2)	2 (2)	6 D
Konverzace v anglickém jazyce	KAJ	0	1 (1)	1 (1)	2 D
Německý jazyk 2	NEJ2	0	1 (1)	1 (1)	2 D
Občanská nauka	OBN	1	1	1	3
Základy přírodních věd	ZPV	1,5	1,5	0	3
Matematika	MAT	2	1,5	1	4,5 D
Kulturní a literární výchova	KLK	1	0,5	0,5	2
Tělesná výchova	TEV	1 (1)	1 (1)	1 (1)	3
Informační technologie	INT	1 (1)	1 (1)	1 (1)	3
Ekonomika	EKO	1	1,5	2	4,5 D
Technologie	TCH	1,5	1	2	4,5 D
Potraviny a výživa	POV	1	1	1	3 D
Odborný výcvik	ODV	15	15	15	45 D
Stolníčení	STL	1,5	1	2	4,5 D
Obchodní korespondence	OBK	1 (1)	1 (1)	0	2
Celkem:		32,5	32	31,5	96

Poznámka: Číslo v závorce určuje, kolik z uvedeného počtu hodin je půlených. Dělení tříd na skupiny je v kompetenci ředitelky školy. Písmeno D v posledním sloupci ukazuje rozdělení disponibilních hodin. Blíže je specifikováno v 6.3 Poznámky k učebnímu plánu, bod 8

6.2 Přehled využití týdnů ve školním roce

Přehled využití vyučovací doby (počet týdnů)

Činnost	Ročník		
	1.	2.	3.
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečná zkouška	—	—	2
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce	7	7	3
Celkem:	40	40	38

6.3 Poznámky k učebnímu plánu

- ŠVP schvaluje ředitelka školy, ŠVP se tímto stává součástí povinné učební dokumentace školy.
- Do učebnímu plánu ŠVP jsou zařazeny vyučovací předměty, které byly vytvořeny na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v RVP.

3. Žáci pokračují ve studiu toho cizího jazyka, kterému se učili na ZŠ.
4. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitelky školy, která postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR. Dělené hodiny jsou v učebním plánu uvedeny v závorce.
5. Závěrečné zkoušky v oboru se připravují a organizují podle platné legislativy.
6. Každý učitel se průběžně musí zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, otázkou hygieny a zaměřovat se na výchovu k ochraně životního prostředí.
7. Průřezová témata jsou podle obsahu předmětu rozpracována do rozpisu učiva jednotlivých předmětů a souhrnně uvedena v kapitole 6.4. Mezipředmětové vztahy jsou vyznačeny v tabulce v kapitole 6.5.
8. Disponibilní hodiny v celkové výši 44 hodin byly využity pro posílení hodinové dotace povinných předmětů (Český jazyk +1 hodina, dva cizí jazyky +1 hodina, Matematika +1,5 hodiny, Ekonomika +1,5 hodiny, vzdělávací oblast Výroba pokrmů +19,5 hodiny a vzdělávací oblast Odbyt a obsluha +19,5 hodiny).
9. Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).
10. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
11. Odborný výcvik probíhá na pracovišti školy (cvičná dílna) nebo na individuálních pracovištích sociálních partnerů.
12. Na odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
13. Minimální rozsah odborného výcviku musí činit 41 týdenních hodin za celou dobu vzdělávání.
14. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku 40 týdnů. Vyučovací doba se využije podle uvedeného rozpisu.

6.4 Aplikace klíčových kompetencí, průřezových témat a gramotností do vyučovacích předmětů

Název předmětu	Klíčové kompetence							Průřezová témata				Gramotnosti						
	Komunikativní kompetence	Personální kompetence	Sociální kompetence	Kompetence řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy	Kompetence využívat prostředky ICT a efektivně pracovat s informacemi	Kompetence aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Informační a komunikační technologie	Čtenářská	Matematická	Přírodovědná	Finanční	ICT	Mediační	Sociální
	KK1	KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7	PT1	PT2	PT3	PT4	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7
Český jazyk	X	X	X					X		X	X	X					X	
Anglický jazyk 1	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X				X	X	X
Německý jazyk 1	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X				X	X	X
Konverzace v anglickém jazyce	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X				X	X	X
Konverzace v německém jazyce	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X				X	X	X
Anglický jazyk 2	X	X	X	X	X		X	X		X		X				X	X	X
Německý jazyk 2	X	X	X	X	X		X	X		X		X				X	X	X
Občanská nauka	X	X	X	X				X	X	X							X	
Základy přírodních věd	X				X	X			X		X	X	X	X		X		
Matematika	X			X	X	X			X		X	X	X	X	X	X		
Kulturní a literární výchova	X	X	X					X				X						
Tělesná výchova	X		X					X	X		X							X
Informační technologie	X		X	X	X	X	X	X	X		X		X			X		X
Ekonomika				X		X	X	X	X	X					X			
Technologie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Potraviny a výživa	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X				X	X	X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Stolníčení	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X
Obchodní korespondence	X			X	X		X	X		X	X					X		

6.5 Mezipředmětové vztahy

Předmět	Český jazyk	Anglický jazyk 1	Konverzace v anglickém jazyce	Německý jazyk 2	Občanská nauka	Základy přírodních věd	Matematika	Kulturní a literární výchova	Tělesná výchova	Informační technologie	Ekonomika	Technologie	Potraviny a výživa	Odborný výcvik	Stolníčení	Obchodní korespondence
Český jazyk		X		X	X			X		X						X
Anglický jazyk 1	X									X				X		
Konverzace v anglickém jazyce		X								X		X	X	X	X	
Německý jazyk 2	X									X				X		
Občanská nauka	X							X			X					
Základy přírodních věd							X		X	X		X				
Matematika						X				X	X					
Kulturní a literární výchova	X				X											
Tělesná výchova						X										
Informační technologie	X	X	X	X		X	X							X		X
Ekonomika					X		X									X
Technologie			X			X							X		X	X
Potraviny a výživa			X									X		X	X	
Odborný výcvik		X	X	X						X			X		X	
Stolníčení			X									X	X	X		
Obchodní korespondence	X									X	X	X				

7 Učební osnovy (preambule + rozpis učiva)

Učební osnova předmětu

7.1 ČESKÝ JAZYK

Počet hodin v UP celkem: 4

7.1.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.1.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Český jazyk** je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování, vyhledávání a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Učivo rozvíjí dovednosti a vědomosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.

7.1.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP z oblasti *Jazykového vzdělávání a komunikace* a souvisí s předměty Kulturní a literární výchova, Anglický jazyk, Německý jazyk, Obchodní korespondence a Informační technologie.

Obsah učiva je rozložen do všech tří ročníků. Hodinová dotace je v 1. ročníku 2 hodiny, ve 2. a 3. ročníku 1 hodina týdně.

Učivo je rozloženo do dvou oblastí. Oblast Mluvnice navazuje na znalosti základů gramatiky českého jazyka, upevňuje a prohlubuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, učí žáky pracovat s jazykovými příručkami a ostatními informačními zdroji.

Oblast Slohu se věnuje zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, jasnému, srozumitelnému a věcnému vyjadřování v běžných životních situacích, učí žáky praktické znalosti základních slohových postupů.

7.1.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, znali základní jazykové normy a kategorie,
- chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním,
- rozvíjeli svoji slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,
- dokázali pracovat samostatně i v týmu,
- porozuměli psanému textu a interpretovali jej,

- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich příjemce,
- chápali význam kultury osobního projevu pro své společenské a pracovní uplatnění,
- využívali jazykových a komunikačních schopností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory,
- dokázali zpracovávat jednoduché texty na běžná a odborná témata za dodržení jazykových a stylistických norem.

7.1.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky jsou:

- metoda výkladu,
- řízený rozhovor, skupinová diskuze,
- skupinová práce,
- projekty,
- práce s textem a audiovizuální technikou,
- práce s odbornými příručkami a dalšími informačními zdroji,
- ústní a písemné opakování a procvičování,
- praktická aplikace získaných dovedností při soutěžích a exkurzích.

7.1.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- aktivní přístup,
- samostatné a soustavné plnění zadaných úkolů,
- kultivované vyjádření vlastních názorů a respekt k názorům druhých,
- praktickou aplikaci teoretických znalostí.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- didaktický test (rozběr textů, praktická znalost gramatiky a lexikologie),
- ústní a písemná cvičení a opakování,
- písemná slohová práce,
- ústní prezentace.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy. Každý žák musí během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.1.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- práci s textem, vyhledávání a zpracování informací,
- práci v týmu,
- logickému a jazykově správnému vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- podpoře hodnot národní, evropské i světové kultury, formulaci a obhajobě svých názorů a postojů, k toleranci k názorům druhých,
- vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli,
- prezentaci svých pracovních cílů,
- práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, k mediální gramotnosti.

7.1.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Občan v demokratické společnosti*, *Člověk a svět práce* a *Informační a komunikační technologie*.

Pozornost bude věnována zejména rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnosti číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a využívat jej) a písemné i ústní komunikaci.

7.1.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Český jazyk – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák: – definuje základní jazykovědné termíny	1. Obecné pojmy o jazyce	2
– pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	2. Zdroje informací o jazyce	2
– v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	3. Hlavní principy českého pravopisu – psaní i, y – psaní velkých písmen – psaní u, ú, ů – psaní s, z v předponách – psaní bje, bě, vje, vě, pje	16 6 4 2 2 2
– orientuje se v soustavě jazyků	4. Původ češtiny a její postavení mezi ostatními jazyky, slovenština	1
– rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy	5. Národní jazyk a jeho útvary	2

– řídí se zásadami správné výslovnosti	6. Zvukové prostředky jazyka – zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka	1
– vhodně se prezentuje	7. Jazyková a řečová kultura – verbální a neverbální komunikace	2
– vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní	8. Komunikační situace, komunikační strategie	1
– popíše činitele ovlivňující projev	9. Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní	1
– klade otázky a vhodně formuluje odpovědi – vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní – přednese krátký projev	10. Běžná komunikace – projevy monologické a dialogické – projevy formální a neformální – projevy připravené a nepřipravené – přednes krátkého projevu	6 1 1 1 3
– vyjadřuje se adekvátně komunikační situaci – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – vytvoří jednoduché útvary prostě sdělovacího stylu – vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury	11. Projevy prostě sdělovací – osobní dopis formální a neformální – krátké informační útvary (zpráva, oznámení, pozvánka, e-mail, nekomerční inzerát, jednoduché formuláře)	9 4 5
– posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – vytvoří krátké vyprávění – vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury	12. Vyprávění	3
– vyjmenuje základní druhy popisu a vysvětlí rozdíly mezi nimi – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – vytvoří věcně správný popis nebo charakteristiku na zadané téma – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury	13. Popis, charakteristika – statický, dynamický popis – popis pracovního postupu – návod – charakteristika	5 2 1 1 1
– popíše základní slohové postupy uměleckého stylu	14. Umělecký styl – umělecký popis – umělecké vypravování	2 1 1
– formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury – aplikuje v písemné práci znalosti týkající se daného slohového stylu	15. Písemná slohová práce – osobní dopis – vyprávění nebo popis	4 2 2

<ul style="list-style-type: none"> – má přehled o knihovnách a jejich službách – zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky – používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů – samostatně zpracovává informace – interpretuje text i jeho části 	16. Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none"> – knihovny a jejich služby – noviny, časopisy a jiná periodika – encyklopedie – internet – techniky a druhy čtení – orientace v textu, jeho rozbor – druhy a žánry textů 	9 <ul style="list-style-type: none"> 2 1 1 1 2 1 1
--	--	--

Český jazyk – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu 	1. Opakování pravopisu	3
<ul style="list-style-type: none"> – v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví – vyjmenuje a rozpozná mluvnické a slovesné kategorie – rozezná ohebné a neohebné slovní druhy, vysvětlí jejich základní rozdělení – odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	2. Tvarosloví <ul style="list-style-type: none"> – ohebné slovní druhy – neohebné slovní druhy – mluvnické kategorie – slovesné kategorie 	9 <ul style="list-style-type: none"> 5 2 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – rozpozná rozdíl mezi slovy jednoznačnými a mnohoznačnými – mnohoznačné slovo nahradí vhodným ekvivalentem – nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak 	3. Význam slova <ul style="list-style-type: none"> – slova jednoznačná, mnohoznačná – synonyma, homonyma, antonyma – cizí slova 	3 <ul style="list-style-type: none"> 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – rozpozná základní útvary administrativního stylu – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – sestaví jednoduché útvary administrativního stylu – vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury 	4. Administrativní styl <ul style="list-style-type: none"> – úřední dopis – objednávka – žádost – životopis – plná moc 	5 <ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – objasní zásady tvorby novin – vyjmenuje a charakterizuje stálé prvky novin 	5. Publicistický styl <ul style="list-style-type: none"> – článek, zpráva, úvodník – stálé prvky novin – reportáž, referát 	6 <ul style="list-style-type: none"> 2 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – sestaví krátký novinový článek – rozpozná bulvární novinové zprávy – vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury 	<ul style="list-style-type: none"> – reklama – fejeton 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1

<ul style="list-style-type: none"> – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury – aplikuje v písemné práci znalosti týkající se daného slohového stylu 	6. Písemná slohová práce <ul style="list-style-type: none"> – životopis – články 	4 2 2
<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v textu a interpretuje jej – samostatně zpracovává informace – má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů – vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi 	7. Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none"> – získávání a zpracování informací z textů stylu publicistického a administrativního 	3

Český jazyk – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – v písemném i mluveném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu a tvarosloví 	1. Opakování pravopisu a tvarosloví	2
<ul style="list-style-type: none"> – používá adekvátní slovní zásobu – rozlišuje mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním 	2. Nauka o tvoření slov <ul style="list-style-type: none"> – tvoření slov – obohacování slovní zásoby – slohové rozvrstvení slovní zásoby 	4 1 1 2
<ul style="list-style-type: none"> – objasní rozdíl mezi větou jednoduchou a souvětím – rozpozná jednotlivé větné členy – odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	3. Větná skladba <ul style="list-style-type: none"> – věta jednoduchá, souvětí – větné členy – poměry mezi větami, druhy vedlejších vět 	7 1 2 4
<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se ve výstavbě textu 	4. Nauka o textu <ul style="list-style-type: none"> – stavba a tvorba komunikátu 	1
<ul style="list-style-type: none"> – používá odbornou terminologii a to především s ohledem na svůj učební obor – rozpozná základní útvary odborného stylu – sestaví vybrané útvary odborného stylu – vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury 	5. Odborný styl <ul style="list-style-type: none"> – odborná terminologie – odborný popis – výklad – přednáška 	7 2 2 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – popíše základní znaky řečnických projevů 	6. Řečnické projevy	1
<ul style="list-style-type: none"> – vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury 	7. Profesní konverzace <ul style="list-style-type: none"> – inzerát a odpověď na něj – vstupní pohovor s uchazečem – pracovní porada a její zápis – ústní zkouška 	4 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – formuluje výpovědi a texty v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury – aplikuje v písemné práci znalosti týkající se daného slohového stylu 	8. Písemná slohová práce <ul style="list-style-type: none"> – odborný popis – výklad 	4

<ul style="list-style-type: none"> – interpretuje text i jeho části – samostatně zpracovává informace – pořizuje z odborného textu výpisky – vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi 	<p>9. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> – získávání a zpracování informací z textů stylu odborného 	<p>3</p>
--	--	-----------------

7.2 ANGLICKÝ JAZYK 1

Počet hodin v UP celkem: 6

7.2.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.2.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Výuka předmětu **Anglický jazyk 1** navazuje na RVP ZV, to znamená, že předpokladem jsou vstupní znalosti žáků na úrovni A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky (dále jen SERR).

Hlavním cílem vyučovacího předmětu **Anglický jazyk 1** je rozvíjení jazykových znalostí a komunikativních dovedností získaných v základním vzdělávání a dosažení výstupní úrovně A2+ SERR. Absolventi by měli rozumět jednoduchým mluveným i psaným větám a často používaným výrazům vztahujícím se k oblastem, které se jich bezprostředně týkají (např. velmi základní osobní a rodinné informace, nakupování, místopis, zaměstnání). Měli by být schopni konverzovat v běžných každodenních situacích o známých tématech (např. hovořit o své rodině, přátelích, svém vzdělání, praxi, budoucím zaměstnání) a měli by dokázat napsat krátké, jednoduché vzkazy a velmi jednoduché osobní dopisy.

Vzdělávání v cizím jazyce vede tudíž žáky především k osvojení si praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje k dorozumění se v situacích každodenního osobního i pracovního života, zároveň je však učí vnímavosti k jiným kulturám a rozvíjí jejich schopnost učit se po celý život.

7.2.1.2 Charakteristika učiva

Předmět **Anglický jazyk 1** je vyučován po celou dobu studia s hodinovou dotací 2 hodiny týdně a je velmi úzce provázán s vyučovacím předmětem Konverzace v anglickém jazyce, který žákům zprostředkovává základy odborného jazyka. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok, z toho odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium. Oba předměty připravují žáka na složení závěrečných zkoušek z anglického jazyka.

Obsah učiva předmětu **Anglický jazyk 1** vychází z oblastí stanovených v RVP. Vzhledem k velmi rozdílným vstupním znalostem a předpokladům žáků pro studium jazyka je nutné v 1. ročníku opakovat a doplňovat učivo, které by měli mít žáci zvládnuté ze základní školy.

Výuka v 1. ročníku se proto soustředí na upevnění znalostí a komunikativních dovedností na úrovni A1 SERR.

Ve 2. a 3. ročníku jsou postupně probírány další důležité morfologické a syntaktické jevy, které jsou nezbytné pro dorozumění se v každodenních situacích, a je rozšiřována aktivní i pasivní slovní zásoba žáků.

Systematickému rozvoji řečových dovedností a obohacení aktivní i pasivní slovní zásoby napomáhají následující tematické okruhy, které se týkají běžných témat z oblasti osobní i profesní, prolínají se navzájem nebo i s učivem jiných vyučovacích předmětů: představování se, rodina a přátelé, jídlo a pití, bydlení, denní režim, volný čas, orientace ve městě, zdraví, nakupování, móda a oblékání, cestování, hotely a restaurace, vzdělávání a svět práce, sport a zdravý životní styl, svátky a zvyky v cizích zemích a u nás.

Během celého studia je rovnoměrně věnována pozornost nácviku poslechu, porozumění psanému textu, mluvenému a písemnému projevu tak, aby absolventi dosáhli výstupní úrovně A2+.

7.2.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žák:

- uvědomoval si důležitost znalosti cizích jazyků a celoživotního vzdělávání,
- byl schopen uplatnit tyto znalosti v praxi,
- pracoval zodpovědně, pečlivě a přesně,
- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle,
- získal sebedůvěru a sebekontrolu,
- měl poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti, jejich kultuře, zvycích, tradicích a pravidlech společenského chování,
- porovnával tyto poznatky s kulturou a zvyky své vlasti,
- měl všeobecný rozhled,
- učil se toleranci k odlišným kulturám a zároveň podporoval jejich národní hrdost a cítění.

7.2.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky jsou:

- deduktivní metoda v kombinaci s metodou výkladu (žáci jsou vedeni k samostatnému vyvozování gramatických pravidel),
- rozhovory, hraní rolí a situací,

- práce ve skupinách,
- samostatná práce,
- práce se slovníky, cizojazyčnými časopisy, encyklopediemi, mapou,
- procvičování učiva na PC (interaktivní cvičení na internetu, výukové programy),
- CD – poslechová cvičení, výslovnost,
- využívání interaktivní tabule SMART Board.

Výuka probíhá v dělených třídách, využívána je specializovaná jazyková učebna a učebna s interaktivní tabulí.

7.2.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků se klade důraz zejména na:

- komunikativní dovednosti žáků,
- schopnost adekvátně reagovat v dialogu, formulovat své myšlenky při vyprávění či psaní textů,
- pochopení významu jednoduchých sdělení,
- schopnost nalézt v textu podstatné informace apod.,
- srozumitelnost, rozsah slovní zásoby a správnou aplikaci gramatiky při mluveném i psaném projevu,
- pohotovost a plynulost mluveného projevu,
- grafickou podobu jazyka při písemném projevu,
- aktivitu a snahu žáků při vyučování.

Při hodnocení se přihlíží ke specifickým poruchám učení žáků,

Doporučenými metodami při hodnocení výkonu žáka jsou:

- ústní zkoušení – slovní zásoba, krátká vyprávění, dialogy,
- písemné zkoušení – na závěr každé lekce test,
- 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- průběžně didaktické testy menšího rozsahu,
- hodnocení domácích úkolů,
- písemný projev žáků (psaní krátkých dopisů, blahopřání apod.),
- skupinové projekty.

Základní formou hodnocení je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5, numerické hodnocení je vhodné doplnit hodnocením slovním.

Z důvodu objektivního hodnocení je u testů a písemných prací používán všemi vyučujícími cizích jazyků jednotný bodový systém.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.2.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Při výuce cizího jazyka budou žáci vedeni k:

- používání různých metod učení,
- celoživotnímu vzdělávání,
- práci s texty,
- pořizování výpisků,
- orientaci v tabulkách a grafech,
- vyhledávání informací v novinách, encyklopediích, slovnících atd.,
- slušnému jednání, chování a vystupování,
- jasné a srozumitelné formulaci svých myšlenek,
- sebehodnocení, kolektivnímu hodnocení a následné spolupráci s pedagogy, která vede k identifikaci nedostatků a napomáhá jejich odstranění.

7.2.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Člověk a svět práce*, *Informační a komunikační technologie* a *Občan v demokratické společnosti*.

Pozornost bude věnována zejména těmto oblastem: možnost uplatnění absolventa na trhu práce, schopnost představit se potencionálnímu zaměstnavateli, sdělit důležité údaje o svém vzdělání a praxi, odpovědět na inzerát, napsat strukturovaný životopis, vyplnit jednoduché formuláře s osobními údaji apod. Dále bude výuka cizího jazyka zaměřena na zařazení multimediálních výukových programů pro PC, na práci s internetovými slovníky, využívání internetu při hledání informací o jednotlivých zemích, jejich kultuře a zvycích, na interaktivní cvičení, která jsou poskytována k jednotlivým učebnicím. Tato cvičení jsou velmi vhodná i pro žáky se specifickými poruchami učení, protože mohou pracovat vlastním tempem a mají zde okamžitou zpětnou vazbu. Další oblastí při výuce cizího jazyka je

využívání práce ve skupinách, hraní rolí, metoda dialogu. Žáci se tímto způsobem učí spolupracovat a diskutovat s vrstevníky, vystupovat, prezentovat a obhajovat své názory před ostatními a zároveň respektovat názory odlišné.

7.3 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Anglický jazyk 1 – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – rozumí krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, které jsou pronášeny zřetelně spisovným jazykem a týkají se známých témat – odhaduje význam neznámých výrazů podle slov příbuzných – čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu – používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě – reaguje v běžných životních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků – požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči – vyjádří, jak se cítí, dokáže přiměřeným způsobem popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí – písemně zaznamená hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu – vyslovuje jednotlivé hlásky a uvědomuje si rozdíly mezi češtinou a angličtinou – rozlišuje osvojené gramatické prostředky – vyjadřuje se ústně a písemně o běžných tématech, jednoduchými frázemi – reaguje ve snadno předvídatelných situacích	1. Úvod do učiva – fonetické symboly a výslovnost – základní informace o anglicky mluvících zemích	3 2 1
	2. Pozdravy a seznámení – pozdravy při setkání a loučení – představování sebe a druhých – abeceda a hláskování slov – číslovky – moje rodina, členové rodiny, slovesa vyjadřující osobní údaje – gramatika – tvary slovesa „to be“, tvoření kladné a záporné oznamovací věty, stažených tvarů – osobní zájmena – přivlastňování osobám – neurčitý člen a, an	13 1 2 2 1 2 5
	3. Setkávání s lidmi, zaměstnání – názvy povolání, jednoduché dotazníky – osobní údaje – vyjádření časových údajů – gramatika – přítomný čas prostý pro 3. osobu, tvoření vět kladných, záporných, otázek a stažených tvarů – pomocné sloveso do – zájmena – procvičování jazykových kompetencí	14 2 2 1 6 3
	4. Zaměstnání a volný čas – časové údaje (dny v týdnu, měsíce, roční období) – denní činnosti – denní režim – fráze pro denní komunikaci – gramatika – přítomný čas prostý pro všechny osoby, tvoření vět kladných, záporných, otázek a stažených tvarů – pomocné sloveso do – frekvenční příslovce – like, love a sloveso +ing – procvičování jazykových kompetencí	14 2 2 2 1 4 3

	5. Můj byt, můj dům, bydliště	14
	– názvy místností	2
	– zařízení a popis bytu, domu	2
	– domácí aktivity	2
	– číslovky, vyjádření ceny	1
	– gramatika	4
	– vazba there is, there are	
	– dotaz na množství How many...?	
	– použití some a any	
	– přídavná jména	
	– ukazovací zájmena this, these, that, those	
	– procvičování jazykových kompetencí	3
	6. Opakování	8
	– procvičování jazykových kompetencí (psaní, čtení, poslech, mluvení)	8

Anglický jazyk 1 – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, které jsou pronášeny zřetelně spisovným jazykem a týkají se známých témat – začíná odhadovat význam neznámých výrazů podle kontextu – čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace – používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě, ve většině případů si dokáže vybrat z nabízených slovníkových hesel to správné – reaguje v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků – zformuluje vlastní myšlenky v jednoduchém krátkém textu (ve formě popisu, vyprávění, osobního dopisu, blahopřání, pozdravu) – v rozsahu známé slovní zásoby vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti, začíná odhadovat výslovnost neznámých slov – odhaduje význam slov na základě příbuznosti – v rozsahu aktivně osvojené slovní zásoby uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu – používá běžné gramatické prostředky v rámci daného kontextu	1. Úvod do učiva	3
	– opakování učiva 1. ročníku	3
	2. Schopnosti	11
	– schopnosti a talent jednotlivců	1
	– vyjadřování místa a roku narození	1
	– fráze pro denní komunikaci	1
	– složená podstatná jména	1
	– gramatika	4
	– sloveso can, can't, could, couldn't	
	– sloveso to be v minulosti	
	– procvičování jazykových kompetencí	3
	3. Známé osobnosti a popis události	11
	– události a zážitky v minulosti	1
	– vyjádření minulosti, časové údaje	1
	– vyjádření data	1
	– přídavná jména s koncovkou -ed a -ing	1
	– gramatika	1
	– minulý čas prostý, tvoření vět kladných, záporných, otázek a stažených tvarů	3
	– pomocné sloveso did	
	– nepravidelná slovesa	
	– časové výrazy	
	– řadové číslovky	
	– procvičování jazykových kompetencí	3
	4. Významné události, svátky a oslavy	11
	– minulé události v datech	2
	– použití minulého času při vyprávění	2
	– svátky, oslavy, narozeniny	1
	– gramatika	3
	– minulý čas prostý	
	– předložky ve spojení s určením času	
	– procvičování jazykových kompetencí	3

<ul style="list-style-type: none"> – vyjadřuje se ústně a písemně o běžných tématech, jednoduchými frázemi reaguje ve snadno předvídatelných situacích týkajících se pracovní činnosti – má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech anglicky mluvících zemí 	5. Jídlo a nápoje <ul style="list-style-type: none"> – základní druhy potravin, nápojů – vyjádření množství – nakupování – moje oblíbené jídlo – gramatika <ul style="list-style-type: none"> – počítatelná a nepočítatelná podstatná jména – vyjádření žádosti a nabídky pomocí would like – použití some a any – dotazy na množství How much...?, How many...? – procvičování jazykových kompetencí 	11 1 1 1 1 4 3
	6. Život ve městě a na venkově <ul style="list-style-type: none"> – město a vesnice, slovní zásoba – popis cesty, orientace ve městě – gramatika <ul style="list-style-type: none"> – 2. a 3. stupeň přídavných jmen – tvary slovesa have a have got – procvičování jazykových kompetencí 	11 2 2 3 4
	7. Opakování <ul style="list-style-type: none"> – procvičování jazykových kompetencí (psaní, čtení, poslech, mluvení) 	8 8

Anglický jazyk 1 – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, které jsou pronášeny zřetelně spisovným jazykem a obsahují i několik snadno odhadnutelných výrazů – odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření – čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky – vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text – reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko 	1. Úvod do učiva <ul style="list-style-type: none"> – opakování učiva 2. ročníku 	3 3
	2. Popis osob, oblékání <ul style="list-style-type: none"> – popis osob a probíhajících činností – názvy oblečení – fráze pro denní komunikaci – gramatika <ul style="list-style-type: none"> – přítomný čas průběhový, tvoření vět kladných, záporných, otázek a stažených tvarů – porovnání přítomného času prostého a průběhového – neurčitá zájmena – procvičování jazykových kompetencí 	16 2 2 2 6 4
	3. Plány do budoucna <ul style="list-style-type: none"> – plánování budoucnosti – počasí a předpověď počasí – fráze pro denní komunikaci – gramatika <ul style="list-style-type: none"> – budoucí čas tvořený vazbou going to, tvoření vět kladných, záporných, otázek a stažených tvarů – going to a přítomný čas průběhový – účelový infinitiv – procvičování jazykových kompetencí 	16 3 2 1 6 4

<ul style="list-style-type: none"> – písemně zaznamenaná hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání – rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti – ovládá základní způsoby tvoření slov daného jazyka a vhodně je využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu – uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy – používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací – dovede se vyjadřovat ústně i písemně o stanovených tématech, pohotově a vhodně řešit každodenní snadno předvídatelné řečové situace – má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech anglicky mluvících zemí včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka 	<p>4. Cestování, dopravní prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> – názvy zemí, cestování – vyjádření zkušeností a zážitků – dopravní prostředky – fráze pro denní komunikaci – gramatika <ul style="list-style-type: none"> – předpřítomný čas – tvary přičestí minulého, jeho užití, otázka, odpověď, zápor – výrazy ve spojení s předpřítomným časem – procvičování jazykových kompetencí <p>5. Opakování a příprava na závěrečné zkoušky</p> <p>procvičování jazykových kompetencí (psaní, čtení, poslech, mluvení)</p>	<p>17</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>8</p>
---	---	---

7.4 KONVERZACE V ANGLICKÉM JAZYCE

Počet hodin v UP celkem: 2

7.4.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.4.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Konverzace v anglickém jazyce** je rozvíjet jazykové kompetence žáků související zejména s jejich oborem, vybavit žáky takovými komunikačními dovednostmi, které jim umožní dorozumívat se a spolupracovat v rámci běžné komunikace osobní, profesní a úřední. Žáci jsou vedeni k tomu, aby překonali strach z komunikace v cizím jazyce a aby se díky svým praktickým řečovým dovednostem úspěšně zapojili do pracovního procesu v multikulturní společnosti.

7.4.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva předmětu **Konverzace v anglickém jazyce** je rovnoměrně rozložen do druhého a třetího ročníku. Navazuje na znalosti získané v předmětu Anglický jazyk 1, rozvíjí je a rozšiřuje o odbornou terminologii. Předmět je výrazně orientován na rozvoj komunikačních dovedností žáků v běžných situacích, na úradech a v rámci jejich profese. Tomu také odpovídá výběr konverzačních témat, již od druhého ročníku jsou zařazována odborná témata, např. Obsluha nebo Menu.

7.4.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu **Konverzace v anglickém jazyce** směřuje k tomu, aby žák:

- chápal a respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí,
- projevoval se v souladu se zásadami demokracie ve vztahu k představitelům jiných kultur,
- akceptoval nutnost celoživotního jazykového vzdělávání,
- získával informace o zemích studovaného jazyka a poznatky využíval v komunikaci,
- efektivně komunikoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

7.4.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky jsou:

- práce s učebnicí, odbornými texty, nahrávkami,
- diskuze, modelové situace, jazykové hry, tematické listy,
- využívání cizojazyčných materiálů – časopisy, filmy, odborná literatura,

- vyhledávání internetových pracovních nabídek v rámci celé EU,
- využívání audiovizuální techniky.

7.4.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- zvládnutí tematické slovní zásoby,
- aktivní používání frazeologických obrátů,
- aktivní a samostatný přístup k výuce,
- projektové práce.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- sebehodnocení,
- písemné testy na slovní zásobu a frazeologické celky,
- ústní zkoušení modelových rozhovorů,
- samostatné písemné projevy na určité téma (např. Menu).

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, z nichž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.4.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci jsou vedeni k:

- práci s odborným textem,
- využívání různých informačních zdrojů,
- týmovému řešení úkolů,
- srozumitelnému a efektivnímu vyjadřování,
- aktivnímu a samostatnému přístupu,
- uvědomování si svého místa v multikulturní společnosti,
- respektování tradic, zvyků a hodnot jiných národů na základě srovnávání, poznávání a rozvíjení národních tradic a vlastních hodnot.

7.4.1.7 Průřezová témata

Předmět **Konverzace v anglickém jazyce** rozvíjí oblasti průřezových témat *Člověk a svět práce* a *Občan v demokratické společnosti*.

Pozornost bude věnována především tomu, aby žáci získali potřebné sebevědomí pro účelnou komunikaci v cizím jazyce, dokázali se vhodně prezentovat před budoucími zaměstnavateli,

dokázali vyhledávat a posuzovat nabídky zaměstnání v cizím jazyce a vhodně na ně odpovídat.

Předmět **Konverzace v anglickém jazyce** navazuje zejména na další jazykové vzdělávání v mateřském i cizím jazyce. Dále cizojazyčně rozvíjí a upevňuje učivo odborných předmětů.

7.4.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Konverzace v anglickém jazyce – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, které jsou pronášeny zřetelně spisovným jazykem a týkají se známých témat – čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace – reaguje v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků – používá aktivně osvojené výrazy vybrané odborné slovní zásoby – jednoduchými frázemi reaguje ve snadno předvídatelných situacích týkajících se pracovní činnosti – zná základní společenské zvyklosti anglicky mluvících zemí s ohledem na studovaný obor	1. Komunikace se zákazníkem – pozdravy – přání – vyúčtování	4
	2. Materiály, suroviny	6
	3. Pracovní potřeby, pomůcky	6
	4. Pracovní postupy	5
	5. Zvláštní příležitosti, nové trendy	4
	6. Práce s odborným textem	5
	7. Opakování	3

Konverzace v anglickém jazyce – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, které jsou pronášeny zřetelně spisovným jazykem a obsahují i několik snadno odhadnutelných výrazů – čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky	1. Kulturní specifika anglicky mluvících zemí	4
	2. Odborná terminologie, práce s texty	5
	3. Komunikace se zákazníkem – reklamace – omluva	4
	4. Žádost, životopis, pohovor, inzeráty	7
	5. Profil absolventa	7

<ul style="list-style-type: none"> – reaguje komunikativně správně v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko – vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru – dovede se vyjadřovat ústně i písemně o stanovených tématech, pohotově a vhodně řešit jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika anglicky mluvících zemí ve srovnání se zvyklostmi v České republice, umí je vhodně uplatnit v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech 	<p>6. Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p>6</p>
---	--	-----------------

7.5 NĚMECKÝ JAZYK 2

Počet hodin v UP celkem: 2

7.5.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.5.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Německý jazyk 2** je seznámit žáka s důležitostí potřeby učit se cizímu jazyku a vybavit ho základními gramatickými, lexikálními a pravopisnými dovednostmi. Důraz je kladen na jazykové dovednosti v oblasti pohostinství, provozu restaurace a kuchyně i v oblasti běžného života v tzv. každodenních situacích. Žáci jsou také vedeni k porozumění známým výrazům a frázím, které souvisí s jejich oborem, k samostatnému učení, srozumitelnému vyjadřování, získávání informací a vytváření základních pravidel slušného chování. Na konci vzdělávání by měl žák dosáhnout jazykové úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce (SERR), která mu umožní domluvit se jednoduchým způsobem v osobním nebo pracovním životě.

7.5.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva předmětu **Německý jazyk 2** je rozložen podle tematických bloků do 2. a 3. ročníku s dotací jedné hodiny týdně. Obsah předmětu vychází z jednotlivých oblastí v RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce* podle úrovně jazykových kompetencí lingvistických, sociolingvistických a pragmatických. Učivo je vybráno tak, aby naplňovalo profil absolventa a splňovalo nároky kladené na osvojení si komunikativních jazykových kompetencí, jež odpovídají stupnici A1 SERR. Obsahem výuky je rozvíjení řečových (poslech a čtení s porozuměním textu), produktivních a interaktivních dovedností (písemný a ústní projev), dále pak odborná slovní zásoba, která je zaměřena na obsluhu hosta v restauraci, přípravu různých pokrmů a na schopnost žáka přiměřeně komunikovat v jakékoli každodenní situaci. Součástí výuky je získání základního přehledu informací o německy mluvících zemích, o jejich kultuře, tradicích i společenských zvyklostech.

Rozvoji komunikačních dovedností napomáhají následující konverzační témata, která se týkají běžných témat z oblasti osobní, veřejné a vzdělávací. Prolínají se navzájem i s učivem jiných vyučovacích předmětů (představování, rodina a přátelé, bydlení, jídlo a nápoje, denní program, využití volného času, člověk a současná společnost, péče o své zdraví, sport, nakupování, vzdělávání, povolání, roční období a počasí, příroda a životní

prostředí, moje město, realie České republiky) a vycházejí i z oblasti, jež souvisí se zaměřením studijního oboru (jídelní lístek, česká, německá a rakouská kuchyně, příprava pokrmů, situace v restauraci – komunikace s hosty, moje povolání). V tematickém celku Moje profesní zaměření je výuka soustředěna i na pracovní uplatnění v zemích německé jazykové oblasti (psaní motivačních dopisů a strukturovaného životopisu) a souvisí s učivem předmětu Český jazyk a dovednostmi získanými v Informačních technologiích. Předmět připravuje žáka na složení závěrečných zkoušek z německého jazyka.

7.5.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka německého jazyka vede k tomu, aby žák:

- získal sebedůvěru a sebekontrolu,
- dbal na dodržování pravidel slušného chování a respektoval práva a názory jiných,
- aktivně se účastnil diskuzí a nebál se obhájit své názory,
- byl schopen řešit úkoly samostatně,
- byl schopen uplatnit své znalosti v praxi,
- uvědomoval si důležitost znalosti cizích jazyků a nutnost jejich celoživotního studia na základě získávání poznatků o zemích studované jazykové oblasti,
- chápal vlastní kulturní a národní identitu a respektoval identitu, národní tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty v těchto zemích,
- pochopil nutnost sebevzdělávání.

7.5.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky jsou:

- metoda slovní – monologická a dialogická,
- metoda sdělovací,
- samostatná práce žáků,
- metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem,
- metody aktivizující – modelové situace, hry a soutěže, projektové metody výuky, skupinová práce, rozhovory, samostatná vystoupení žáků, diskuze a brainstorming,
- práce s učebnicí, slovníky, pracovními listy, texty,
- práce se zvukovými nahrávkami (jsou nedílnou součástí některých učebnic),
- práce s mapou, cizojazyčnými časopisy a dalšími názornými pomůckami,
- práce na PC (využití internetu),

- práce s multimediální tabulí SMARTBoard (prezentace projektů žáků, procvičování gramatiky).

Výuka probíhá v dělených skupinách. Využívány jsou specializované jazykové učebny.

7.5.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- kladnou motivaci, pozitivní orientaci a povzbuzení iniciativy žáků,
- schopnost žáka pracovat samostatně a soustavně,
- aktivní přístup k zadávaným úkolům,
- zvukovou stránku jazyka (výslovnost),
- lexikální rozsah,
- správné použití probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost,
- rozvoj všech jazykových kompetencí,
- správnost používaných jazykových a stylizačních prostředků,
- vlastní sebehodnocení,
- kolektivní hodnocení a následnou spolupráci pedagogů s žáky, která vede k identifikaci nedostatků a jejich odstranění.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonů žáka jsou:

- písemná práce či ústní zkoušení v závěru každého tematického celku,
- písemné zkoušení (průběžně) – standardizované nebo nestandardizované testy,
- 1x za pololetí tzv. srovnávací test,
- ústní zkoušení (průběžně) – forma konverzace,
- hodnocení domácích prací.

Základní formou hodnocení je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5 a slovní hodnocení.

Z důvodu objektivit je vhodné využívání jednotného bodového systému všemi vyučujícími cizích jazyků.

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Žák musí během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.5.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci jsou vedeni k:

- rozvíjení komunikativních, personálních a sociálních kompetencí,
- volbě správných strategií,
- samostatnému řešení problémů,
- vyjadřování svých názorů a postojů v písemné i ústní podobě,
- schopnosti přiměřeně a gramaticky správně komunikovat,
- samostatné práci,
- spolupráci při skupinové práci,
- prezentaci svých osobních názorů,
- dovednosti vytvořit pracovní životopis,
- umění využít ke svému učení zkušeností jiných lidí,
- přijímání a odpovědnému plnění svěřených úkolů,
- slušnému jednání, chování a vystupování,
- schopnosti řešit na přiměřené úrovni pracovní i mimopracovní problémy (v prostředí, kde jednacím řečí je němčina),
- tomu, aby byli schopni nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám,
- posílení svých kompetencí k práci s informacemi a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií.

7.5.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat přispívá předmět **Německý jazyk 2** svým obsahem zejména k tématům *Člověk a svět práce* a *Občan v demokratické společnosti*.

Pozornost bude věnována především těmto oblastem: podpora rozvoje znalostí žáka, rozšíření jeho celkového rozhledu o společnosti, umožnění rozvoje jeho osobnosti. Výuka cizího jazyka napomáhá žákům prosadit se nejen na trhu práce, ale i v životě. Učí žáky využívat internetu k vyhledávání informací z oblasti společensko-politického a kulturního dění, dále ke studiu jazyka (práce s on-line slovníkem) a prohlubování znalostí o zemích dané jazykové oblasti. Žák je veden k tomu, aby využíval on-line učebnice a testy pro domácí samostudium.

Výuka předmětu úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty (Český jazyk, Zeměpis, Občanská nauka), s odbornými předměty (Stolničení, Technologie a příprava pokrmů) a samozřejmě s Odborným výcvikem.

K rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky ve vzdělávací oblasti *Jazykové vzdělávání a komunikace*.

7.5.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Německý jazyk 2 – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – seznamuje se s novým cizím jazykem – vyslovuje jednotlivé hlásky a uvědomuje si rozdíly mezi češtinou a němčinou – používá základní slovní zásobu, fráze a potřebné obraty – tvoří krátké věty se správným slovosledem – porozumí jednoduchým pokynům, sdělením a krátkým rozhovorům, které jsou pronášeny pomalým tempem – čte nahlas a zřetelně s porozuměním velice snadnému textu a vyslovuje co nejlépe správné výslovnosti – je schopen vést krátký a jednoduchý rozhovor na konkrétní téma – odhaduje význam neznámých výrazů podle slov příbuzných – používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě – jednoduchými frázemi dokáže požádat o zopakování dotazu či sdělení, zpomalení řeči – používá slovní zásobu k vyjádření různých situací a uplatňuje základní gramatická pravidla – používá jednoduché věty, dodržuje větnou skladbu – vyjadřuje se velmi jednoduše jak ústně, tak i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům – napíše velmi stručný text na pohlednici, textovou zprávu nebo jednoduchý e-mail – vyplní formulář obsahující základní osobní údaje	1. Úvod do učiva – fonetické symboly a výslovnost	1
	2. První kontakty – přítomný čas sloves, sloveso „sein“, osobní zájmena – oznamovací a tázací věty – základní slovní zásoba a obraty: názvy jazyků, zemí; označování povolání související s představováním; pozdravy; – základní číslovky (1–20)	10 2 2 2
	3. Lidé a činnosti – přítomný čas sloves – tázací příslovce – rod podstatných jmen, člen určitý, neurčitý – zápor u sloves – slovní zásoba a obraty: volno-časové aktivity	10 2 2 2 2 2
	4. Oblečení, barvy – časování sloves, sloveso „haben“ – rod podstatných jmen podle přípony, podstatná jména- nominativ, akusativ – zápor „kein“ – slovní zásoba: barvy, oblečení, vlastnosti věcí	10 2 3 3 2
	5. Opakování – procvičování jazykových kompetencí (poslech, mluvení, psaní, čtení)	2 2

Německý jazyk 2 – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, které jsou pronášeny zřetelně spisovným jazykem – písemně zaznamená hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, zformuluje vlastní myšlenky v jednoduchém krátkém textu – dodržuje základní pravopisné normy, v písemném projevu je schopen často opravovat chyby – čte nahlas a zřetelně s porozuměním snadnému textu a vyslovuje co nejbližší správné výslovnosti – začíná odhadovat význam neznámých výrazů podle kontextu – dokáže vést dialog a pracuje ve skupinách – používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě – reaguje v běžných životních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků – používá běžné gramatické prostředky v rámci daného kontextu – vyjadřuje se ústně a písemně o běžných tématech, jednoduchými frázemi reaguje v snadno předvídatelných situacích	1. Úvod do učiva – opakování učiva z 1. ročníku	4
	2. Rodina – slovesný tvar „möchte“ – přivlastňovací zájmena – slovní zásoba a obraty: jména rodinných příslušníků; vztahy; zájmy – konverzační téma Moje rodina	8 2 2 2 2
	3. Obchody a nakupování – množné číslo podstatných jmen – číslovky 21-1000 – slovní zásoba: názvy obchodů a sortimentu – konverzační téma Nákupy a obchody (ceny a nakupování, rozhovory v obchodě, obchodní řetězce)	8 1 2 2 3
	4. Jídlo a pití – přítomný čas nepravidelných sloves – osobní zájmena- akusativ – slovní zásoba: názvy potravin a kulinářských výrobků – konverzační téma Jídlo, v restauraci (rozhovory v restauraci)	8 2 2 2 2
	5. Opakování – procvičování jazykových kompetencí (poslech, mluvení, psaní, čtení)	5 5

7.6 OBČANSKÁ NAUKA

Počet hodin v UP celkem: 3

7.6.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.6.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Občanská nauka** je připravit žáky na aktivní občanský život ve společnosti. Výuka směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými a informovanými občany svého státu, aby jednali odpovědně ve prospěch všech, nejen sebe. **Občanská nauka** rovněž učí žáky kriticky myslet a porozumět světu, ve kterém žijí. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi, při řešení problémů nejrůznějšího charakteru, aby dovedli získávat a hodnotit informace z různých zdrojů. Žák je veden k tomu, aby přemýšlel o světě kolem sebe a nenechal sebou manipulovat. Má výrazně interdisciplinární charakter.

7.6.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP *Společenskovední vzdělávání* a souvisí s předměty Český jazyk a Kulturní a literární výchova. Učivo je rozloženo do 1. až 3. ročníku s hodinovou dotací 1 hodina týdně.

V 1. ročníku se žáci v tematickém celku Člověk v lidském společenství seznamují s podstatou a významem občanské nauky, s lidskou společností a jejími útvary. Seznamují se rovněž se sociálně patologickými jevy.

Ve 2. ročníku se žáci v tematických celcích Člověk jako občan a Česká republika, Evropa a svět seznamují se základními hodnotami a principy demokracie, s Ústavou ČR a jejím politickým systémem, se státem a jeho funkcí. V druhém tematickém celku se žáci seznamují se současným světem a jeho problémy.

Ve 3. ročníku se žáci v tematických celcích Člověk a hospodářství a Člověk a právo seznamují s právním řádem a právním státem, dále pak se základy ekonomiky, trhem práce, systémem sociálního zabezpečení.

Důraz je kladen nikoliv na sumu poznatků, ale cílem je příprava na praktický, odpovědný a aktivní život.

7.6.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žák:

- jednal odpovědně a žil čestně,
- využíval svých společenských vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- získával a kriticky hodnotil informace z různých zdrojů,
- formuloval věcně pojmově a formálně správně své názory na různé oblasti života,
- projevoval občanskou aktivitu, vážil si demokracie a svobody a demokratických hodnot,
- respektoval lidská práva a jednal solidárně,
- oprostil se od předsudků a předsudečného jednání, xenofobie, rasismu, nacionální, etnické a jiné nesnášenlivosti,
- zlepšoval a chránil životní prostředí,
- vážil si lidské práce a jednal hospodárně,
- uznával lidský život jako vysokou hodnotu, chránil jej a vážil si jej,
- přijímal odpovědnost za svá rozhodnutí,
- přemýšlel o světě kolem sebe a nenechal sebou manipulovat.

7.6.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Občanská nauka** jsou:

- metoda výkladu,
- práce s odbornou literaturou, učebnicemi a příručkami,
- rozhovor, skupinová diskuze,
- práce na PC,
- projektová výuka,
- skupinová práce,
- modelové situace.

7.6.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků se důraz klade zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních pojmů,
- praktickou aplikaci teoretických znalostí v konkrétních situacích,
- aktivní přístup,
- jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy společenského chování a mezilidských vztahů,
- umění pracovat soustavně a samostatně,

- práci s literaturou a informačními technologiemi.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- ústní prezentace žáka,
- ústní a písemné prověřování znalostí,
- srovnávací test.

Dle klasifikačního řádu musí každý žák během pololetí získat alespoň tři známky, přičemž minimálně jedna musí být z ústního zkoušení.

7.6.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k rozvoji klíčových kompetencí tak, aby:

- byli schopni se efektivně učit,
- dokázali jako absolventi samostatně řešit běžné pracovní a mimopracovní problémy,
- formulovali své myšlenky, obhajovali své názory a postoje,
- si dokázali na základě poznání své osobnosti stanovovat přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové a pracovní, spolupracovali s ostatními a přispívali k utváření vhodných mezilidských vztahů,
- uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- využívali svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce,
- si uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, aby byli mediálně gramotní.

7.6.1.7 Průřezová témata

Předmět **Občanská nauka** naplňuje vzdělávací cíle průřezového tématu *Občan v demokratické společnosti* a přispívá k mediální výchově a k tématům *Člověk a životní prostředí* a *Člověk a svět práce*. Pozornost bude věnována zejména výchově k odpovědnému a aktivnímu občanskému životu, rozvoji funkční gramotnosti, environmentální výchově a přípravě na úspěšné uplatnění v profesním životě.

7.6.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Občanská nauka – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	I. Člověk v lidském společenství	33
Žák	1. Základy psychologie	7
– charakterizuje etapy lidského života	– vývoj, etapy lidského života	3
– vyjmenuje a popíše druhy komunikace	– komunikace verbální a neverbální	2
– objasní na příkladech asertivní chování	– člověk jako jedinec, faktory ovlivňující vývoj	2
	2. Základy sociologie	7
– na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií popíše, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národností, náboženství a sociálního postavení	– lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost a její vrstvy	1
– vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...)	– pravidla slušného chování	1
– aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích	– odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě, pravidla slušného chování	1
– uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	– sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti	1
– uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	– postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti	1
– na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	– rodina a její funkce	2
– charakterizuje funkci a druhy rodiny		
– popíše sociálně patologické jevy, druhy násilí a agresivity a jejich projevy		
	3. Menšiny, rasy a národnosti	7
– na konkrétních případech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	– rasy, národy a národnosti	1
– vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	– většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití	2
– uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	– genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců	2
– rozpozná diskriminaci a netoleranci k jiným skupinám, náboženstvím, kulturám, etnikům	– migrace v současném světě, migranti a azylanty	2
	4. Víra a náboženství	6
– popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy	– víra a ateismus	2
– vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo hnutí a náboženský fundamentalismus	– náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty	2
	– náboženský fundamentalismus	2

<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky – interpretuje tabulky a grafy – interpretuje různé druhy textů – rozpozná zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...) 	5. Rozvoj mediální gramotnosti <ul style="list-style-type: none"> – svobodný přístup k informacím – média a jejich funkce (tisk, televize, rozhlas, internet) – média jako zdroj zábavy a poučení, kritický přístup k nim 	6 2 2 2
--	---	-------------------------

Občanská nauka – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	II. Člověk jako občan	17
Žák <ul style="list-style-type: none"> – vymezí pojem stát – popíše hlavní subjekty moci zákonodárné a výkonné v ČR, rozliší jejich pravomoci a náplň činnosti – uvede, jak lze získat české státní občanství – uvede zásady a principy, na kterých je založena demokracie – uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti – uvede příklady jednání, které demokracii ohrožují (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) – debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie – uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti, vysvětlí pojem občanská společnost – na konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od nedemokratického jednání 	1. Stát a občan <ul style="list-style-type: none"> – stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva – občan a občanství, nabývání státního občanství – základní hodnoty a principy demokracie – občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití 	6 2 1 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran – uvede příklady extremismu, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné 	2. Politika a politické strany <ul style="list-style-type: none"> – politické strany, politika, opozice – volby, právo volit – politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, její symboly, mládež a extremismus – rasismus, nacismus, anarchismus 	4 1 1 1 1

<ul style="list-style-type: none"> – uveďte základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech (včetně práv dětí), popište, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena – rozpozná porušování lidských práv – vyjmenuje významná hnutí a organizace zabývající se ochranou lidských práv – objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	3. Lidská práva <ul style="list-style-type: none"> – lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání – veřejný ochránce práv – práva dětí 	3 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky – interpretuje tabulky a grafy – interpretuje různé druhy textů – popiše masová média ve společnosti 	4. Rozvoj mediální gramotnosti <ul style="list-style-type: none"> – svobodný přístup k informacím – média a jejich funkce (tisk, televize, rozhlas, internet) – média jako zdroj zábavy a poučení, kritický přístup k nim 	4 1 2 1
III. Česká republika, Evropa a svět		16
<ul style="list-style-type: none"> – najde ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popiše její polohu a vyjmenuje sousední státy – vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky – popiše a vyjmenuje státní symboly – stručně popiše vývoj české státnosti 	1. ČR a její sousedé <ul style="list-style-type: none"> – současná ČR a její postavení ve světě – historie české státnosti – české státní a národní symboly 	4 1 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – popiše cíle a strukturu EU – popiše, jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům 	2. EU <ul style="list-style-type: none"> – historie evropské integrace – funkce, úkoly a struktura EU – ČR a evropská integrace 	3 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje strukturu a hlavní úkoly OSN a NATO – popiše, jaké povinnosti a výhody z členství v OSN plynou našim občanům – popiše, jaké povinnosti a výhody z členství v NATO plynou našim občanům 	3. OSN, NATO <ul style="list-style-type: none"> – historie – struktura, funkce a úkoly – ČR a OSN – ČR a NATO 	4 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – uveďte příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) – na příkladu vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	4. Světové velmoci <ul style="list-style-type: none"> – současný svět (bohaté a chudé země), velmoci – ohniska napětí v soudobém světě, nebezpečí nesnášenlivosti ve světě, terorismus 	3 1 2
<ul style="list-style-type: none"> – na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popiše, čemu se říká globalizace – uveďte hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě 	5. Globalizace a globální problémy	2

Občanská nauka – 3. ročník

Výsledek vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	IV. Člověk a právo	17
Žák	1. Právní stát	5
– popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	– právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy a právní řád	2
– popíše soustavu soudů v ČR	– soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)	3
– vysvětlí význam Ústavního soudu		
	2. Právo v běžném životě	6
– uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům	– právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu	3
– reklamuje koupené zboží nebo služby	– manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí	3
– zjistí z textu fiktivní smlouvy, která je běžná v praktickém životě, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva		
– vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyhledá v této oblasti práva informace a pomoc při řešení konkrétního problému		
	3. Trestní právo	6
– uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost	– trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření	2
– aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání	– trestní řízení a jeho orgány (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)	2
	– kriminalita mladistvých a kriminalita páchaná na mladistvých a dětech	2
	V. Člověk a hospodářství	16
	1. Profesní kariéra	5
– vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti, orientuje se v situaci ztráty zaměstnání	– hledání zaměstnání, profesní kariéra, úřad práce a jeho služby, nezaměstnanost, podpora, rekvalifikace	2
– popíše, co má obsahovat pracovní smlouva	– vznik, změna a ukončení pracovního poměru, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, mzda časová a úkolová, druhy škod, předcházení škodám a odpovědnost za ně	2
– vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	– pojištění sociální a zdravotní, sociální zabezpečení, pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	1
– zkontroluje si, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám		
– vyhledá pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		
	2. Majetek a jeho nabývání	7
– vysvětlí, co má vliv na cenu zboží	– trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)	1
– zařídí si peněžní účet, provede bezhotovostní platbu, sleduje pohyb peněz na svém účtu	– majetek a jeho nabývání	1
– vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	– hospodaření s majetkem, peníze, hotovostní a bezhotovostní styk	1
	– daně a daňové přiznání	1

<ul style="list-style-type: none"> – zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka) nebo nutné a výhodné – sestaví fiktivní, odpovědný rozpočet životních nákladů 	<ul style="list-style-type: none"> – služby peněžních ústavů – hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů 	<p>1 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky – interpretuje tabulky a grafy – interpretuje různé druhy textů 	<p>3. Rozvoj mediální gramotnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> – svobodný přístup k informacím – média a jejich funkce (tisk, televize, rozhlas, internet) – média jako zdroj zábavy a poučení, kritický přístup k nim 	<p>4</p> <p>1 2 1</p>

7.7 ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Počet hodin v UP celkem: 3

7.7.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.7.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

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

Předmět **Základy přírodních věd** přispívá k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí.

7.7.1.2 Charakteristika učiva

Učivo vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP a je vybráno tak, aby naplňovalo profil absolventa. Učivo předmětu **Základy přírodních věd** navazuje na učivo v předmětech Potraviny a výživa, Technologie a Informační technologie.

Výuka je rozdělena do dvou ročníků. Probíhá v 1. a 2. ročníku, v hodinové dotaci 3 hodiny týdně za studium (1. ročník – 1,5 hod., 2. ročník – 1,5 hod.).

Náplní je fyzikální, chemické, biologické a ekologické vzdělávání.

V obou ročnících je učivo průběžně doplňováno praktickým procvičováním a aplikací získaných přírodovědných poznatků v odborném vzdělávání, praxi i osobním životě.

7.7.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Základů přírodních věd** směřuje k tomu, aby žák:

- využíval přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě,
- logicky uvažoval, analyzoval a řešil jednoduché přírodovědné problémy,
- pozoroval a zkoumal přírodu, prováděl experimenty a měření, zpracovával a vyhodnocoval získané údaje,
- komunikoval, vyhledával a interpretoval přírodovědné informace,
- využíval získané informace v diskusi o přírodovědné a odborné tematice,
- posoudil chemické látky z hlediska nebezpečnosti vlivu na živé organismy,
- porozuměl základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě,
- pracoval s odbornou literaturou,

- správně a přesně se vyjadřoval a používal odbornou terminologii.

7.7.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Základy přírodních věd** jsou:

- metoda výkladu,
- odborné exkurze a vycházky do přírody,
- práce s odbornou literaturou,
- rozhovor, skupinová diskuze,
- řešení příkladů,
- práce na PC,
- didaktická hra,
- laboratorní práce,
- ústní opakování a procvičování.

7.7.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních pojmů,
- pečlivost a přesnost při provádění laboratorních prací,
- aktivní přístup,
- hloubku porozumění učivu,
- umění pracovat a komunikovat v kolektivu,
- schopnost využívat znalostí v praktickém životě a odborné praxi.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- písemné zkoušení – 1x za pololetí,
- písemné zkoušení dílčí,
- ústní zkoušení,
- praktické zkoušení,
- didaktický test.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.7.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- práci s odborným textem,
- využívání různých informačních zdrojů při učení,
- týmové práci při řešení úkolů,
- srozumitelnému formulování a obhajování svých názorů,
- souvislému a kultivovanému vyjadřování,
- používání a dodržování odborné terminologie,
- samostatnému a odpovědnému jednání,
- poznávání a porozumění světu,
- orientaci v globálních problémech lidstva,
- úctě k živé i neživé přírodě,
- práci s aplikačním programovým vybavením.

7.7.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Člověk a životní prostředí* a *Informační a komunikační technologie*.

Ekologická hlediska jsou uplatňována v běžném provozu školy, klademe důraz na třídění odpadů. Environmentální výchova a vzdělávání je propojené s odborným učivem, je realizováno prostřednictvím odborných exkurzí.

7.7.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Základy přírodních věd – biologie a ekologie – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Základy biologie	18
– charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	– vznik a vývoj života na Zemi	1
– uvede základní vlastnosti živých soustav	– vlastnosti živých soustav	1
– popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku živých organismů	– typy buněk	2
– vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou	– rozmanitost organismů a jejich charakteristika	2
– charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly	– dědičnost a proměnlivost	2
– uvede základní skupiny organismů a porovná je	– biologie člověka	7
– vysvětlí základní genetické pojmy a význam genetiky	– zdraví a nemoc	3
– popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav		
– vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu		

<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí základní ekologické pojmy – charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, hydrosféra, pedosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) – charakterizuje základní vztahy mezi organizmy v ekosystému – vysvětlí potravní vztahy v přírodě a nárůst škodlivin v potravním řetězci – popíše podstatu koloběhu látek v přírodě – charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem 	<p>2. Obecná ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> – základní ekologické pojmy – ekologické faktory prostředí – potravní řetězce – koloběh látek v přírodě – ekologie krajiny 	<p>13</p> <p>1</p> <p>9</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<ul style="list-style-type: none"> – popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody – hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví – charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti – posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů – uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě a zná globální důsledky jejich působení (emise, skleníkový efekt, ozonová díra, kyselé deště) – orientuje se v informacích o aktuální situaci znečišťujících látek – má přehled o druzích odpadu a jejich třídění a recyklaci – uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu – vysvětlí trvale udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí – má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti k ochraně životního prostředí – zdůvodní odpovědnost každého jedince za stav životního prostředí – na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému 	<p>3. Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> – vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím – dopady činnosti člověka na životní prostředí a zdraví – význam prevence a ochrany zdraví – přírodní zdroje energie a surovin – ohrožení základních složek biosféry – problematika odpadů – globální ekologické problémy – ochrana přírody a krajiny – nástroje společnosti na ochranu životního prostředí – zásady udržitelného rozvoje – odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí 	<p>18</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

Základy přírodních věd – chemické a fyzikální vzdělávání – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek – popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby – poznává názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin – popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků – popíše základní metody oddělování složek směsí a jejich využití v praxi – vyjádří složení roztoku – vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí – provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	1. Obecná chemie – chemické látky a jejich vlastnosti – částicové složení látek (atom, molekula) – chemická vazba – chemické prvky, sloučeniny – chemická symbolika – periodická soustava prvků – směsi a roztoky – chemické reakce, chemické rovnice – výpočty v chemii	6 1 1 1 1 2
– vysvětlí vlastnosti anorganických látek – tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin – charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	2. Anorganická chemie – anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli – názvosloví anorganických sloučenin – vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	7 1 3 3
– charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jejich chemické vzorce a názvy – uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě a posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	3. Organická chemie – vlastnosti atomu uhlíku – základ názvosloví organických sloučenin – organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	6 1 1 4
– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny – charakterizuje nejdůležitější přírodní látky – popíše vybrané biochemické děje	4. Biochemie – chemické složení živých organismů – přírodní látky: sacharidy, bílkoviny, lipidy – biokatalyzátory, nukleové kyseliny – biochemické děje	6 1 3 2
– rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu – určí síly, které působí na tělesa a popíše druh pohybu, který tyto síly vyvolají	5. Mechanika – pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici – Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace – mechanická práce a energie – posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil – tlakové síly a tlak v tekutinách	5 1 2 1 1

<ul style="list-style-type: none"> – určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly – vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie – určí výslednici sil působících na těleso – aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh 		
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi – vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny – popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů – popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v technické praxi 	6. Termika <ul style="list-style-type: none"> – teplota, teplotní roztažnost látek – teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa – tepelné motory – struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství 	3 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj – řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona – popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN – určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem – popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	7. Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none"> – elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče – elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče – magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce – vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	6 2 2 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření – charakterizuje základní vlastnosti zvuku – chápe negativní vlivy hluku a zná způsoby ochrany sluchu – charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích – řeší úlohy na odraz a lom světla – řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami – vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad – popíše význam různých druhů elektromagnetického záření 	8. Vlnění a optika <ul style="list-style-type: none"> – mechanické kmitání a vlnění – zvukové vlnění – světlo a jeho šíření – optické zobrazování – druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření 	5 1 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu – popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony – vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením – popíše princip získávání jaderné energie v jaderném reaktoru 	9. Fyzika atomu <ul style="list-style-type: none"> – elektronový obal atomu – nukleony, radioaktivita, jaderné záření – jaderná energie a její využití 	3 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizujte Slunce jako hvězdu – popíše objekty ve sluneční soustavě – zná příklady základních typů hvězd 	10. Vesmír <ul style="list-style-type: none"> – Slunce, planety a jejich pohyb – hvězdy a galaxie 	2 1 1

7.8 **MATEMATIKA**

Počet hodin v UP celkem: 4,5

7.8.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.8.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Matematické vzdělávání má v odborném školství kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci přípravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem vyučovacího předmětu **Matematika** je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat základní matematické postupy v různých životních situacích (v odborných předmětech, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, ve volném čase, apod.).

Uvedené výsledky vzdělávání a učivo představují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

7.8.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva předmětu **Matematika** je rozložen do všech ročníků studia. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP. Učivo je vybrané tak, aby naplňovalo profil absolventa. Na učivo předmětu **Matematika** navazuje učivo v dalších předmětech, kde se využívá výpočtů, převodů jednotek a grafů (Základy přírodních věd, Ekonomika, Informační technologie).

V 1. ročníku si žáci opakuji a rozšiřují učivo základní školy (početní operace s racionálními čísly, úměrnosti, procenta, mocniny, odmocniny a algebraické výrazy).

2. ročník zahrnuje učivo lineárních rovnic a nerovnic, soustav lineárních rovnic, kvadratické rovnice, dále goniometrické funkce ostrého úhlu a planimetrii.

Ve 3. ročníku se žáci seznámí se stereometrií a kapitolou funkce, která zahrnuje základní pojmy a funkce - lineární, kvadratické a nepřímé úměrnosti.

7.8.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Matematiky** směřuje k tomu, aby žák:

- pracoval zodpovědně, pečlivě a přesně,
- prováděl přesně základní výpočty,
- správně používal a převáděl jednotky;
- správně a přesně se vyjadřoval a používal matematickou terminologii,

- volil správné matematické postupy a metody,
- využíval grafické znázornění (grafy, tabulky),
- aplikoval naučené postupy při řešení příkladů z reálného života,
- prováděl reálný odhad výsledků řešení praktického úkolu,
- pracoval s odbornou literaturou.

7.8.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Matematika** jsou:

- metoda výkladu,
- práce s odbornou literaturou (učebnice a sbírky úloh, matematické tabulky),
- samostatné řešení příkladů,
- skupinové řešení úloh,
- řešení úkolů s využitím moderních technologií, např. na interaktivní tabuli a PC,
- ústní opakování a procvičování příkladů.

7.8.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních postupů matematických operací,
- aplikaci teoretických znalostí při řešení matematických příkladů,
- pečlivost a přesnost při řešení příkladů,
- samostatný a aktivní přístup,
- hloubku porozumění obsahu učiva,
- celkový projev a aktivní přístup k vyučování,
- schopnost využívání znalostí v praktickém životě.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- písemné zkoušení – 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- písemné zkoušky zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy),
- ústní zkoušení.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.8.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- srozumitelnému formulování svých myšlenek a věcnému vyjadřování,
- písemným záznamům podstatných skutečností z výkladu,
- odpovědnému plnění úkolů,
- porozumění zadaným úkolům, návrhu způsobu řešení a využívání vědomostí dříve získaných při řešení tohoto úkolu,
- správnému používání pojmů kvantifikujícího charakteru,
- využívání grafického znázornění,
- správnému používání a převádění jednotek,
- provádění reálného odhadu výsledků při řešení praktických úloh,
- samostatnému řešení příkladů,
- zvažování a respektování stanoviska druhých,
- zjišťování možností svého dalšího vzdělávání,
- stanovování svých cílů a priorit podle vlastních schopností a možností budoucího uplatnění,
- přijímání hodnocení svých výsledků, rad a kritiky druhých.

7.8.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům: *Člověk a životní prostředí* a *Informační a komunikační technologie*.

Škola vytváří podmínky pro efektivní používání informačních a komunikačních technologií po celou dobu studia tak, aby je žáci byli schopni využívat v praxi.

7.8.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Matematika – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Operace s reálnými čísly	30
– provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	– přirozená a celá čísla	2
– používá různé zápisy racionálního čísla	– racionální čísla	10
– provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly	– reálná čísla	
	– procento a procentová část	8
	– mocniny a odmocniny	10

<ul style="list-style-type: none"> – zaokrouhlí desetinné číslo – znázorní reálné číslo na číselné ose – určí druhou mocninu i odmocninu čísla pomocí kalkulátoru – používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu – provádí početní úkony s mocninami s celočíselným mocnitelem 		
<ul style="list-style-type: none"> – provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy – rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin 	2. Výrazy a jejich úpravy <ul style="list-style-type: none"> – mnohočleny – lomené výrazy 	15 5 10
<ul style="list-style-type: none"> – řeší lineární rovnice o jedné neznámé a soustavy rovnic – řeší lineární nerovnice o jedné neznámé 	3. Řešení rovnic a nerovnic v množině R <ul style="list-style-type: none"> – úpravy rovnic a nerovnic – vyjádření neznámé ze vzorce – slovní úlohy 	16 10 6
<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v probraném učivu 	4. Opakování probraného učiva	5

Matematika – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> – sestrojí graf funkce a určí, kdy funkce roste nebo klesá – aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic 	1. Funkce <ul style="list-style-type: none"> – základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf – druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce 	12 3 9
<ul style="list-style-type: none"> – užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost – sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah – rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků – určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice – řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníka a věty Pythagorovy 	2. Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> – základní pojmy – trojúhelník – mnohoúhelníky – kružnice a kruh – trigonometrie pravoúhlého trojúhelníka 	33 2 8 10 4 9
<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v probraném učivu 	3. Opakování probraného učiva	4

Matematika – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – určuje vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin – rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem – aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	1. Výpočet povrchů a objemů těles – základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru – tělesa	10 1 9
– vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data – porovnává soubory dat – interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách – určuje četnost znaku a aritmetický průměr	2. Práce s daty – soubory dat – zpracování dat – četnost, aritmetický průměr	3 1 1 1
– orientuje se v probraném učivu	3. Opakování probraného učiva – trojčlenka – zlomky a výrazy – rovnice a nerovnice	20 5 7 8

Učební osnova předmětu

7.9 KULTURNÍ A LITERÁRNÍ VÝCHOVA

Počet hodin v UP celkem: 2

7.9.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.9.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Kulturní a literární výchova** je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Předmět přispívá ke kultivaci žáka, zdokonaluje jeho verbální i nonverbální projev, rozvíjí duševní život. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci.

7.9.1.2 Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP z oblasti *Estetického vzdělávání* a souvisí s předměty Český jazyk a Občanská nauka.

Obsah učiva je rozložen do tří ročníků s hodinovou dotací v 1. ročníku 1 hodina, ve 2. a 3. ročníku 0,5 hodiny týdně.

Podstatou vyučování je kultivovat estetické vnímání, prožívání a hodnocení žáků nejen v oblasti literatury, ale i u dalších druhů umění. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému čtenářství.

Ve všech ročnících se žáci postupně seznámí s kulturními institucemi a kulturou hlavních národností na území České republiky a s principy a normami kulturního chování. V literární výchově získají základy literární teorie a literární historie. Těžiště výuky spočívá v práci s literárními texty a vede k výchově ke čtenářství, rozboru a interpretaci děl. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací. Žáci jsou vedeni i k tvořivým estetickým aktivitám a seznamují se také s ostatními druhy umění.

7.9.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Kulturní a literární výchovy** směřuje k tomu, aby žák:

- chápal umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- získal přehled o kulturním dění,
- kultivoval své emoční prožívání, včetně prožívání a vnímání estetického,
- rozvíjel kreativitu a imaginaci,

- utvářel a kultivoval svobodné, kritické a nezávislé myšlení, nenechal sebou manipulovat,
- správně formuloval a vyjadřoval své názory, byl tolerantní k estetickému cítění druhých,
- prohluboval svoji osobnostní, národnostní a občanskou identitu a respektoval identitu jiných lidí, oprostil se od předsudků, xenofobie, intolerance, rasizmu,
- měl úctu k živé i neživé přírodě a duchovním i materiálním hodnotám kultury místní, národní, evropské i světové.

7.9.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky jsou:

- výklad,
- řízený rozhovor,
- skupinová diskuze,
- projekty,
- prezentace samostatné práce žáků ve třídě,
- práce s textem a audiovizuálními materiály,
- praktická aplikace získaných dovedností při soutěžích a exkurzích.

7.9.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- aktivní přístup,
- samostatné a soustavné plnění zadaných úkolů,
- kultivované vyjádření vlastních názorů a respekt k názorům druhých,
- praktickou aplikaci teoretických znalostí.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- didaktický test,
- ústní a písemné opakování,
- ústní prezentace žáka.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.9.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- práci s textem, vyhledávání a zpracování informací,
- práci v týmu,
- logickému a jazykově správnému vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- podpoře hodnot národní, evropské i světové kultury, formulaci a obhajobě svých názorů a postojů, toleranci k názorům druhých,
- uznávání tradic a hodnot svého národa, chápání jeho minulosti i současnosti,
- práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, k mediální gramotnosti.

7.9.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématu *Občan v demokratické společnosti*.

Pozornost bude věnována zejména etické výchově, komunikaci a rozvoji funkční gramotnosti.

7.9.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Kulturní a literární výchova – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Kultura	6
– se orientuje v nabídce kulturních institucí	– kulturní instituce v ČR a regionu, ochrana a využívání kulturních hodnot	2
– porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	– kultura národností na našem území	1
– popíše vhodné společenské chování v dané situaci	– společenská kultura	2
	– kultura bydlení, odívání, lidové umění a užitá tvorba, estetické a funkční normy při tvorbě předmětů používaných v běžném životě	1
	2. Umění a literatura	5
– na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	– umění jako specifická výpověď o skutečnosti	1
– vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	– aktivní poznávání různých druhů umění (architektura, sochařství, malířství, hudba) našeho i světového v tradiční a mediální podobě:	
– uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	– umění starověku	3
– samostatně vyhledá informace v této oblasti	– umění středověku	1

<ul style="list-style-type: none"> – rozezná umělecký text od neuměleckého – vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi – rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů – postihne sémantický význam textu – text interpretuje a debatuje o něm 	3. Práce s literárním textem (Četba a interpretace literárního textu)	22
	– základy literární vědy	2
	– literární druhy a žánry	2
	– četba a interpretace literárního textu uměleckého a neuměleckého	3
	– metody interpretace textu	1
	– tvořivé činnosti	2
	– Jak si lidé vykládali svět	6
	– Lidské vztahy v literatuře	6

Kulturní a literární výchova – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Umění a literatura	6
<ul style="list-style-type: none"> – na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění – vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl – uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře – samostatně vyhledá informace v této oblasti 	– aktivní poznávání různých druhů umění (architektura, sochařství, malířství, hudba) našeho i světového v tradiční a mediální podobě:	1
	– renesance	1
	– baroko, klasicismus	1
	– romantismus	1
	– realismus	1
	– moderní umělecké směry konce 19. století	1
	– literatura raného novověku a 19. století	1
<ul style="list-style-type: none"> – rozezná umělecký text od neuměleckého – vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi – rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů – postihne sémantický význam textu – text interpretuje a debatuje o něm 	2. Práce s literárním textem (Četba a interpretace literárního textu)	10
	– Člověk a země v literatuře	3
	– Pohledy do historie	3
	– Válka v literatuře	3
	– tvořivé činnosti	1

Kulturní a literární výchova – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Umění a literatura	6
<ul style="list-style-type: none"> – na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění – vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl – uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře – samostatně vyhledá informace v této oblasti 	– aktivní poznávání různých druhů umění 20. století (architektura, sochařství, malířství, hudba) našeho i světového v tradiční a mediální podobě:	1
	– architektura	1
	– výtvarné umění	1
	– hudba	1
	– film	2
	– literatura	2
<ul style="list-style-type: none"> – rozezná umělecký text od neuměleckého – vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi – rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů – postihne sémantický význam textu – text interpretuje a debatuje o něm 	2. Práce s literárním textem (Četba a interpretace literárního textu)	10
	– Lidská práce a záliby	3
	– Smích je kořen života	1
	– Písňové texty	2
	– Napětí v literatuře	3
	– tvořivé činnosti	1

7.10 TĚLESNÁ VÝCHOVA

Počet hodin v UP celkem: 3

7.10.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.10.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Tělesná výchova** je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje k zdravému způsobu života a celoživotní zodpovědnosti za své zdraví. Mezi další priority předmětu patří navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury, přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním absolventů při využívání volného času.

Předmět **Tělesná výchova** rozvíjí tělesnou a pohybovou stránku žáků, čímž přispívá k jejich zdravému životnímu stylu.

7.10.1.2 Charakteristika učiva

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, ve kterém dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáků. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí RVP (*Vzdělávání pro zdraví*) a je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna.

V prvním ročníku bude výuka zaměřena především na sportovní hry, ve druhém na gymnastiku a kondiční cvičení a ve třetím ročníku na plavání a netradiční sportovní hry (squash, bowling atd.).

Průběžně budou ve všech ročnících zařazeny hodiny atletiky, sportovních her, tance a gymnastiky, úpolů, bruslení, kondičního cvičení, turistiky a sportů v přírodě. Součástí předmětu jsou i výběrové sportovní kurzy lyžování, bruslení a turistiky.

Výuka předmětu **Tělesná výchova** probíhá zpravidla v dělených třídách ve víceúčelovém sále Hotelové školy Třebíč nebo na externích sportovištích jiných subjektů.

7.10.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Tělesné výchovy** směřuje k tomu, aby žák:

- vážil si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot,
- pociťoval radost a uspokojení z prováděné tělesné a sportovní činnosti,
- vyrovnával nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž,
- dovedl provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu,
- racionálně jednal v situacích osobního a veřejného ohrožení,
- preferoval takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány,
- pojímal zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znal prostředky sloužící k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu,
- preferoval pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu,
- dosáhl optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

7.10.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Tělesná výchova** jsou:

- názorná ukázka,
- řešení problémů, skupinová práce,
- opakování a procvičování pohybových schopností a dovedností,
- komunikace a rozhovor,
- práce s odbornou literaturou,
- videoinstruktáž.

7.10.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- přístup k předmětu a snahu o splnění kladených požadavků,
- subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a schopnostech,
- výkonnost.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy. Při hodnocení bereme na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností.

7.10.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- tomu, aby byli schopni vyjádřit svůj názor, dokázali se aktivně zapojit do diskuzí a respektovali názory ostatních,
- tomu, aby dokázali pracovat v týmu, realizovali se ve společných činnostech a vytvářeli mezi sebou vstřícné mezilidské vztahy,
- reálnému posuzování svých duševních a fyzických možností,
- stanovování si cílů a priorit podle svých tělesných schopností,
- přijímání hodnocení svých výsledků a adekvátní reakci na ně,
- přijímání rady i kritiky,
- dodržování zákonů a pravidel chování, jednání fair play,
- uvědomění si zodpovědnosti za svůj vlastní život,
- připravenosti řešit své osobní a sociální problémy.

7.10.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům: *Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby získali kompetence k účelnému trávení volného času (jako prostředku aktivního odpočinku) směřujícího k zvyšování efektivity pracovního nasazení, aby pracovali v demokratickém klimatu v tomto specifickém předmětu i ve sportovních činnostech konaných mimo vyučování. Žáci jsou rovněž vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, aby dokázali efektivně pracovat s informacemi z oblasti zdraví a sportu a aby tyto informace dokázali vyhledávat.

<ul style="list-style-type: none"> – demonstruje základní herní činnosti jednotlivce ve volejbalu a basketbalu – participuje na týmových herních činnostech družstva – aplikuje základní pravidla hry ve volejbalu a basketbalu – rozliší jednání fair play od nesportovního jednání – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	5. Sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> – volejbal (HČJ, HK, hra) – basketbal (HČJ, HK, hra) – florbal (HČJ, HK, hra) – netradiční sportovní hry – softball (HČJ, HK, hra) – kopaná – stolní tenis 	12 3 3 1 2 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – seznámí se se základními pádovými technikami 	6. Úpoly <ul style="list-style-type: none"> – základní a přiměřená sebeobrana – pádové techniky, přetahy, přetlaky 	1
<ul style="list-style-type: none"> – aplikuje dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – rozpozná hrozící nebezpečí, reaguje na ně v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – zdůvodní význam zdravého životního stylu – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus – uplatňuje zásady pobytu v přírodě – uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat její nežádoucí důsledky – uplatňuje naučené modelové situace k řešení konfliktních situací – objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a zodpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví 	7. Adaptační kurz <ul style="list-style-type: none"> – ochrana člověka za mimořádných událostí (živelní pohromy, havárie, krizové situace) – péče o zdraví - forma přednášky – zdravý životní styl – hry v přírodě – orientace v terénu (v krajině) – orientační běh – první pomoc – prevence úrazů a nemocí – úrazy a náhlé zdravotní příhody – poranění při hromadném zasažení obyvatel – stavy bezprostředně ohrožující život – činitelé ovlivňující zdraví (životní prostředí, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování) – duševní zdraví a rozvoj osobnosti (sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví) – odpovědnost za zdraví své i druhých (péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu) – partnerské vztahy (lidská sexualita) – mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama 	(16,5)

Lyžařský výcvik bude realizován jako jednodenní povinná akce s nácvikem základních lyžařských dovedností a bude zařazen do plánu vždy dle aktuálních sněhových podmínek.

Tělesná výchova – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – volí správnou výstroj a výzbroj dle klimatických podmínek, dovede ji ošetřovat a udržovat – komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii – zapojí se do organizace turnajů a soutěží, zpracuje jednoduchou dokumentaci – rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců nebo týmu – posoudí vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví 	1. Tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> – bezpečnost a hygiena – teoretické poznatky – význam pohybu pro zdraví 	2
<ul style="list-style-type: none"> – diskutuje o pohybových činnostech a hodnotí je – sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci – zjistí stav své fyzické kondice, srovná své výsledky s předešlým obdobím a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji – využívá různých forem turistiky – ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 	2. Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> – testování výkonnosti a motorické testy – kondiční, relaxační a pořadová cvičení 	3 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – předvede základní prvky atletické abecedy – uplatňuje zásady bezpečnosti, zvláště při vrhačských disciplínách 	3. Atletika <ul style="list-style-type: none"> – sprinty (60, 100, 200, 400 m) – vytrvalostní běh (1000, 1500 m) – vrh koulí 	5 2 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – předvede základní akrobatické prvky – vytvoří a předvede akrobatickou sestavu bez podstatných chyb – poskytuje vhodnou pomoc – uplatňuje zásady bezpečnosti ve všech gymnastických disciplínách – rozvíjí svalovou sílu, volí vhodná kompenzační cvičení – předvede cviky na posílení jednotlivých svalových partií – sladí svůj pohyb s hudbou – objasní chybně a správně prováděné činnosti 	4. Gymnastika a tance <ul style="list-style-type: none"> – akrobacie (kotoul vpřed, vzad, rovnovážné cviky, přemet stranou, stoj na ruku, sestava) – kondiční gymnastika – aerobic a jeho formy – tance 	10 5 2 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – demonstruje jízdu vpřed, zatočení a zastavení – seznámí se s bruslařskými disciplínami – vyzkouší si základní freestyle triky 	5. Bruslení <ul style="list-style-type: none"> – nácvik základních bruslařských dovedností – freestyle slalom – hry na bruslích 	4 2 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – seznámí se se základními pádovými technikami 	6. Úpoly <ul style="list-style-type: none"> – základní a přiměřená sebeobrana – pádové techniky, přetahy, přetlaky 	1

<ul style="list-style-type: none"> – seznámí se se základními pravidly většiny sportovních her – participuje na týmových herních činnostech družstva – aplikuje základní pravidla softbalu – rozliší jednání fair play od nesportovního jednání 	7. Sportovní hry	8
	– netradiční sportovní hry	2
	– softball	2
	– kopaná	1
	– florbal	1
	– tenis	1
	– stolní tenis	1

Tělesná výchova – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Tělesná výchova	2
<ul style="list-style-type: none"> – volí správnou výstroj a výzbroj dle klimatických podmínek, dovede ji ošetřovat a udržovat – komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii – zapojí se do organizace turnajů a soutěží, umí zpracovat jednoduchou dokumentaci – rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců nebo týmu 	– bezpečnost a hygiena	
	– teoretické poznatky	
	– význam pohybu pro zdraví	
	2. Tělesná cvičení	3
	– testování výkonnosti	2
	– šplh	
	– kondiční, relaxační a pořadová cvičení	1
<ul style="list-style-type: none"> – diskutuje o pohybových činnostech a hodnotí je – sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci – zjistí stav své fyzické kondice, srovná své výsledky s předešlým obdobím a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	3. Atletika	4
	– sprinty (60, 100, 200, 400 m)	2
	– vytrvalostní běh (1000, 1500 m)	1
	– hod diskem	1
	4. Gymnastika a tance	4
	– akrobacie	2
	– kondiční gymnastika	1
	– aerobik a jeho formy	1
<ul style="list-style-type: none"> – uplatňuje zásady bezpečnosti ve všech gymnastických disciplínách – rozvíjí svalovou sílu, volí vhodná kompenzační cvičení – předvede cviky na posílení jednotlivých svalových partií – sladí svůj pohyb s hudbou – objasní chybně a správně prováděné činnosti 	5. Plavání (dle zájmu žáků)	6
	– plavecké způsoby (kraul, prsa, znak)	2
	– adaptace na vodní prostředí	
	– pomoc unavenému plavci	2
	– záchrana tonoucího	
	– kondiční plavání (určená vzdálenost plaveckým způsobem)	1
	– obrátky a skoky do vody	1

<ul style="list-style-type: none"> – aplikuje základní pravidla squashe a bowlingu – rozliší jednání fair play od nesportovního jednání – participuje na týmových herních činnostech družstva 	6. Sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> – squash (HČJ, hra) – bowling – volejbal – netradiční sportovní hry – softball – kopaná 	12 4 4 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – demonstruje jízdu vpřed, zatočení a zastavení – seznámí se s bruslařskými disciplínami – vyzkouší si základní freestyle triky 	7. Bruslení <ul style="list-style-type: none"> – nácvik základních bruslařských dovedností – freestyle slalom, hry 	2 1 1

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – volí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví – zhodnotí své pohybové možnosti a dosáhne osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	1. Zdravotní tělesná výchova (podle doporučení lékaře) <ul style="list-style-type: none"> – speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení – pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě – kontraindikované pohybové aktivity 	66 (60)

Pro žáky se zdravotním oslabením bude vytvořena skupina, u které bude vyučována zdravotní tělesná výchova. Do jednotlivých skupin budou žáci zařazováni dle svého oslabení na základě doporučení lékaře. Dle doporučení lékaře také bude přesně specifikována náplň zdravotní tělesné výchovy pro konkrétního žáka a v průběhu školního roku bude s lékařem konzultována.

7.11 INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE

Počet hodin v UP celkem: 3

7.11.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.11.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Informační technologie** je seznámit žáky se základy hardwarového a softwarového vybavení počítače, naučit je vyhledávat, třídit, ověřovat a využívat informace z internetové sítě. K uskutečnění tohoto cíle přispívá ovládání operačního systému, základních textových a tabulkových programů, zpracovávání a úprava grafických podkladů, tvorba multimediálních prezentací a dodržování základů typografie.

Předmět **Informační technologie** rozvíjí logické myšlení žáků a zvyšuje jejich počítačovou gramotnost.

7.11.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva je rozložen do 1., 2. a 3. ročníku. Vyučovací předmět **Informační technologie** vychází ze vzdělávací oblasti *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích* RVP. Učivo předmětu **Informační technologie** navazuje na učivo předmětu Obchodní korespondence.

V prvním ročníku jsou žáci vedeni k porozumění základům informačních a komunikačních technologií v oblasti hardwaru a softwaru, použití operačního systému a textového editoru na uživatelské úrovni. Průběžně si žáci budou osvojovat základní ergonomické návyky při práci s výpočetní technikou. Druhý ročník je stěžejní pro zvládnutí efektivní práce s informacemi (zejména využívání prostředků informačních a komunikačních technologií), komunikace pomocí internetu a zpracování dat pomocí tabulkového kalkulátoru. Ve třetím ročníku budou žáci vedeni k samostatné tvorbě prezentací a zpracování grafických podkladů ve specializovaných programech určených pro práci s bitmapovou i vektorovou grafikou a k využití odborně zaměřeného softwaru. Ve všech ročnících bude kladen důraz na využívání efektivních metod práce s počítačem, vnímání souvislostí, kreativitu a spolupráci.

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na skupiny, každý žák má k dispozici vlastní pracoviště.

7.11.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu **Informační technologie** směřuje k tomu, aby žák:

- pracoval zodpovědně, pečlivě a přesně,
- přijímal odpovědnost za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění,
- dodržoval autorská práva a licenční podmínky,
- pracoval s odbornou literaturou a elektronickou nápovědou,
- správně a přesně se vyjadřoval a používal odbornou terminologii,
- zodpovědně a cílevědomě přistupoval k týmové i samostatné práci,
- akceptoval nutnost celoživotního vzdělávání a orientoval se v moderních informačních a komunikačních technologiích,
- řešil aktivně a tvořivě problémy,
- osvojil si obecné principy a strategie řešení problémů (praktických a teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi,
- uplatňoval při psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodu.

7.11.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Informační technologie** jsou:

- výklad,
- řízený rozhovor,
- řešení praktických příkladů, které jsou tematicky vybírány podle oboru,
- práce s odborným textem a nápovědou,
- projekty.

Používané aktivizační metody kladou důraz na samostatnou práci studentů a jejich kooperaci s učitelem, což vede k jejich vyšší participaci ve výuce.

7.11.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Doporučenými metodami k ověřování znalostí jsou:

- ústní zkoušení,
- testy,
- problémové příklady,
- projekty vytvořené podle předloh či požadavků předmětu.

Při hodnocení je kladen důraz na samostatný, aktivní a tvůrčí přístup a na schopnost využívat veškeré získané znalosti a dovednosti ke splnění cíle. Ve výsledném hodnocení žáka se odrážejí výsledky pozorování jeho projevů a chování ve výuce. Při klasifikaci je využíváno slovní a numerické hodnocení.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.11.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět **Informační technologie** naplňuje vzdělávací cíle průřezového tématu *Informační a komunikační technologie* – tj. efektivní využívání informačních a komunikačních technologií v průběhu vzdělávání, při výkonu povolání i v občanském a osobním životě. Získané kompetence se upevňují a rozvíjejí při vzdělávacích aktivitách ostatních předmětů, při zapojení do školních projektů a aktivit a při činnostech, které souvisejí s běžným životem školy. Kromě klíčové kompetence k efektivnímu využití informačních a komunikačních technologií a efektivní práci s informacemi budou žáci v předmětu **Informační technologie** vedeni k:

- samostatnosti při využívání počítačových aplikací,
- využívání poznatků z praxe,
- hledání vlastních postupů při řešení problémů,
- samostatnému vystupování (prezentace, referáty),
- hodnocení výsledků vlastní práce a práce ostatních žáků,
- dodržování provozních řádů a pravidel v učebnách výpočetní techniky,
- zautomatizování použití moderních prostředků ICT při práci s informacemi,
- uplatňování desetiprstové hmatové metody při psaní na klávesnici.

7.11.1.7 Průřezová témata

V předmětu **Informační technologie** jsou začleněna průřezová témata *Informační a komunikační technologie*, *Občan v demokratické společnosti* (dodržování licenční politiky a autorských práv), *Člověk a svět práce* (práce s informacemi) a *Člověk a životní prostředí* (ekologická likvidace použitého hardwaru).

7.11.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Informační technologie – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) – analyzuje možnosti a výhody, ale i rizika (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technická a technologická) spojená s používáním výpočetní techniky a toto aplikuje v praxi – využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardwarem – pracuje s běžnou kancelářskou technikou a využívá její funkce	1. Osobní počítač – hardware, software, části počítače, principy fungování počítače – klávesnice, tiskárna a další periferie, práce s kancelářskou technikou – ekologická likvidace použitého hardwaru – základní a aplikační programové vybavení – ochrana autorských práv, licenční politika – prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením – nápověda a manuál	6 2 1 1 1 1
– nastavuje uživatelské prostředí operačního systému – orientuje se v běžném systému – struktura dat a možnosti jejich uložení, systém adresářů, základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	2. Operační systém Windows – základní informace, popis systému – organizace dat – soubor, složka, zástupce – stromová struktura – souborový manažer – komprese dat	4 1 1 1 1
– orientuje se ve specifikách práce v síti (včetně rizik), využívá možností sítě a pracuje s jejími prostředky	3. Práce v lokální síti – počítačová síť, server, pracovní stanice – připojení k síti – specifikace práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků	2 1 1
– objasní principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přirozené míry abstrakce)	4. Algoritmizace – algoritmy řešení úloh – vývojové diagramy	1
– vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty – píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti desetiprstovou hmatovou metodou	5. Textový editor Word – vytváření dokumentu – úpravy textu, kopírování – formát písma, odstavce – tabulka – klipart, kreslení, obrázky – další možnosti Wordu pro práci s textem – obchodní korespondence	16 1 2 4 2 3 2 2
– má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací – vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	6. Opakování učiva	4

Informační technologie – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, její přijetí a následné otevření – využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) – využívá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat	1. Elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu – e-mail, messenger, videokonference, IP telefonie, chat – organizace času a plánování – FTP	3 2 1
– volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání – získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání – 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 – posuzuje validitu informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému – správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele	2. Informační zdroje, Internet – informace, práce s informacemi – informační zdroje – Internet	3 1 2
– pracuje s tabulkovým procesorem (matematické operace, základní funkce) – tvoří a edituje jednoduché grafy – připraví dokument pro tisk, provádí tisk – pracuje na základní úrovni s databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění)	3. Tabulkový kalkulátor Excel – práce s buňkami – úprava řádků, sloupců – práce s tabulkou – grafy – další funkce Excelu – sdílení a výměna dat, jejich import a export – hromadná korespondence, tvorba databáze	19 1 2 5 4 4 3
– má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací – pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	4. Aplikační program profesního zaměření – výčet hlavních funkcí – vstupy a výstupy – nápověda, manuál	4 2 1 1

<ul style="list-style-type: none"> – používá běžné základní a aplikační programové vybavení – volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání – posuzuje validitu informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému – správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele 	5. Opakování učiva	4
---	---------------------------	----------

Informační technologie – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží – vkládá do prezentace tabulky, obrázky, grafy – formátuje text i ostatní prvky prezentace – nastaví animace a efekty jednotlivých objektů snímku, používá přechody mezi snímky – připraví si podklady pro zpracování vlastní prezentace – veřejně prezentuje svoji práci 	1. Program pro prezentaci dat PowerPoint <ul style="list-style-type: none"> – práce s textem – vkládání obrázků – grafy, organizační schémata – práce se snímky – časování a efekty prezentace – tvorba profesně zaměřené prezentace 	13 2 1 2 3 2 3
<ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje hlavní typy grafických formátů – na základní úrovni tvoří a upravuje grafiku – využívá grafiku ve své odbornosti 	2. Software pro práci s vektorovou grafikou Zoner Callisto <ul style="list-style-type: none"> – pracovní prostředí – křivky, geometrické tvary, text – tabulky – úprava objektů a efekty – import a export – práce se soubory a tisk – odborně zaměřené využití grafických programů 	16 1 5 1 5 1 1 2
<ul style="list-style-type: none"> – vyhodnocuje běžné i odborně graficky ztvárněné informace (schémata, grafy, apod.) – správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele – má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací – vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	3. Opakování učiva	4

7.12 **EKONOMIKA**

Počet hodin v UP celkem: 4,5

7.12.1 **Pojetí vyučovacího předmětu**

7.12.1.1 **Obecný cíl vyučovacího předmětu**

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Ekonomika** je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, naučit žáky orientovat se v základních ekonomických pojmech, rozvíjet ekonomické myšlení žáků, vést žáky ke schopnosti pracovat s ekonomickými informacemi, posuzovat ekonomické jevy a procesy tržního hospodářství a dále žáky připravit na možnost samostatného podnikání v oboru.

Předmět **Ekonomika** vede žáky ke kritickému a logickému myšlení, k samostatnému posuzování ekonomických jevů a na základě analýzy ekonomických jevů k samostatnému rozhodování.

7.12.1.2 **Charakteristika učiva**

Obsah učiva **Ekonomiky** je rozložen do 1., 2. a 3. ročníku. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP a je vybráno tak, aby naplňovalo profil absolventa. Učivo předmětu **Ekonomika** navazuje na učivo v předmětech Obchodní korespondence a Občanská nauka.

V 1. ročníku se žáci seznamují se základními ekonomickými pojmy, s principy a zákony tržní ekonomiky. V tomto ročníku se žáci také seznamují s majetkem podniku a jeho zdroji financování.

Ve 2. ročníku se žáci seznamují s podnikáním podle Živnostenského zákona, s typy obchodních společností, seznamují se s problematikou pracovněprávních vztahů, s právy a povinnostmi zaměstnance i zaměstnavatele, s postupem při hledání zaměstnání. Řeší výpočty související s hospodařením firmy a vytváří kalkulace cen.

Ve 3. ročníku žáci získávají poznatky o platebním styku, o daňové soustavě, řeší výpočty mezd, sociálního a zdravotního pojištění. Dále se žáci seznamují s problematikou daňové evidence.

7.12.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Ekonomiky** směřuje k tomu, aby žák:

- získal důvěru ve vlastní schopnosti založit živnost,
- nebál se podnikat v oboru samostatně,
- aktivně přistupoval k pracovnímu životu a své pracovní kariéře,
- získal motivaci k celoživotnímu ekonomickému vzdělávání,
- získal schopnost přizpůsobovat se změnám na trhu práce,
- sebou nenechal manipulovat, ale kriticky si tvořil vlastní úsudek,
- pracoval s odbornou literaturou,
- vždy zvažoval nejen ekonomickou stránku věci, ale i dopad na společnost, životní prostředí apod.,
- přijímal odpovědnost za vlastní myšlení, rozhodování, jednání,
- řídil se platnou legislativou a při podnikání v oboru dodržoval podnikatelskou etiku.

7.12.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Ekonomika** jsou:

- metoda výkladu,
- práce s odbornou literaturou,
- rozhovor, skupinová diskuze,
- řešení příkladů,
- ústní opakování a procvičování příkladů.

7.12.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních ekonomických pojmů,
- aplikaci teoretických znalostí při řešení ekonomických příkladů,
- samostatný a aktivní přístup,
- hloubku porozumění učivu,
- pečlivost a přesnost při vyplňování dokladů a vedení daňové evidence.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- písemné zkoušení,
- 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- ústní zkoušení.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.12.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- vhodné prezentaci při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.),
- vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami společenského chování,
- adaptování se na pracovní prostředí a nové požadavky trhu,
- získání pozitivního vztahu k povolání a k práci,
- tomu, aby měli aktuální přehled o možnostech uplatnění se na trhu práce v daném oboru,
- tomu, aby dokázali získávat a vyhodnocovat informace o pracovních nabídkách, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb,
- umění vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli,
- tomu, aby znali práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů,
- získání základních vědomostí a dovedností potřebných pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit,
- samostatné práci i k práci v týmu,
- porozumění zadání úkolu, určení jádra problému, získání informace potřebné k řešení problému.

7.12.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům: *Člověk a svět práce*, *Člověk a životní prostředí* a *Občan v demokratické společnosti*. Předmět **Ekonomika** podporuje také finanční gramotnost žáků.

Pozornost bude věnována zejména těmto oblastem: orientace na trhu práce, dopady podnikatelských aktivit na životní prostředí, etika podnikatelského chování, prevence nelegálního chování při podnikání a kritické posuzování financování podnikatelských i soukromých aktivit.

7.12.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ekonomika – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> objasní základní ekonomické pojmy, správně je používá a aplikuje posoudí ekonomické jevy a procesy tržního hospodářství posoudí vliv ceny na poptávku a nabídku stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky načrtne graf poptávky a graf nabídky objasní princip fungování tržního mechanismu 	1. Základy tržní ekonomiky <ul style="list-style-type: none"> potřeby, statky, služby spotřeba, životní úroveň výroba, výrobní faktory, hospodářský proces trh, tržní subjekty, poptávka, nabídka zboží, cena princip fungování tržního mechanismu 	19 <ul style="list-style-type: none"> 3 1 4 7 4
<ul style="list-style-type: none"> definuje majetek, klasifikuje jej a popíše způsoby pořízení majetku rozlišuje jednotlivé druhy majetku vyčíslí oběžný majetek, dlouhodobý majetek definuje zdroje pořízení majetku objasní na příkladech vlastní a cizí zdroje 	2. Majetek podniku <ul style="list-style-type: none"> struktura majetku, dlouhodobý majetek, charakteristika, rozdělení oběžný majetek, charakteristika, rozdělení struktura zdrojů majetku, vlastní zdroje, charakteristika cizí zdroje, charakteristika 	14 <ul style="list-style-type: none"> 5 4 3 2

Ekonomika – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor uvede postup při zakládání a při ukončení živnosti orientuje se v náležitostech žádosti o živnostenské oprávnění orientuje se v Obchodním zákoníku a v Živnostenském zákoně vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu 	1. Podnikání <ul style="list-style-type: none"> podnikání, právní formy, znaky podnikatele podnikání podle Živnostenského zákona rozdělení živností živnostenské oprávnění, živnostenský rejstřík podnikatelský záměr obchodní společnosti, vznik, zánik, typy osobní společnosti, charakteristika kapitálové společnosti, charakteristika 	20 <ul style="list-style-type: none"> 3 2 2 1 4 3 2 3
<ul style="list-style-type: none"> vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání, kontaktuje případné zaměstnavatele a úřad práce objasní náležitosti pracovní smlouvy 	2. Zaměstnanci <ul style="list-style-type: none"> zaměstnání, hledání zaměstnání, služby úřadu práce nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace, celoživotní vzdělávání 	13 <ul style="list-style-type: none"> 4 4

<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků – popíše hierarchii zaměstnanců v podniku, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele 	<ul style="list-style-type: none"> – vznik, změna a ukončení pracovního poměru, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele 	5
<ul style="list-style-type: none"> – definuje náklady, výnosy podniku – rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů – vyčíslí provozní, finanční, mimořádné náklady a výnosy – vypočítá výsledky hospodaření – řeší jednoduché kalkulace ceny 	3. Hospodaření podniku <ul style="list-style-type: none"> – náklady podniku, charakteristika, rozdělení – výnosy podniku, charakteristika, rozdělení – hospodářský výsledek, zjištění, formy – použití hospodářského výsledku – kalkulace ceny, kalkulační vzorec 	16,5 <ul style="list-style-type: none"> 3 3 3,5 1 6

Ekonomika – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního listku – vyplňuje doklady související s pohybem peněz – objasní podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům – vysvětlí podstatu úroků, řeší jednoduché výpočty úroků – uvede způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN – posoudí rizika zadlužování soukromých osob, porovná půjčky od různých subjektů – řeší jednoduché výpočty mezd, sociálního a zdravotního pojištění 	1. Peníze, mzdy <ul style="list-style-type: none"> – peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk, kurzovní listek – inflace, druhy inflací – bankovní služby – úroky, úroková míra – mzda, formy základní mzdy – pohyblivé složky mezd – hrubá mzda, čistá mzda – zákonné sociální pojištění – zákonné zdravotní pojištění 	22 <ul style="list-style-type: none"> 4 2 3 2 3 2 4 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – objasní úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství – orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje daně, uvede význam daní pro stát – řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmů – orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby 	2. Daně, pojišťovnictví <ul style="list-style-type: none"> – státní rozpočet, příjmy a výdaje státního rozpočtu – základní daňové pojmy, daňová soustava – daň z příjmů fyzických a právnických osob – silniční daň, daň z nemovitosti – daň dědická, darovací a daň z převodu nemovitosti – daň z přidané hodnoty – spotřební daň – produkty pojišťovacího trhu – pojištění osob a majetku 	16 <ul style="list-style-type: none"> 2 2 2 2 1 2 1 2 2
<ul style="list-style-type: none"> – uvede předpisy upravující daňovou evidenci – vyhotovuje účetní doklady – vede peněžní deník pro plátce i neplátce DPH – orientuje se v evidenci dlouhodobého majetku, zásob, pohledávek, závazků 	3. Daňová evidence <ul style="list-style-type: none"> – podstata a úkoly daňové evidence – evidence a ocenění dlouhodobého majetku – evidence a ocenění zásob – evidence a ocenění pohledávek a závazků – peněžní deník a jeho vedení – daňové doklady 	22 <ul style="list-style-type: none"> 1 2 2 2 8 3

– vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty	– základ daně – daňová přiznání fyzických osob	1 3
– definuje nástroje marketingu – použije nástroje na podporu prodeje – vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt	4. Marketing – nástroje marketingu, produkt – propagace – reklama, konkurence – podpora prodeje	6 2 3 1

7.13 TECHNOLOGIE

Počet hodin v UP celkem: 4,5

7.13.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.13.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Technologie** je seznámit žáky s přípravou, úpravou a zpracováním surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů a nápojů. Vést žáky k orientaci a výběru jednotlivých potravin vhodných pro přípravu jídel a nápojů v návaznosti na racionální výživu a moderní gastronomii. Důraz je kladen především na osvojení si přípravy jídel, úpravu při servírování a hospodárné využívání potravin. Je zdůrazňováno dodržování hygienických, bezpečnostních a ekologických předpisů a pravidel souvisejících se zpracováním surovin, jejich přípravou a expedicí.

Předmět **Technologie** připravuje žáky pro jednotlivá zařízení v oblasti stravování doma i v zahraničí, rozvíjí jejich schopnosti a dovednosti a usnadňuje jim zapojení do trhu práce.

7.13.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva **Technologie** je rozložen do 1. až 3. ročníku. Učivo vychází z jednotlivých požadavků a potřeb stanovených profilem absolventa a vychází z obsahového okruhu RVP. Učivo předmětu **Technologie** navazuje na učivo Odborného výcviku a na potřeby praxe.

V 1. ročníku se žáci seznamují s podstatou a významem gastronomie, osvojují si hygienické požadavky na provoz a zařízení gastronomické výroby, ochranu zdraví a bezpečnosti při práci, předběžnou a tepelnou úpravu potravin. Orientují se v přípravě polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů.

Ve 2. ročníku si žáci osvojují předběžnou a tepelnou úpravu jatečních mas, drůbeže, zvěřiny, ryb a darů moře.

Ve 3. ročníku se žáci učí připravovat jídla studené kuchyně, jídla na objednávku a také přípravu a servis moučníků. Seznamují se s diferencovanou stravou, dietami a pokrmy cizích kuchyní. Důraz je kladen na opakování učiva a přípravu na závěrečné zkoušky.

Ve všech ročnících je učivo průběžně doplňováno o nové poznatky z oblasti gastronomie, které jsou aplikovány do praktického vyučování.

7.13.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Technologie** směřuje k tomu, aby žák:

- pracoval samostatně, zodpovědně, pečlivě a přesně,
- dodržoval surovinové složení pokrmů, způsoby opracování a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů,
- dodržoval technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využívání,
- volil pokrmy, které odpovídají racionální výživě, připravoval jídla pro běžné i slavnostní příležitosti i pro dietní stravování,
- pracoval s odbornou literaturou a nové zkušenosti převáděl do praxe,
- správně a přesně se vyjadřoval a používal odbornou terminologii,
- používal gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků,
- dodržoval hygienické požadavky a pravidla pro ochranu zdraví a bezpečnost práce,
- akceptoval nutnost celoživotního vzdělávání v různých kurzech studené a teplé kuchyně,
- vždy zvažoval ekonomické a ekologické dopady při využívání a zpracovávání potravin na společnost i životní prostředí.

7.13.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Technologie** jsou:

- metoda výkladu,
- práce s odbornou literaturou,
- rozhovor,
- týmová práce,
- využívání multimediální tabule SMARTBoard,
- ústní zkoušení,
- písemné opakování a procvičování učiva.

7.13.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků bude kladen důraz zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních technologických postupů,
- aplikaci teoretických znalostí do praxe,
- samostatný a aktivní přístup k učivu,
- hloubku porozumění učivu,
- umění pracovat soustavně a samostatně,
- schopnost promítání aktuálních změn do dříve probraného učiva.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- písemné zkoušení (průběžně),
- 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- ústní zkoušení.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.13.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- práci s recepturami teplé a studené kuchyně,
- pořizování si poznámek z výkladu,
- využívání různých informačních zdrojů při učení,
- zjištění možností svého dalšího vzdělávání,
- týmové práci při řešení úkolů,
- nabídce jídelních lístků v různých zařízeních s ohledem na diferencovanou stravu,
- používání a dodržování odborné terminologie,
- adaptaci na měnící se podmínky na trhu práce,
- samostatnému a odpovědnému jednání,
- dodržování zásad zdravé výživy,
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů v gastronomické výrobě,
- dodržování kritických bodů HACCP ve stravovacích službách.

7.13.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Občan v demokratické společnosti*, *Člověk a životní prostředí* a *Člověk a svět práce*.

Pozornost bude věnována zejména těmto oblastem: etika společenského chování, prevence nelegálního chování ve veřejných stravovacích zařízeních, schopnost využívat teoretických poznatků z gastronomie v praxi. Důraz bude kladen na využívání moderní techniky a technologie, na osvojení si základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a na motivaci k aktivnímu pracovnímu životu.

7.13.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Technologie – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	1. Předběžná úprava základních druhů potravin	6,5
– využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	2. Tepelné úpravy – vaření, zadělávání – dušení – pečení, zapékání, úprava na roštu, rožni – smažení	9 3 2 3 1
– využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – rozlišuje přípravy jednotlivých druhů polévek	3. Úpravy vývarů a polévek – vývary – bílé a hnědé polévky – vložky a zavářky – opakování učiva	10 3 3 2 2
– využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – orientuje se v přípravě omáček	4. Úprava omáček – úpravy omáček – základní omáčky – složité omáčky	8 3 3 2

<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – orientuje se v přípravě příloh 	5. Úprava příloh <ul style="list-style-type: none"> – úpravy příloh a příkrmů – přílohy z brambor – přílohy z rýže, těstovin – přílohy z mouky a ze zeleniny 	8 2 2 2 2
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – orientuje se v přípravě bezmasých pokrmů 	6. Úprava bezmasých pokrmů <ul style="list-style-type: none"> – bezmasá jídla – jídla z brambor, zeleniny, luštěnin, hub – jídla z rýže a těstovin – jídla z vajec a sýrů – moučná jídla – opakování učiva 	8 1 1 1 1 1 3

Technologie – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	1. Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení a použití jednotlivých částí mas – tepelné úpravy masa – technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa – technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa – technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa – technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíka 	11 1 2 2 2 2 2
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	2. Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, předběžná příprava – tepelné úpravy – opakování učiva 	6 2 3 1

<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	3. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, předběžná příprava – příprava nádivek – tepelné úpravy 	6 1 1 4
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	4. Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, předběžná příprava, marinády – tepelné úpravy – příprava jednotlivých druhů pokrmů 	6 1 1 4
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	5. Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa <ul style="list-style-type: none"> – příprava masa před tepelnou úpravou – tepelné úpravy masa – opakování učiva 	4 1 2 1

Technologie – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	1. Pokrmy studené kuchyně <ul style="list-style-type: none"> – technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně – základní výrobky (majonézy, saláty, pěny) – pokrmy z vajec, zeleniny, ovoce, sýrů – chuťovky, chlebičky – huspeniny, paštiky – opakování učiva 	18 3 4 4 3 2 2

<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – orientuje se v přípravě pokrmů na objednávku 	<p>2. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy a části vhodných mas 2 – předběžná úprava 2 – vhodné tepelné úpravy 2 – příprava jednotlivých pokrmů na objednávku 8 – opakování učiva 2 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<p>3. Příprava teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> – předkrmy z masa a vnitřností 2 – předkrmy z hub, vajec, těstovin, zeleniny 1 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsoby zpracování a podávání – sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí 	<p>4. Technologické postupy přípravy zahraničních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> – příprava pokrmů kuchyní Evropy 3 – příprava pokrmů kuchyní Asie, Ameriky a Afriky 2 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – orientuje se v přípravě jednotlivých druhů moučníků 	<p>5. Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> – základní druhy těst 4 – korpusy, náplně, polevy 4 – příprava jednotlivých druhů moučníků 5 – příprava nápojů 1 – opakování učiva 2 	<p>16</p>

<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou – charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet 	6. Dietní stravování a diferencovaná strava	4
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat 	7. Progresivní příprava jídel	1
<ul style="list-style-type: none"> – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	8. Příprava pokrmů ve speciálních podmínkách <ul style="list-style-type: none"> – příprava pokrmů ve speciálních podmínkách – opakování učiva 	3 1 2

7.14 POTRAVINY A VÝŽIVA

Počet hodin v UP celkem: 3

7.14.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.14.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Potraviny a výživa** je seznámit žáky s ucelenou soustavou vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy, o jejich vlivu na zdraví člověka, vést žáky ke správnému ošetřování a skladování potravin, dále vést žáky k osvojení si zásad racionální výživy, seznámit žáky s fyziologií lidského organismu a jeho výživovými potřebami.

Předmět **Potraviny a výživa** rozvíjí logické myšlení žáků, vede k samostatnému rozhodování a ke kritickému posuzování jevů v oblasti potravin, nápojů a trendů ve výživě.

7.14.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva předmětu **Potraviny a výživa** je rozložen do celého studia. Učivo vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP a je vybráno tak, aby naplňovalo profil absolventa. Učivo předmětu **Potraviny a výživa** navazuje na učivo v předmětech Technologie, Odborný výcvik a Stolnění.

V 1. ročníku se žáci seznamují s rozdělením poživatin, jakostí potravin, skladováním a ošetřováním potravin, složením potravin, energetickou a biologickou hodnotou potravin a nápojů, s potravinami rostlinného a živočišného původu, pochutinami.

Ve 2. ročníku se žáci seznamují se složením, rozdělením, skladováním a ošetřením masa a masných výrobků, s významem nápojů ve výživě, s druhy nealkoholických a alkoholických nápojů.

Ve 3. ročníku se žáci seznamují s fyziologií výživy, se zásadami správné výživy a se způsoby stravování, s výživovými normami.

7.14.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu **Potraviny a výživa** směřuje k tomu, aby žák:

- pracoval zodpovědně, pečlivě a přesně,
- řídil se platnou legislativou a při zpracování potravin dodržoval hygienické předpisy,
- hospodárně zacházel s potravinami,

- choval se ekologicky,
- pracoval s odbornou literaturou,
- správně a přesně se vyjadřoval a používal odbornou terminologii,
- pochopil význam racionální výživy pro zdraví a život člověka,
- uvědomil si vliv nesprávných stravovacích návyků a rizika civilizačních chorob,
- jednal zodpovědně a za svá rozhodnutí přijímal odpovědnost,
- akceptoval nutnost celoživotního vzdělávání v oboru.

7.14.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Potraviny a výživa** jsou:

- metoda výkladu,
- metoda dialogická,
- práce s odbornou literaturou,
- práce s multimediální tabulí SMARTBoard,
- rozhovor, skupinová diskuse a práce,
- ústní opakování a procvičování,
- referáty žáků.

7.14.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků bude kladen důraz zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních odborných pojmů,
- aplikaci teoretických znalostí do praxe,
- samostatný a aktivní přístup k úkolům a výuce,
- hloubku porozumění učivu,
- umění pracovat soustavně a samostatně.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- písemné zkoušení – průběžně,
- 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- ústní zkoušení.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.14.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- práci s odborným textem,
- využívání různých informačních zdrojů při učení,
- používání a dodržování odborné terminologie,
- adaptaci na měnící se podmínky na trhu práce,
- samostatnému a odpovědnému jednání,
- dodržování platné legislativy.

7.14.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Člověk a svět práce*, *Občan v demokratické společnosti*, *Člověk a životní prostředí*.

Pozornost bude věnována zejména těmto oblastem: dodržování pracovních povinností a zásad hygieny, samostatná práce a práce v týmu, ekologické uvědomění při výběru a zpracování potravin a správné zacházení s odpady, hospodárné jednání, uvědomění si zodpovědnosti za zdraví vlastní a strážníků, efektivní práce s informacemi o potravinách, nápojích a výživě.

7.14.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Potraviny a výživa – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	1. Potraviny – úvod	10
– rozliší a obecně charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	– rozdělení, charakteristika potravin	1
– uvede příklady hodnocení potravin	– využití a zpracování potravin	1
– uvede příklady nákaz z potravin, obecné zásady prevence onemocnění	– skladování potravin	1
– rozliší a charakterizuje základní živiny	– nákazy z potravin	1
– doplňující látky v potravinách	– složení potravin	4
– orientuje se v přehledu aditiv	– aditiva v potravinách	1
– v potravinách a nápojích	– opakování učiva	1

<ul style="list-style-type: none"> – rozliší a charakterizuje jednotlivé druhy potravin – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování potravin – uvede příklady technologického využití potravin 	2. Potraviny	23
	<ul style="list-style-type: none"> – ovoce – zelenina – brambory – houby – obiloviny – mlýnské a pekárenské výrobky – těstoviny – luštěniny – koření – dochucovací prostředky – káva, kávoviny – čaj – kypřicí přípravky – želírovací přípravky – sladidla – mléko a mléčné výrobky – vejce – tuky – opakování učiva 	<ul style="list-style-type: none"> 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 3 1 2 1

Potraviny a výživa – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – rozliší a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 	1. Potraviny <ul style="list-style-type: none"> – maso (definice, význam ve výživě, složení, jakost, vlivy působící na jakost, skladování) – hovězí maso – telecí maso – vepřové maso – skopové, jehněčí maso – králičí maso – drůbež – zvěřina – ryby – dary moře – vnitřnosti, kosti, střeva, krev – masné výrobky – konzervářské masné výrobky – biopotraviny – opakování učiva 	18 <ul style="list-style-type: none"> 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – rozliší a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů – vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě 	2. Nápoje <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, charakteristika, skladování, význam ve výživě – nealkoholické nápoje – vliv alkoholu na lidské zdraví – pivo – víno – lihoviny – označení potravin a nápojů na etiketách – opakování učiva 	15 <ul style="list-style-type: none"> 1 2 1 3 3 3 1 1

Potraviny a výživa – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – objasní princip přeměny látek a energií v organismu – vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin – uvede příklady souvislostí civilizačních chorob s dopadem na výživu	1. Výživa – fyziologie výživy – trávicí soustava – proces trávení – metabolismus živin – cévní soustava – žlázy s vnitřní sekrecí – vylučovací soustava – játra – opakování učiva	12 1 2 2 2 1 1 1 1 1
– objasní podstatu racionální stravy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě – rozlišuje a charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií – uvede příklady souvislostí nesprávných stravovacích návyků a dalších poruch s dopadem na výživu – objasní úlohu dietního stravování – charakterizuje hlavní typy léčebných diet – uvede příklady nákaz z potravin a objasní zásady prevence onemocnění	2. Způsoby stravování – racionální strava, výživová doporučení – alternativní způsoby stravování (vegetarián, vegan, makrobiotika aj.) – patofyziologie výživy (obezita, mentální anorexie, mentální bulimie) – diferencované stravování (výživa dle věku, pohlaví, práce, fyziologického stavu) – dietní stravování (léčebná výživa) – výživové normy – energetická, biologická hodnota stravy – hygiena výživy – souhrnné opakování učiva 1. – 3. ročníku (potraviny a nápoje – definice, význam ve výživě, složení, výroba, druhy, jakost, vady, skladování, nové výrobky)	21 2 2 2 2 2 2 2 2 2 5

7.15 ODBORNÝ VÝCVIK

Počet hodin v UP celkem: 45

7.15.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.15.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Odborný výcvik** je vytvoření základních dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů. Seznamuje žáky s technologií a technologickým zařízením gastronomických provozů. Vede žáky k získávání návyků, znalostí a dovedností z oblasti hygieny při výrobě pokrmů, seznamuje je s inventářem v odbytovém středisku a směřuje je k uplatnění zásad společenského chování a komunikace. Předmět **Odborný výcvik** respektuje trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Žáka vede k rozlišování vlastností a technologické využitelnosti základních druhů potravin, učí ho znát způsoby skladování potravin a nápojů, rozvíjet aktivní přístup k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce a cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.

7.15.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – *Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace*. Obsah učiva je rozložen do 1. až 3. ročníku.

V 1. ročníku **Odborného výcviku** se žáci seznamují se základními hygienickými a bezpečnostními předpisy v gastronomických zařízeních. Učí se připravovat výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznamují se se základy normování pokrmů z receptur teplých pokrmů. Rozlišují jednotlivé technologické úpravy. Osvojují si přípravu hnědých a bílých polévek, základních omáček a jednoduchých příloh. Učí se orientovat v základních druzích inventáře, servírovat pokrmy a nápoje podle zásad jednoduché obsluhy, sestavovat jídelní a nápojové lístky s tradičními českými pokrmy a nápoji. Jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a komunikace.

Ve 2. ročníku se žáci seznamují s přípravou pokrmů z mas jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny a z mas mletých. Jsou vedeni k uplatňování teoretických znalostí a praktických dovedností získaných v předcházejícím ročníku při přípravě pokrmů různými tepelnými úpravami. Dále se seznamují se složitou obsluhou a podáváním jednotlivých chodů, s obsluhou a údržbou pivního zařízení. Žáci jsou vedeni ke správné komunikaci s hosty,

k respektování zásad společenského chování a profesního vystupování, které mají uplatňovat na pracovištích odborného výcviku.

Ve 3. ročníku **Odborného výcviku** se žáci seznamují s přípravou pokrmů na objednávku, vhodností jednotlivých druhů mas, minutkovou úpravou mas, přípravou šťáv, úpravou příloh, dále s přípravou pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraniční kuchyně, krajových specialit a moučníků. Dále se seznamují s přípravou míchaných nápojů, se slavnostními hostinami a s přípravou slavnostních tabulí.

Žáci jsou vedeni ke správné komunikaci s hosty a k respektování zásad společenského chování a profesního vystupování, které mají uplatňovat na pracovištích odborného výcviku.

7.15.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka v **Odborném výcviku** vede k tomu, aby žák:

- dodržoval hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii,
- pracoval zodpovědně, pečlivě a přesně,
- zdvořile komunikoval s různými typy hostů, správně se vyjadřoval, byl vstřícný a ochotný,
- používal při práci odbornou literaturu, především receptury teplých a studených pokrmů,
- jednal hospodárně a ekologicky (likvidace obalů a potravinářského odpadu),
- pečoval o čistotu pracovního oblečení a tělesnou čistotu.

7.15.1.4 Výukové strategie

Doporučenými výukovými strategiemi jsou:

- skupinová i individuální forma výuky,
- metoda výkladu,
- metoda pozorování,
- metoda předvádění, instruktáž,
- skupinová práce,
- problémové metody,
- práce s odbornou literaturou,
- ústní opakování a procvičování,
- referáty.

7.15.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků bude kladen důraz na:

- plnění zadaných úkolů, přístup k práci,
- dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů,
- dodržování čistoty a hygieny na pracovišti, čistoty pracovního oblečení a obuvi,
- používání odborné literatury – receptury teplých a studených pokrmů,
- kvalitu provedení práce, schopnost spolupráce.

Doporučenými metodami při hodnocení výkonu žáka jsou:

- slovní i numerické hodnocení,
- ústní zkoušení,
- písemné opakování,
- didaktické testy,
- praktické procvičování učiva (individuálně, skupinově).

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během poletí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.15.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou v Odborném výcviku vedeni k:

- umění ústně i písemně se vyjadřovat přiměřeně situaci,
- naslouchání druhým, formulování a zdůvodňování svých názorů a postojů,
- spolupráci s ostatními, tzn. pracovat samostatně i v týmu,
- odpovědnému plnění přijatých úkolů a respektování autority nadřízených,
- předcházení konfliktům a k podílení se na odstraňování diskriminace,
- správnému používání a převádění jednotek,
- volbě odpovídajících matematických postupů při výpočtu množství surovin,
- získání pozitivního vztahu k povolání a k práci jako takové,
- získání reálné představy o pracovních a platových podmínkách,
- znalosti práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů,
- uplatňování požadavků na hygienu a nové trendy ve výživě,
- zvládnutí technologií přípravy pokrmů,
- zvládnutí techniky odbytu,

- úsilí o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb,
- hospodárnému jednání, adekvátnímu uplatňování ekonomického hlediska v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje,
- dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochraně.

7.15.1.7 Průřezová témata

Předmět **Odborný výcvik** svým obsahem přispívá ke všem tématům, tedy: *Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.*

Pozornost bude věnována zejména těmto oblastem: umění jednat s lidmi v různých situacích a hledat kompromisní řešení, nést zodpovědnost za sebe a svou práci, formulovat své názory a postoje, být tolerantní a sociálně zodpovědný, zacházet zodpovědně se surovinami, pracovat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického, ekologicky pracovat s odpady, používat šetrné technologické zpracování s ohledem na zásady zdravé výživy, motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu a odpovědnosti za něj, spolupracovat s kolegy a nadřízenými, klást důraz na celoživotní vzdělávání, používat ICT a efektivně je využívat při objednávce a vyúčtování se zákazníkem, používat ICT při vedení skladových zásob a inventarizaci, používat ICT při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací z oboru.

7.15.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Odborný výcvik – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy – uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci – poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti – uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu – popíše pomůcky a pracovní oblečení kuchaře a číšníka 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> – pracovněprávní problematika BOZP – hygiena práce – základy normování – proškolení na pracovištích z BOZP a PO 	18

<ul style="list-style-type: none"> – uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 	2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP 	12
<ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce – popisuje organizaci práce ve výrobním středisku – využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob – využívá zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 	3. Výrobní středisko <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení výrobního střediska – základní vybavení výrobních středisek – zařízení na mechanické zpracování potravin – zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů – zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple – chladič a mrazicí zařízení – skladové hospodářství – bezpečnost technických zařízení – opakování tematického celku – praktické seznamování se zařízením na pracovištích 	30 3 3 3 3 3 3 3 1 2 6
<ul style="list-style-type: none"> – se orientuje ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – pracuje s recepturami teplých pokrmů – připravuje hnědé a bílé polévky – připravuje základní omáčky – připravuje jednoduché přílohy – připravuje bezmasé pokrmy a jednoduché moučné pokrmy 	4. Základy technologie přípravy pokrmů <ul style="list-style-type: none"> – příprava a předběžná úprava potravin – tepelné přípravy pokrmů – příprava polévek – příprava omáček – příprava příloh – příprava bezmasých pokrmů – příprava moučných pokrmů – opakování tematických celků – procvičování na pracovištích 	240 6 6 6 6 6 6 6 6 6 192
<ul style="list-style-type: none"> – používá malý a velký stolní inventář – rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení – orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob – vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 	5. Odbytové středisko <ul style="list-style-type: none"> – vybavení a zařízení na úseku obsluhy – význam a úkoly odbytu – členění odbytových středisek 	30 10 10 10
<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v přípravných pracích v odbytovém středisku v jednoduché obsluze – ovládá techniku jednoduché obsluhy 	6. Odbyt <ul style="list-style-type: none"> – jednoduchá obsluha – podávání nápojů – pivo, nealkoholické nápoje a lihoviny – podávání nápojů – lahvová vína bílá – podávání nápojů – lahvová vína červená, šumivá vína – procvičování na pracovištích 	129 18 6 6 6 93
<ul style="list-style-type: none"> – jedná v souladu se společenským chováním a profesním vystupováním 	7. Základy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> – společenské chování a profesní vystupování – základní pravidla – estetika provozovny 	6

<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách – uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů – pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev 	8. Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none"> – úvod, význam a využití psychologie – osobnost, vzhled – charakter, temperament – typy hostů – národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace 	24 3 3 3 3 3
<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou – rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům – řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta – uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> – řešení obvyklých a zvláštních situací v provozu – praktické procvičování 	3 6
<ul style="list-style-type: none"> – popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti – na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele 	9. Zaměstnanci <ul style="list-style-type: none"> – organizace práce na pracovišti – druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele 	6

Odborný výcvik – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy – uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci – poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti – uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> – předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany – hygiena práce – bezpečnost technických zařízení – proškolení o BOZP a PO na individuálních pracovištích 	30
<ul style="list-style-type: none"> – uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 	2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP – procvičování na individuálních pracovištích 	18
<ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska z hlediska jeho funkce – popíše organizaci práce ve výrobním a odbytovém středisku 	3. Výrobní a odbytové středisko <ul style="list-style-type: none"> – praktické seznámení s výrobním a odbytovým střediskem 	12

<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – pracuje s recepturami teplých pokrmů – připravuje pokrmy z mas jatečních zvířat, ryb, drůbeže a mletých mas – dohotovuje a expeduje pokrmy – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	4. Technologie přípravy pokrmů <ul style="list-style-type: none"> – opakování polévek, omáček, příloh, bezmasých a moučných pokrmů – příprava pokrmů z hovězího masa – příprava pokrmů z vepřového masa – příprava pokrmů z telecího, skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa 	240 6 6 6 6
	<ul style="list-style-type: none"> – příprava pokrmů z ryb a zvěřiny – příprava pokrmů z drůbeže – příprava pokrmů z mletých mas – opakování probraných tematických celků – procvičování na individuálních pracovištích 	6 6 6 12 186
<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v přípravných pracích v odbytovém středisku ve složité obsluhy – ovládá techniku složité obsluhy – zajišťuje odbyt výrobků a služeb – přijímá objednávky, zajišťuje přípravu a realizaci gastronomické akce – volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb – dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků 	5. Odbyt <ul style="list-style-type: none"> – opakování – jednoduchá obsluha – opakování – podávání bílých a červených vín – složitá obsluha – nabídka aperitivů – složitá obsluha – podávání vín v košíčku, dekantace – složitá obsluha – podávání pokrmů – složitá obsluha – kostění pstruha – složitá obsluha – nabídka digestivů – složitá obsluha – flambování – souhrnné procvičování – procvičování na individuálních pracovištích 	195 6 6 6 6 6 6 6 6 6 141

Odborný výcvik – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy – uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci – poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti – uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> – předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany – hygiena práce – bezpečnost technických zařízení – školení o BOZP a PO na individuálních pracovištích 	30
<ul style="list-style-type: none"> – uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 	2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP – procvičování na individuálních pracovištích 	18
<ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce – popíše organizaci práce ve výrobním středisku 	3. Výrobní a odbytové středisko <ul style="list-style-type: none"> – praktické seznámení s výrobním a odbytovým střediskem 	12

<ul style="list-style-type: none"> – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – pracuje s recepturami teplých a studených pokrmů – připravuje masité pokrmy tepelnými úpravami vařením, dušením, smažením, pečením a opékáním – připravuje přílohy – připravuje pokrmy a výrobky studené kuchyně – připravuje moučníky – dohotovuje a expeduje pokrmy – připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<p>4. Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> – příprava pokrmů z jatečních mas – příprava pokrmů na objednávku, studená kuchyně – příprava teplých předkrmů, studená kuchyně – příprava pokrmů zahraniční kuchyně, příprava moučníků a nápojů – opakování tematických celků – příprava pokrmů – opakování dovedností k závěrečným zkouškám – procvičování na individuálních pracovištích 	<p>240</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>192</p>
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku – ovládá techniku obsluhy – zajišťuje odbyt výrobků a služeb – přijímá objednávky, zajišťuje přípravu a realizaci gastronomických akcí – jedná v souladu se společenským chováním a profesním vystupováním 	<p>5. Odbyt</p> <ul style="list-style-type: none"> – opakování – složitá obsluha – míchané nápoje – slavnostní obsluha – dělení, výzdoba, prostírání – slavnostní obsluha – sestavování slavnostního menu – slavnostní obsluha – příprava slavnostních tabulí a jejich obsluha – procvičování tematických celků – procvičování učiva – nácviky k ZZ – procvičování na individuálních pracovištích 	<p>195</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>147</p>

7.16 STOLNIČENÍ

Počet hodin v UP celkem: 4,5

7.16.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.16.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Stolničení** je seznámit žáky se stolničením a obsluhou v gastronomických a ubytovacích zařízeních, s praktickou údržbou a použitím běžného a speciálního inventáře, rozvíjet vědomosti o jednoduché a složité obsluze a o realizaci slavnostních příležitostí s uplatněním gastronomických pravidel. Podle úrovně a charakteru střediska žáci volí různé formy prodeje a obsluhy, seznamují se s požadavky na hygienu v gastronomii, s novými trendy ve výživě, s použitím aktuálních poznatků o potravinách a nápojích. Na základě získaných poznatků a znalostí se učí sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, dodržovali bezpečnostní předpisy, dbali na profesionální jednání a vystupování. Žáci se učí ovládat přípravu pracoviště na provoz, samotnou obsluhu hosta a práce po skočení provozu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholizmu a dalších návykových látek v souvislosti s oborem kuchař – číšník a na nutnost prevence a boje proti nim.

7.16.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva **Stolničení** je rozložen do 1. až 3. ročníku. Učivo vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP a je vybráno tak, aby naplňovalo profil absolventa. Učivo předmětu **Stolničení** navazuje na učivo v předmětech Potraviny a výživa, Technologie a Odborný výcvik.

V 1. ročníku se žáci seznamují s podstatou stolničení, stolování a významem jednoduché obsluhy ve stravovacích a ubytovacích zařízeních. Hlavní náplní předmětu je rozpoznání běžného a speciálního inventáře na úseku obsluhy a jeho praktického a ekonomického využívání na pracovišti. Postupně dochází k seznámení s problematikou jednoduché obsluhy a získání znalostí o servisu snídání, přesnídávek, obědů, svačin a večeří v jednoduché obsluze. Žáci se učí sestavit jídelní a nápojové lístky s uplatněním gastronomických pravidel. Důraz je kladen na dodržování hygieny, bezpečnosti práce a efektivní využívání vědomostí v různých systémech a způsobech obsluhy.

Ve 2. ročníku se žáci postupně seznámí s problematikou složité obsluhy a budou vedeni k získání znalostí o servisu speciálních pokrmů ve složité obsluze. V nápojové gastronomii je učivo směřováno na výrobu, servis a ošetřování vína, piva a lihovin. Dále jsou do učiva zařazena společensko-zábavní střediska (kavárny, vinárny bary, varieté, kabarety koliby a salaše). Důraz je kladen na dodržování hygieny, bezpečnosti práce a efektivní využívání vědomostí v různých systémech a způsobech obsluhy.

Ve 3. ročníku se žáci seznamují s ubytovacími zařízeními, s hotelovým a restauračním managementem, s míchanými nápoji, s obsluhou v dopravních prostředcích, se slavnostními hostinami a společenskými setkáními. Důraz je kladen na dodržování hygieny, bezpečnosti práce a efektivní využívání vědomostí v různých systémech a způsobech obsluhy.

7.16.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Stolničení** směřuje k tomu, aby žák:

- pracoval zodpovědně, pečlivě a přesně,
- pracoval s odbornou literaturou,
- správně a přesně se vyjadřoval a používal odbornou terminologii,
- sebou nenechal manipulovat, ale kriticky si tvořil vlastní úsudek,
- jednal zodpovědně a za svá rozhodnutí přijímal odpovědnost,
- věnoval pozornost sebevzdělávání a soustavnému prohlubování zájmu o obor,
- využíval svého učení a zkušeností jiných lidí k osobnímu rozvoji,
- pečoval o zevnějšek.

7.16.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Stolničení** jsou:

- metoda výkladu,
- práce s odbornou literaturou,
- řízený rozhovor,
- skupinová diskuse,
- ústní opakování,
- samostatné práce a skupinová práce,
- využívání interaktivních pomůcek – SMARTBoard,
- specializační kurzy,
- exkurze do výrobních a odbytových středisek.

7.16.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků bude kladen důraz zvláště na:

- teoretické zvládnutí základních gastronomických pojmů,
- aplikaci a dodržování gastronomických pravidel,
- pečlivost při ošetřování a údržbě inventáře na úseku obsluhy,
- estetiku pracoviště a ochranu prostředí,
- samostatný a aktivní přístup k výuce a úkolům,
- hloubku porozumění učivu,
- umění pracovat soustavně a samostatně s odbornou literaturou,
- schopnost promítání aktuálních změn do dříve probraného učiva.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- písemné zkoušení – didaktické testy z jednotlivých učebních celků a témat,
- 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- ústní zkoušení,
- hodnocení samostatných prací.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.16.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- vhodnému vystupování na veřejnosti a k používání odborné terminologie,
- zjišťování možností svého dalšího vzdělávání,
- rozvíjení dovedností a aplikaci získaných poznatků v praxi,
- plnění svěřených úkolů a ke spolupráci v pracovním kolektivu,
- řešení konfliktních situací v pracovním procesu a jejich prevenci,
- srozumitelnému formulování a obhajování svých názorů, souvislému a kultivovanému vyjadřování,
- samostatnému a zodpovědnému jednání,
- dodržování platné legislativy.

7.16.1.7 Průřezová témata

Předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Člověk a svět práce*, *Člověk a životní prostředí* a *Občan v demokratické společnosti*.

Žák bude veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, pochopil význam vzdělání pro život, byl motivován k aktivnímu vztahu k pracovnímu životu a k pozitivnímu vztahu ke zvolenému oboru. Rozvíjel dovednosti a aplikoval získané poznatky, přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazoval trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti, jednal odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale pro zájem veřejný, chápal minulost i současnost v evropském i světovém kontextu, hrdost, tradice a hodnoty svého národa.

7.16.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Stolničení – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – je seznámen s historií a významem pohostinství – ovládá základní předpisy v odbytovém středisku – rozlišuje pojem stolování a stolničení – dbá na správné použití a údržbu pracovního oděvu, pracovních a osobních pomůcek – rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení – objasní organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	1. Úvod – stručná historie pohostinství – základní pojmy a předpisy – význam stolování a stolničení – pracovní oblečení v obsluze – pracovní a osobní pomůcky – členění odbytových středisek	10 1 2 2 2 2 1
– vhodně aplikuje hlavní zásady obsluhy zákazníka s přihlédnutím k základním pravidlům a technice jednoduché obsluhy – ovládá veškeré práce související s provozem odbytového střediska – je seznámen s různými způsoby vyúčtování, vysvětlí vyúčtování tržeb	2. Základní pravidla a technika obsluhy – hlavní zásady obsluhy – základní pravidla a technika obsluhy – příprava pracoviště na provoz – údržba pracoviště během provozu – práce po skončení provozu – odvod tržeb	10 2 3 2 1 1 1
– využívá gastronomická pravidla a umí je vyjádřit vlastními slovy – uvádí náležitosti jídelních a nápojových lístků – sestavuje jídelní lístky, nápojové lístky a restaurační menu – doporučuje pokrmy a nápoje ve vzájemných kombinacích	3. Gastronomická pravidla – zásady sestavování jídelních lístků – druhy a náležitosti jídelních lístků – zásady sestavování nápojových lístků – druhy a náležitosti nápojových lístků – restaurační menu	12 4 4 4

<ul style="list-style-type: none"> – ovládá techniku jednoduché obsluhy a je schopen rozlišit rozdíly v jednotlivých denních chodech – vhodně využívá inventář podle způsobu obsluhy a podle druhu podávaného pokrmu a nápoje – je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je 	4. Jednoduchá obsluha <ul style="list-style-type: none"> – podávání snídaní – podávání přesnídávek – podávání obědů – podávání svačin – podávání večeří – servis studených nápojů – servis teplých nápojů 	10 1 1 2 1 2 2 1
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá organizaci práce v různých formách prodeje – je schopen popsat jednotlivé úlohy pracovníků v obytovém středisku – uvádí rozdíly v jednotlivých způsobech a systémech obsluhy – charakterizuje různé způsoby obsluhy – volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb 	5. Systémy obsluhy, způsoby a formy prodeje <ul style="list-style-type: none"> – způsoby obsluhy – systémy obsluhy – formy prodeje 	7,5 3 3 1,5

Stolníčení – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> – je schopen založit jídelní stůl podle pravidel složité obsluhy – ovládá techniku složité obsluhy – je seznámen se servisem speciálních pokrmů a s použitím speciálního inventáře 	1. Složitá obsluha – základní forma <ul style="list-style-type: none"> – přípravné práce – podávání snídaní – podávání obědů – podávání večeří – servis speciálních pokrmů a použití inventáře 	10 1 2 4 1 2
<ul style="list-style-type: none"> – popíše jednotlivé fáze výroby nápojů – vysvětluje možnosti skladování a ošetřování nápojů 	2. Výroba a ošetřování nápojů <ul style="list-style-type: none"> – výroba a ošetřování piva – výroba a ošetřování vína – výroba a ošetřování lihovin 	8 3 3 2
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá obsluhu dle jednotlivých odbytových středisek – je seznámen s jednotlivými typy středisek, jejich vybavením a provozem – dokáže sestavit typickou nabídku pro jednotlivé druhy společensko zábavních středisek – používá jednotlivé způsoby obsluhy dle druhu odbytového střediska 	3. Společensko zábavní střediska <ul style="list-style-type: none"> – kavárny, kavárenské herny – obsluha, sortiment – vinárny, vinné sklepy – obsluha, sortiment – bary – obsluha, sortiment – varieté a kabarety – obsluha – koliby a salaše – obsluha 	4 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětluje možnosti obsluhy a formy nabídky v dopravních prostředcích – popisuje obsluhu v dopravních prostředcích – vysvětluje nabízený sortiment 	4. Obsluha v dopravních prostředcích <ul style="list-style-type: none"> – obsluha v letadle – obsluha ve vlaku – obsluha na lodi – obsluha v autobuse 	2 1 1 1
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy 	5. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"> – příprava a dokončení pokrmů u stolu hosta 	9 2

– je schopen vymezit rozdíly mezi základní a vyšší formou složitě obsluhy	– příprava salátů a dresinků – ochucování a zjemňování polévek a omáček – flambování pokrmů – dranzírování pokrmů – příprava pokrmů u stolu hosta	1 1 2 2 1
---	---	-----------------------

Stolníčení – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – vysvětluje jednotlivé rozdíly mezi ubytovacími zařízeními – poukazuje na rozdíly poskytovaných služeb v jednotlivých ubytovacích zařízeních	1. Ubytovací zařízení – druhy – rozdělení	5 2 3
– charakterizuje jednotlivé druhy míchaných nápojů a způsoby jejich přípravy – vyjmenuje pracovní pomůcky používané při přípravě nápojů – provede nabídku míchaných nápojů podle možnosti použití	2. Míchané nápoje – druhy – použití – rozdělení – způsoby přípravy – barový inventář	15 2 1 9 1 2
– připravuje slavnostní hostiny dle dané příležitosti – rozlišuje druhy slavnostních hostin – sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro danou příležitost – zajišťuje přípravu a realizaci slavnostní hostiny včetně písemné dokumentace – vystupuje a jedná profesionálně v souladu s pravidly společenského chování a vystupování – zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	3. Slavnostní hostiny – druhy – charakteristika – význam – slavnostní obsluha – dokumentace – příprava a realizace banketu – organizační zajištění akcí	20 2 2 2 4 10
– vysvětluje jednotlivé rozdíly v organizaci a přípravě hostin – navrhuje nabídku pokrmů a nápojů – popisuje přípravu a realizaci rautu – zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	4. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem – druhy, význam charakteristika – příprava a realizace rautu – zvláštní typy akcí – organizační zajištění akcí	6 2 4
– charakterizuje jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu – uvede možnosti různých platebních styků – vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	5. Hotelový a restaurační management – profesionalita v péči o hosta – organizace práce v odbytových střediscích – řídicí činnost na jednotlivých úsecích – restaurační a hotelové řetězce	5 1 1 1 2
– připravuje se písemnou a ústní formou na ZZ – samostatně zodpovídá odbornou otázku z předmětu	6. Opakování k závěrečným zkouškám – průběžné opakování k ZZ v průběhu druhého pololetí	15

7.17 OBCHODNÍ KORESPONDENCE

Počet hodin v UP celkem: 2

7.17.1 Pojetí vyučovacího předmětu

7.17.1.1 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu **Obchodní korespondence** je seznámit žáky s desetiprstovou hmatovou metodou psaní na počítačové klávesnici a dále s normou ČSN 01 6910 pro vypracování písemností. Žáci aplikují teoreticky získané znalosti při tvorbě běžné obchodní korespondence.

Předmět **Obchodní korespondence** vede žáky k tomu, aby si uvědomovali prezentační význam psaného projevu, aby získané poznatky a návyky užívali v praktickém životě a aby rozvíjeli své komunikační dovednosti.

7.17.1.2 Charakteristika učiva

Vyučovací předmět **Obchodní korespondence** je rozložen do 1. a 2. ročníku. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP a je vybrán tak, aby naplňoval profil absolventa. Učivo předmětu **Obchodní korespondence** navazuje na učivo v předmětech Ekonomika, Informační technologie a Český jazyk.

V 1. ročníku se žáci seznamují s desetiprstovou hmatovou metodou psaní na klávesnici. Žáci pracují s odborným softwarem pro výuku desetiprstové metody. Píší desetiprstovou hmatovou metodou na klávesnici v přiměřené přesnosti a rychlosti.

Ve 2. ročníku se seznamují s vyhotovováním písemností, které jsou spojené s obchodním a stravovacím systémem, tj. sestavováním písemností při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv. Tyto písemnosti vyhotovují věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností.

Výuka v obou ročnících probíhá v dělených třídách a v počítačových učebnách.

7.17.1.3 Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka **Obchodní korespondence** směřuje k tomu, aby žák:

- vyhotovoval obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- vyjadřoval se vhodně v projevech mluvených i psaných,
- vhodně se prezentoval při oficiálním jednání,

- pracoval s osobním počítačem,
- používal nové softwarové aplikace,
- komunikoval elektronickou poštou a využíval další moderní prostředky komunikace,
- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli,
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

7.17.1.4 Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu **Obchodní korespondence** jsou:

- metoda výkladu,
- práce s odbornou literaturou,
- rozhovor, skupinová diskuse,
- práce na PC,
- písemné a ústní opakování a procvičování.

7.17.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků klademe důraz zvláště na:

- psaní desetiprstovou hmatovou metodou,
- orientaci v základních pojmech týkajících se normy ČSN 01 6910 pro vypracování písemností,
- aplikaci teoretických znalostí při vypracování písemností,
- samostatný a aktivní přístup,
- pečlivost a přesnost při vypracování písemností,
- umění pracovat samostatně a soustavně,
- hloubku porozumění učivu.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- psaní zkoušek přesnosti a rychlosti v 1. ročníku,
- zadávání domácích úkolů,
- písemné zkoušení – 1x za pololetí tzv. srovnávací test (učivo celého pololetí),
- ústní zkoušení.

Dle klasifikačního řádu školy musí každý žák během pololetí získat minimálně tři známky, přičemž alespoň jedna musí být z ústního zkoušení.

7.17.1.6 Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- tomu, aby se vhodně vyjadřovali v projevech mluvených i psaných,
- tomu, aby se vhodně prezentovali při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech),
- používání adekvátních stylistických a jazykových prostředků včetně odborné terminologie,
- vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami společenského chování,
- samostatnému plánování, provádění a kontrolování činností nebo řešení úkolů a zhodnocení dosaženého výsledku,
- práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- pozitivnímu vztahu k povolání a k práci, k uvědomění si rizika a dopadů nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost.

7.17.1.7 Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Člověk a svět práce*, *Občan v demokratické společnosti* a *Informační a komunikační technologie*.

Pozornost bude věnována mj. tvorbě personálních písemností, komunikačním dovednostem a schopnosti využívat aplikační programové vybavení počítače při vyhotovování obchodní korespondence.

7.17.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Obchodní korespondence – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák	6. Nácvik desetiprstové hmatové metody	27
– píše desetiprstovou hmatovou metodou na klávesnici, a to v přiměřené přesnosti a rychlosti	– seznámení s technikou v komunikaci, zásady bezpečnosti při práci	1
	– nácvik psaní na střední písmenné řadě	5
	– nácvik psaní na horní písmenné řadě	5
	– nácvik na dolní písmenné řadě	5
	– velká písmena, interpunkce	3
	– nácvik psaní na číselné řadě	5
	– nácvik psaní číslic	3
	7. Nácvik úpravy textu	3
– graficky upraví text	– tabulátor, psaní do sloupců	
– navrhne a vytvoří jednoduchou tabulku	– vypracování jednoduchých tabulek	

– píše desetiprstovou hmatovou metodou	8. Zvyšování přesnosti a rychlosti – souvislé všeobecné a odborné texty	3
--	---	----------

Obchodní korespondence – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
Žák – vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem – vyhotovuje písemnosti věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností	6. Obchodní písemnosti a jejich úprava – pojem, význam, členění – dopisní obálky a papíry – adresy, náležitosti předtisků obchodních dopisů – úprava dle platné normy – stylizace obchodních dopisů, gramatika	12 2 1 3 3 3
– používá základní administrativní styl – vyplní formuláře, které se týkají obchodních a stravovacích operací – vyhotovuje písemnosti spojené s uzavíráním, plněním a porušováním kupních smluv – vyhotovuje písemnosti věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností	7. Písemnosti spojené s obchodním provozem – poptávka – nabídka – objednávka, potvrzení objednávky – kupní smlouva – faktura, dodací list, dobropis – přejímka, převodka, obalový list – písemnosti spojené s expedicí zboží – reklamace vůči dodavateli (tiskopis, dopis) – urgence – upomínka	16 2 2 2 1 1 1 1 2 2 2
– registruje prezentační význam písemného projevu – rozvíjí získané znalosti a dovednosti	8. Procvičování obchodní korespondence	5

8 Popis materiálního a personálního zabezpečení výuky

8.1 Popis materiálních podmínek výuky

Druh, prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna pro 30 žáků	6	Klasické tabule, přenosný videopřehrávač, přenosný projektor, přenosné rádio, mapy, slovníky, odborné publikace, časopisy
Učebna vybavena výpočetní technikou (výuka předmětů Informační technologie, Obchodní korespondence, ve vymezeném čase přístupná žákům)	1	Místní počítačová síť, internet, tiskárny, v učebně dataprojektor, příslušné softwarové vybavení, výukové programy. Kopírovací stroj pro potřeby žáků s obsluhou učitele v kabinetě
Odborný výcvik (učebna cvičná kuchyň, laboratorní učebna pro základní nácviky vaření, učebna pro základní odborné nácviky stolničení vybavena TV s videem, učebna cvičná restaurace, odborná učebna vybavena interaktivní tabulí SMARTBoard, notebookem, dataprojektorem)	3	Linkové uspořádání, základní vybavení pro potřeby praktické výuky vaření, indukční vařič, fritéza, nářezový stroj, řeznické špalky, mikrovlnná trouba, standardní drobný inventář, degustační stoly, chladničky a mraznička. Základní inventář na úseku obsluhy a barového provozu, restaurační uspořádání (TV s DVD, výrobník ledu, kávovar, flambovací vozík, inventář pro zajištění rautu). Odborné knihy, časopisy, rozsáhlá videotéka. Místní počítačová síť, internet, dataprojektor, příslušné softwarové vybavení, prezentace
Teoretické předměty (výuka především odborných předmětů v učebně s interaktivní tabulí SMARTBoard, notebookem, dataprojektorem)	1	Místní počítačová síť, internet, dataprojektor, příslušné softwarové vybavení, výukové programy
Praktické středisko v Náměšti n/O. (provoz reálné školní kuchyně s restaurací a salonkem)	1	Využití pro praxi žáků na úseku obsluhy a přípravy pokrmů
Školní kuchyně s jídelnou v budově B (provoz reálné školní kuchyně se školní jídelnou)	1	Využití pro praxi žáků na úseku obsluhy a přípravy pokrmů
Jazyková učebna	1	Vybavena multimediální technikou (sluchátka, mix pult, televize, videorekordér, CD přehrávač)
Tělesná výchova (tělovýchovné sály nestandardních rozměrů v obou budovách školy, řeší se pronájmem tělocvičny)	1	Součástí tělovýchovného sálu v budově B je posilovna, vybavení pro zajištění lyžařského kurzu a in-line bruslení, běžné sportovní náčiní a vybavení
Odborná učebna chemie	1	Tabule, videopřehrávač, DVD, zpětný projektor, plátno, laboratorní pomůcky a chemikálie
Výukové studio	1	Posluchárna vybavena PC, místní počítačová síť, internet, příslušné softwarové vybavení, výukové programy, knihovna sloužící pro výuku i půjčování knih žákům, dále TV, DVD a VCR přehrávač
Společenská místnost DM (slouží pro přednášky)	1	TV s videopřehrávačem a DVD, klavír

Seznam učebnic dle ročníků:

Název předmětu	Zkratka	Ročník		
		I.	II.	III.
		Název knihy, autor, vydavatel, rok vydání	Název knihy, autor, vydavatel, rok vydání	Název knihy, autor, vydavatel, rok vydání
Český jazyk	CJL	Čeština pro učení obory SOU, Kvítková, Helcová, SPN - 1. vydání		
Anglický jazyk 1	ANJ1	New Headway Elementary, 3. vydání, vydavatelství Oxford UP		
Německý jazyk 2	NEJ2	Genau! 1, Tkadlečková C., Tlustý R., nakladatelství Klett		
Konverzace v anglickém jazyce	KAJ	x	Angličtina v gastronomii, Svobodová, Informatorium, spol. s r. o. 2002	
Občanská nauka	OBN	Občanská nauka pro SOU, Dudák, SPN - 1. vydání		
Základy přírodních věd	ZPV	Základy přírodních věd pro SOŠ a SOU, Stibůrková, Kopřiva, Fortuna, 2009		x
Matematika	MAT	Sbírka úloh z matematiky pro nižší ročníky víceletých gymnázií a pro 2. stupeň ZŠ, Dytrych, Dobiasová, Livňanská, Fortuna		
Kulturní a literární výchova	KLK	Čítanka pro učební obory SOU, Soukal, SPN, 1. vydání		
Tělesná výchova	TEV	-	-	-
Informační technologie	INT	-	-	-
Ekonomika	EKO	Ekonomika pro SOU 1. díl, Mach, Fortuna, 2000	Ekonomika pro SOU 2. díl, Mach, Fortuna, 2000	Ekonomika pro SOU 3. díl, Mach, Fortuna, 2000
Technologie	TCH	Technologie přípravy pokrmů 1, 2, Sedláčková, Otoupal, Fortuna, 2002	Technologie přípravy pokrmů 3, 4, Sedláčková, Nodl, Fortuna, 2001	Technologie přípravy pokrmů 5, Sedláčková, Fortuna, 2003
Potraviny a výživa	POV	-	-	-
Odborný výcvik	ODV	Receptury teplých pokrmů, Runštuk, R-plus, 2005		Receptury teplých pokrmů, Runštuk, IQ 147, 1997
Stolníčení	STL	Stolníčení, Salač, Fortuna, 1996		
Obchodní korespondence	OBK	Písemná a el. komunikace pro SŠ 1., Kroužek, Kuldová, Fortuna 2005	Písemná a el. komunikace pro SŠ 2., Fleischmannová, Jonáš, Kuldová, Fortuna, 2005	x

Poznámka: x předmět se v daném ročníku nevyučuje, - učebnice se nepoužívá

8.2 Popis personálního zabezpečení výuky

Personální zajištění výuky je řešeno v souladu se zákonem č. 536/2005 Sb. O pedagogických pracovnících a dalšími souvisejícími předpisy. Pedagogický sbor školy je stabilizovaný, dochází pouze k malým změnám, které jsou způsobeny většinou odchody do důchodu nebo na mateřské dovolené.

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu 65–51–H/01 Kuchař – číšník je zajišťováno celkem 55 pedagogy (z toho 6 učitelů odborného výcviku), z toho 28 pedagogů plně splňuje odbornou kvalifikaci pro střední školy. V případě částečně kvalifikovaných pedagogů je kvalifikace doplňována ve vhodném typu vzdělávání. Dle plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků pedagogové využívají nabídky pedagogických center a akreditovaných vzdělávacích institucí. Zde si zdokonalují své metodické a odborné kompetence tak, aby plně splňovali požadavky zákona o pedagogických pracovnících.

9 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

9.1 SOCIÁLNÍ STUDIE

Hotelová škola Třebíč, zřízená krajem Vysočina, patří mezi největší střední školy v regionu Třebíč. V současné době se zde na svá budoucí povolání připravuje okolo 800 žáků v denní a dálkové formě studia. Kolektiv pracovníků tvoří cca 80 pedagogů a 20 nepedagogických pracovníků.

Výuka je realizována ve třech místně vzdálených budovách, neboť škola vznikla sloučením více subjektů:

1. Budova A – v centru města Třebíče – výuka studijních oborů

- Cestovní ruch,
- Hotelnictví,
- Obchodník,
- Podnikání.

2. Budova B – Třebíč – Borovina – výuka učebních oborů

- Aranžér,
- Cukrář,
- Kadeřník,
- Kuchař,
- Kuchař – číšník,
- Prodavač.

3. Budova C – Náměšť nad Oslavou

- restaurace, kadeřnictví a krejčovský salon – určeno široké veřejnosti. Tady praktikují pod dohledem učitelů odborného výcviku žáci příslušných oborů.

Absolventi školy nachází uplatnění v oblasti hotelnictví, gastronomie, služeb cestovního ruchu a v dalších oblastech podnikatelské sféry. Odborná praxe žáků probíhá ve značné míře na individuálních smluvních pracovištích v rámci České republiky i v zahraničí.

Činnost školy je mimořádně bohatá. Organizuje celostátní soutěže a přehlídky, zabezpečuje společenské akce v regionu, spolupracuje s partnerskými školami v zahraničí, se kterými realizuje společné projekty.

Vhodně vyprofilovaná skladba učebních a studijních oborů umožňuje vzájemnou vertikální i horizontální prostupnost a žáci školy tak mají možnost získat ve výše uvedených oborech střední vzdělání s důrazem na vzdělávání terciární a vzdělávání celoživotní.

Svoji velikostí, zaměřením, skladbou oborů vzdělání (celkem 10) a spádovostí vytváří škola v regionu Třebíč centrum odborného vzdělávání a přípravy pro hotelnictví a služby cestovního ruchu a jako taková je vnímána i na veřejnosti.

V současné době spolupracuje škola s mnoha sociálními partnery zejména v oblasti realizace odborného výcviku a praxe žáků (cca 100 smluvních pracovišť), dále spolupracujeme se zahraničními partnery v Německu, Rakousku, Slovensku, Itálii, Velké Británii, Finsku a nově v Řecku, Portugalsku a Španělsku. Jsme členy nebo spolupracujeme s celou řadou organizací a asociací (Společenstvo cukrářů ČR, Asociace barmanů ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Centrum fiktivních firem, Asociace středoškolských sportovních klubů, Hospodářská komora České republiky).

9.1.1 Problematika uplatnění absolventa

Řešení problematiky uplatnění absolventů středních škol na trhu práce je palčivou otázkou pro management všech typů středních škol, zejména odborných. Současná společnost klade stále vyšší nároky na vzdělání a profesní dovednosti. Uchazeči o zaměstnání potřebují stále vyšší kvalifikaci, znalosti a dovednosti – práce se stává komplexnější. Trendem současného odborného vzdělávání je rozvoj takových schopností budoucích absolventů, které povedou ke zvýšení jejich adaptability a celoživotní zaměstnatelnosti.

Vzdělávací systém významně ovlivňuje kvalifikaci a uplatnění absolventů škol na trhu práce. Hlavním předpokladem úspěšnosti absolventů středních škol je podmínka celoživotní zaměstnatelnosti v co nejširší škále povolání. Zaměstnatelnost je schopnost člověka najít si kdykoli v průběhu pracovního života zaměstnání. K tomu je třeba získat:

- vstupní kvalifikaci se širokým profilem uplatnění,
- dostatečný vzdělanostní základ,
- vybavenost tzv. klíčovými kompetencemi, které člověku umožní v různých životních situacích jednat adekvátně a efektivně.

Situací na trhu práce, vývojem vzdělávací a profesní struktury pracovních sil, problémy přechodu ze školy do zaměstnání a uplatnitelností absolventů škol se zabývá Národní ústav odborného vzdělávání v rámci systémového projektu VIP Kariéra. Soubor analytických studií

(ISA) je podkladem pro vznik informačního systému, který může být použit i při stanovování strategií škol v souvislosti s úspěšností jejich absolventů na trhu práce:

9.1.2 Vzdělanostní struktura obyvatelstva České republiky

Česká republika patří v podílu středoškolsky vzdělaných obyvatel na přední místo v celosvětovém srovnání. Pouze malá část ekonomicky aktivních obyvatel (asi 8 %) má pouze základní vzdělání nebo střední vzdělání nedokončila. V podílu vysokoškolsky vzdělaných je však Česká republika mezi rozvinutými zeměmi na jednom z posledních míst.

V následujících letech se vzdělanostní struktura bude v souladu s novým směřováním hospodářského rozvoje významně měnit ve prospěch středního vzdělání s maturitou a terciárního vzdělání. Podíl absolventů s maturitou převyšuje dnes již 70 % a vzhledem k narůstajícímu podílu žáků nástavbového studia bude v dalších letech i nadále tento podíl maturantů vzrůstat.

Vstup České republiky do Evropské unie vyžaduje začlenit do vzdělávání i tzv. evropskou dimenzi ve smyslu podpory výuky cizích jazyků a podpory interkulturního vzdělávání.

Ve skupině oborů – gastronomie, hotelnictví a turismus je nejdůležitějším důvodem ke změně obsahu vzdělávání rozvoj soukromého podnikání a snaha přizpůsobit se novým společenským podmínkám a potřebám trhu práce. Ukazuje se, že změny ve společnosti se výrazně odrážejí v profilech absolventů – jsou stanoveny cíle, kterých má být dosaženo s ohledem na budoucí uplatnění absolventa. V profilu absolventa jsou formulovány především požadavky na klíčové kompetence, které patří k nejvýznamnějším aspektům, podporujícím zaměstnatelnost absolventů. Možnost lepšího uplatnění absolventů v nových podmínkách závisí ve značné míře na znalosti cizích jazyků, což vyvolalo tlak na zavedení druhého cizího jazyka do výuky. Významné z hlediska požadovaných předpokladů pro zaměstnatelnost je také zastoupení výpočetní techniky a ekonomiky. Hledání prvního zaměstnání a přizpůsobení se požadavkům pracovního místa též usnadňuje výrazné zastoupení praxe v rámci výuky.

9.1.3 Studijní dráha absolventů středních škol a hodnocení perspektiv jejich uplatnění

Postavení jednotlivce ve společenském žebříčku závisí v dnešní době do značné míry na jeho pracovní pozici a vykonávané profesi, a tedy i na úrovni vzdělání a vystudovaném oboru. Dosažení vyšší úrovně vzdělání je spojeno často s nižším rizikem nezaměstnanosti, s lepším finančním ohodnocením a vyšší životní úrovní.

Volba studijní dráhy a představy o pracovním uplatnění jsou zpravidla výsledkem mnoha faktorů. Na jedné straně jsou to schopnosti žáků, zájem o obor a vzdělávací ambice, ale též vzdělání rodičů a jejich podpora, kterou věnují vzdělávání vlastního dítěte. Na straně druhé jsou to vnější omezení spočívající v dostupnosti příslušného vzdělání.

V rámci systémového projektu MŠMT s názvem VIP Kariéra se vytváří ucelený Informační systém o uplatnění absolventů škol na trhu práce (ISA). Z analýz, provedených v roce 2005, vyplývá:

- Celkem asi 69 % studentů SŠ začalo studovat obor v souladu se svým přáním, přičemž nejvýznamnějším kritériem pro jejich volbu byl zájem o studijní obor (45 %) a na druhém místě možnosti následného uplatnění na trhu práce (17 %).
- Profesní stabilita absolventů SŠ je příznivá, protože téměř 2/3 absolventů hodlá dále působit ve vystudovaném nebo příbuzném oboru.
- Charakteristickým znakem současných absolventů SŠ jsou jejich vysoké studijní ambice, neboť okolo 60 % z nich chce po maturitní zkoušce pokračovat v dalším denním studiu. Pouze necelých 20 % se chce hned zapojit do pracovního procesu jako zaměstnanci, 10 % absolventů chce cestovat, studovat nebo pracovat v zahraničí, navštěvovat jazykové kurzy apod. Pouze 10 % absolventů nemá představu, co chce dále dělat. Přechod absolventů SŠ, a to nejen z gymnázií, ale i středních odborných škol do terciárního vzdělávání od roku 2002/03 neustále narůstá.

Z uvedené analýzy pro absolventy skupiny oborů gastronomie, hotelnictví a turizmu vyplývají i následující zjištění:

- Vyhraněný zájem o studium tohoto oboru měla většina absolventů střední školy, další motivací byl i předpoklad snadného uplatnění na trhu práce a dobrého výdělku.
- Záměr pracovat v oboru se pohybuje okolo průměru, což je méně, než by odpovídalo jejich zájmu o obor při volbě SŠ.
- Záměr podat si přihlášku na VOŠ nebo VŠ plánuje jen asi 54 % z nich, což je méně než obecně u absolventů SŠ a navíc je kromě denní formy studia zajímaví i další formy, např. dálková, distanční či různé typy studia v zahraničí.

9.1.4 Hodnocení perspektiv pracovního uplatnění

Obecně se dá říci, že postavení absolventů SŠ na našem trhu práce je v porovnání se zeměmi EU ohroženo vyšší nezaměstnaností a nedostatkem praxe. Konkrétní možnosti uplatnění jsou

pak ovlivněny mírou nezaměstnanosti v regionu, aktivitami investorů a poptávkou po pracovnících daného oboru nebo dosaženým stupněm vzdělání. Roli hraje i aktivní přístup absolventa při hledání pracovního místa a schopnost oslovit potenciálního zaměstnavatele.

9.1.5 Nezaměstnanost absolventů středních škol

Nezaměstnanost absolventů středních škol je výrazně ovlivněna celkovou ekonomickou situací v zemi, stavem mezi poptávkou a nabídkou po pracovních silách a vzdělaností a oborovou strukturou absolventů škol. Na trhu práce jsou rizikovou skupinou, protože jim chybí praxe a mají nedostatečné pracovní návyky. Neúspěšnost při hledání pracovního místa může vést u mladého člověka ke ztrátě motivace, a tak se zvyšuje tendence k sociálně patologickým jevům. Nebezpečná je ze sociálního a politického pohledu především nezaměstnanost dlouhodobá (tzn. šest a více měsíců), která vyvolává zejména u mladých lidí projevy sociální nespokojenosti a nedůvěry v demokratický systém. S dlouhodobou nezaměstnaností se potýkají především vyučení.

Výrazným jevem posledních let je poměrně značný pokles počtu nezaměstnaných absolventů k celkové nezaměstnanosti. Z faktorů, které ovlivňují tento vývoj, jsou to zejména:

- vyšší počet absolventů středních škol, pokračujících v dalším vzdělávání,
- zrušení základní vojenské služby, která byla často důvodem k evidenci uchazečů na úřadech práce,
- změna v nároku na podporu v nezaměstnanosti u absolventů (tito ztratili automatický nárok na podporu, pokud v posledních třech letech nevykonávali zaměstnání nebo jinou výdělečnou činnost alespoň 6 měsíců),
- programy podporující začlenění absolventů na trh práce.

MPSV a úřady práce dlouhodobě sledují počty nezaměstnaných absolventů, a to vždy k 30. září a 30. dubnu. Hodnoty z dubna lépe zachycují situaci, neboť v podzimních měsících již došlo k absorpci absolventů z června trhem práce.

Tak např. míra nezaměstnanosti absolventů v dubnu 2005 u vyučených činila 17,9 %, zatímco u absolventů SŠ s maturitou pouze 12,2 %. Existuje tedy přímá závislost mezi úrovní vzdělání a uplatnitelností na trhu práce.

Vyšší než uváděné hodnoty vykazují mnohé skupiny oborů vzdělání zakončené maturitní zkouškou a mezi nimi i skupina Gastronomie, hotelnictví a turismus, kde hodnoty nezaměstnanosti oscilují kolem hodnoty 14 %.

9.1.6 Proměny zaměstnanosti

Uplatnění mladých lidí vstupujících po ukončení vzdělávací dráhy na trh práce je výrazně ovlivněno i strukturou zaměstnanosti. Ta se začala v České republice výrazně měnit po roce 1989 a postupně se začala přibližovat proporcím, které jsou obvyklé ve vyspělých ekonomikách. Zde dnes hrají hlavní úlohu progresivní odvětví ze sféry terciárního a kvartérního sektoru. Také u nás dochází k nárůstu podílu terciárních odvětví, zejména obchodu, a snižuje se podíl průmyslové výroby. S rozvojem cestovního ruchu a sektoru služeb se významně zvýšil podíl zaměstnaných v odvětví pohostinství a ubytování. V druhé polovině 90. let posiluje i sektor kvartérní, který vyžaduje vysoce kvalifikovanou pracovní sílu a kam patří i pracovníci na úseku řízení a správy.

9.1.7 Uplatnitelnost absolventů středních škol z hlediska požadavků zaměstnavatelů

Jaké jsou tedy potřeby a požadavky dnešních zaměstnavatelů na uchazeče o práci dle analytických studií ISA? Z kvalitativních šetření mezi pracovníky personálních agentur a zaměstnavateli v terciární sféře vyplývají požadavky na tyto kompetence:

- Profesní kompetence představují konkrétní odbornost a její zvládnutí umožňuje a usnadňuje výkon určitých profesí a povolání.
- Klíčové (přenositelné) kompetence jsou takové znalosti, schopnosti a dovednosti, které jsou nezbytné nejen pro úspěšné uplatnění na trhu práce, ale i v běžném životě. Přispívají k flexibilitě pracovníků v širším slova smyslu, tzn. k jejich schopnosti vykonávat různé odborné úkoly nebo i měnit profese a vyrovnávat se s měnícími se podmínkami prostředí. Klíčové kompetence jsou také postoje, hodnoty, názory a další charakteristiky osobnosti, které tvoří základ jak pro celoživotní učení, tak pro získání odborné kvalifikace. Jsou založeny spíše na aktivitách než jen na vědomostech.

Standard středoškolského odborného vzdělávání, platný od roku 1998, vymezuje tyto klíčové kompetence:

1. Komunikace – zahrnuje dovednosti diskutovat, znázorňovat a vysvětlovat, zpracovávat a připravovat písemné materiály, číst s porozuměním a odpovídat na písemné materiály, včetně vlastní interpretace.
2. Rozvoj schopnosti se učit – zahrnuje sebepoznávání a zjišťování vlastních schopností, navrhování cílů, směřujících k vlastnímu rozvoji, vyhledávání zpětné vazby, aktivity zaměřené na zvýšení efektivity učení a zdokonalování vlastní výkonnosti.
3. Práce v týmu – zahrnuje podíl jedince na určování společných cílů, rozdělování odpovědnosti při týmové práci, volbu pracovních metod, sledování pokroku při práci na splnění společného úkolu.
4. Řešení problémů – zahrnuje analýzu různě složitých problémů, identifikaci jejich podstaty, hledání přístupu k jejich řešení, plánování, realizaci a hodnocení efektivity řešení.
5. Aplikace čísel – zahrnuje používání aritmetických a základních statistických technik při řešení konkrétních praktických situací.
6. Informační technologie – zahrnuje různé úrovně práce při vyhledávání, výběru, zpracování a ukládání textových, grafických i numerických informací za účelem jejich dalšího využívání.

Z šetření ISA dále vyplývá, že zaměstnavatelé preferují profesní dovednosti jen mírně (v průměru 51,9 %) nad dovednostmi klíčovými (v průměru 48,1 %), což souvisí s potřebou zejména malých zaměstnavatelů, kde pracovník nemůže být úzký specialista, ale musí být schopen vykonávat více různorodých činností.

Největší část zaměstnavatelů požaduje, aby se školy výrazněji než dosud zaměřovaly na:

- zběhlost v cizích jazycích, což koresponduje s faktem, že otevřenost evropského hospodářského prostoru po vstupu České republiky do Evropské unie s sebou nese zvýšenou poptávku po pracovnících, kteří jsou schopni komunikovat v cizím jazyce a tím napomáhat expanzi dané firmy,
- zlepšení přípravy komunikačních schopností absolventa školy,
- výcvik schopností řešit problémy a nést zodpovědnost,

- rozvoj kompetencí, které lze shrnout pod pojem mezilidské vztahy neboli umění jednat s lidmi – sem patří i požadavky jako úcta k zákazníkovi, vztahy na pracovišti, slušnost v jednání, asertivita a další,
- praktické dovednosti a znalost praxe,
- požadována je také loajalita k firmě a pracovitost.

Další oblastí výzkumu bylo vymezení kompetencí, jejichž význam v dalších letech ještě vzroste. Nejčastěji byly uváděny:

- zběhlost v používání výpočetní techniky,
- ochota učit se,
- adaptabilita a flexibilita,
- schopnost rozhodovat se.

Požadavky na výše uváděné kompetence jsou také důležité při přijímání nových pracovníků. Firmy si vybírají nejčastěji ze zájemců, kteří se hlásí sami (84 %) nebo reagují na inzerci.

Nejčastějším důvodem odmítání absolventů škol je nedostatek praxe a pracovních zkušeností. Přednost absolventovi s předchozí praxí by jednoznačně dalo 32 % zaměstnavatelů. Dle jejich názoru vypovídá předchozí pracovní aktivita absolventů o samostatnosti a zájmu pracovat. Tito mají také reálnější představy o pracovním prostředí, určité pracovní návyky a jsou schopni se snadněji adaptovat na pracovní režim.

9.2 DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ PROVEDENÉ ŠKOLOU

S ohledem na výše uváděnou analytickou studii o sociálním partnerství a požadavcích budoucích zaměstnavatelů na kompetence absolventů škol provedla naše škola dotazníkové šetření u našich konkrétních sociálních partnerů v oblasti realizace odborného výcviku a praxe. Šetření se zúčastnilo 50 respondentů, z toho 40 aktivně vrátilo vyplněné dotazníky. Výsledky šetření odpovídají celostátnímu výzkumu a zájmu zaměstnavatelů prohlubovat v rámci výuky nejen odborné, ale i sociální a komunikativní kompetence.

9.2.1 Vyhodnocení dotazníku „SOCIÁLNÍ PARTNEŘI“

Bylo rozdáno 50 dotazníků, vráceno 40, 10 sociálních partnerů nereagovalo na prosbu o spolupráci.

Odpovědi jsou seřazeny dle četnosti:

OMLOUVÁNÍ – odpovědi

- Funguje s občasnými problémy – 22
- Funguje – 13
- Nefunguje – 5

ZDRAVENÍ – odpovědi

- Žáci na pracovišti zdraví – 30
- Mají se zdravením problémy – 10
- Nezdaví – 0

KOMUNIKACE SE ZÁKAZNÍKY – odpovědi

- Komunikují na úrovni – 24
- Komunikují s problémy a málo – 11
- Nezodpovězeno (žáci nepřijdou do styku se zákazníky – výroba) – 3
- Samostatně nekomunikují – 2

KOMUNIKACE SE SPOLUPRACOVNÍKY – odpovědi

- Komunikují na úrovni – 25
- Komunikují s problémy a málo – 12
- Nezodpovězeno – 2
- Samostatně nekomunikují – 1

KOMPETENCE – odpovědi

- Některá pracoviště zvolila pouze jednu kompetenci jako důležitou, proto celkový počet nesouhlasí
- Kompetence zvládat samostatně praktické dovednosti – 33
- Komunikace se zákazníky, klienty, hosty, spolupracovníky – 27
- Důsledné plnění povinností zaměstnancem – 26
- Kompetence pracovat v týmu – 18
- Společenské chování – 12
- Schopnost sebe prezentace – 1

SPOLUPRÁCE SE ŠKOLOU – odpovědi

- Bezproblémová – 36
- Často řešíme problémy – přístup školy je vstřícný – 4
- Problémy se nedaří řešit – 0

Výsledky obou studií (školní i celostátní) jsou zapracovány do ŠVP jednotlivých oborů vyučovaných v Hotelové škole Třebíč.

9.3 PŘEHLED SOCIÁLNÍCH PARTNERŮ

9.3.1 Spolupráce se zahraničními partnery – programy Evropské unie

Program Leonardo da Vinci:

- Finsko: Jyväskylän ammattiopisto, Jyväskylä,
- Finsko: Härmänmaan ammatti-instituutti, Lapua,
- Portugalsko: Fundação de Ensino Profissional Praia da Vitória, Azorské ostrovy,
- Slovensko: Stredné odborné učilište, Vrbická 632, Liptovský Mikuláš,
- SRN: ABW Angermünde,
- Španělsko: Ekip Europa, Malaga.

Program Sokrates:

- Rakousko: OA Brück an der Leitha,
- Slovensko: OA Račianska, Bratislava.

Mezinárodní sportovní setkání:

- SRN: ABW Angermünde.

9.3.2 Spolupráce s odbornými partnery

Členství v asociacích:

- Společenstvo cukrářů ČR,
- Asociace číšníků ČR,
- Hospodářská komora Třebíč.

Spolupráce s uznávanými odborníky:

- Pavlína Berziová – viceprezidentka Asociace kuchařů a cukrářů,
- Drahoslav Hvězda – prezident Společenstva cukrářů ČR,
- Luděk Procházka – vítěz Světové kuchařské olympiády 2004,
- Ladislav Nódl – Mistr kuchař, držitel nejvyššího ocenění Řádu sv. Vavřince,
- Silvie Sulanská – zástupkyně šéfkuchaře Francouzské a Plzeňské restaurace v Praze,
- Vladimír Krofta – šéfkuchař hotelu Corinthia Towers, Praha
- Josef Kuchař – zlatá medaile na světové kuchařské Olympiádě Basileji 2005,
- Radka Křivánková – podnikatelka v oblasti dárkového balení, lektorka kreativních kurzů, autorka čtyř úspěšných knih o ozdobném balení dárků, držitelka rekordů zapsaných v Guinessově knize rekordů,
- Miloš Skořepa – zlatá medaile na světové Kuchařské výstavě v Lucembursku 2006,
- Miloš Turek – stříbrná medaile na světové Kuchařské výstavě v Basileji 2005.

Spolupráce se SŠ při výměně předsedů zkušebních komisí:

- Integrovaná střední škola, Tyršova 479, Slavkov u Brna,
- Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod, Bratříků 851, Havlíčkův Brod,
- Škola ekonomiky a cestovního ruchu, soukromá střední odborná škola, s. r. o., Rantířovská 9, Jihlava,
- Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Třešť, K Valše 38, Třešť,
- Střední škola obchodní a služeb SČMSD, Žďár nad Sázavou, s. r. o., Komenského 10, Žďár nad Sázavou,
- Střední škola obchodu a služeb Jihlava, K. Světlé 2, Jihlava,
- Střední škola potravinářská a služeb, Charbulova 106, Brno,

- Střední škola SČMSD Humpolec, s. r. o., Hradecká 276, Humpolec.

9.3.3 Organizování akcí regionálního a celostátního charakteru

Název akce	Charakter akce
Didacta	Prezentace škol
Vánoční výstava	Výstava, soutěže, přehlídky
Dny otevřených dveří	Prezentace školy
JUNIOR SHOW	Výstavy, přehlídky
JUNIOR CARVING CUP	Mezinárodní soutěž
JUNIOR PRESENT	Celostátní soutěž
JUNIOR JOGGING	Celostátní soutěž
JUNIOR LINGUA	Regionální soutěž

9.3.4 Odborné semináře ve spolupráci s odbornými partnery

Název	Obor
Odborný seminář pro cukráře (základy cukrářské práce, restaurační moučníky a dezerty)	Cukrář
Seminář Výroba a servis piva	Kuchař – číšník, Hotelnictví
Seminář Od zrnka až po servis kávy	Kuchař – číšník, Hotelnictví

9.3.5 Odborné kurzy

- Jednoduché zeleninové ozdoby,
- Jednoduché ovocné ozdoby,
- Vyřezávané melouny,
- Barmanský kurz,
- Vyřezávaná zelenina,
- Moderní rybí kuchyně,
- Studená kuchyně,
- Molekulární kuchyně.

9.3.6 Místa odborného výcviku žáků oboru Kuchař – číšník

Seznam smluvních pracovišť pro odborný výcvik:

- F.S. Pivnice, Sedlákova 1, Třebíč
- Restaurace NA RADOSTÍNĚ, Sedlákova 1, Třebíč
- Restaurace RELAX, Riegrova 10, Třebíč
- Kavárna U TETY, V. Nezvala 2, Třebíč
- ENDy BAR, J. Heyrovského 31, Třebíč
- Vinotéka GANYMED, V. Nezvala 7, Třebíč,
- Havlíčkovo řeznictví a uzenářství, Karlovo nám. 14, Třebíč,
- Masomarket, Modřínová 1, Třebíč,
- BILLA, Tábořská ul., Třebíč,
- Pizzerie SAN MARCO, Otmarova 11, Třebíč,
- Hostinec Černý dům, Karlovo nám.16, Třebíč,
- Centrální školní jídelna, Sirotčí ul., Třebíč,
- Řeznictví a uzenářství Jiří Novák, Velkomeziříčská 425, Třebíč,
- Hotel SPORT Hrotovice, Nám. 8. května, Hrotovice,
- Restaurace MERCURY, Demlova 1011, Třebíč,
- Pizzerie LAGUNA, Mládežnická ul., Třebíč,
- Restaurace MORAVA, Výčapy 193, Třebíč,
- Restaurace NEPTUN, Tiché náměstí 3, Třebíč,

- Restaurace GRAND, nám. Míru 12, Moravské Budějovice,
- Hotel ATOM Velkomeziříčská 45, Třebíč,
- Závodní jídelna Eurest Dukovany, Dukovany,
- Restaurace a vinárna U Císaře Rudolfa II., Blahoslavova 19, Třebíč,
- Pizzerie Harlekýn, Bráfova 58, Třebíč,
- Restaurace ALFA, Znojemská 1235, Třebíč,
- LUKULUS, Okrajová 1350, Třebíč,
- GRAND HOTEL, Karlovo nám. 133/5, Třebíč,
- Hostinec BETLÉM, Hasskova 10, Třebíč,
- NEMOCNICE, Purkyňovo nám. 2, Třebíč,
- SLUNEČNICE, Karlovo nám. 54, Třebíč,
- CAFÉ BAR HOLIDAY, Smila Osovského 14, Třebíč,
- Restaurace U krále Vladislava, Vladislav 8, Vladislav,
- Třebíčská cateringová společnost Třebíč, Okružní 935, Třebíč,
- Bowling U Kmotra, Tábořská 406, Třebíč,
- Pizzerie PEPPERONE, Nádražní 984, Náměšť nad Oslavou,
- Restaurace Borůvka, Spojenců 285, Třebíč,
- STAROPRAMEN BAR, Horní Újezd 27,
- PHIASKO, B. Václavka 61, Třebíč,
- PIVOVAR Dalešice, Dalešice 71,
- Školní jídelna VOŠ a SŠ veterinární, zemědělské a zdravotní, Žižkova 505, Třebíč.