

školní vzdělávací program

**Gastronomie**

RVP 65-41-L/01 Gastronomie

# Kompletní ŠVP



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice**

# 1 Identifikační údaje

<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Verze</b>	2. opravená	<b>Název RVP</b>	RVP 65-41-L/01 Gastronomie
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání		
<b>Délka studia v letech:</b>	4		

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice
<b>Adresa</b>	Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice
<b>IČ</b>	638 871
<b>REDIZO</b>	600006433
<b>Ředitel</b>	Mgr. Věra Nováková
<b>Telefon</b>	283 932 237
<b>Fax</b>	283 933 350 (též přímá linka - ředitelka)
<b>Email</b>	reditelka@sou-cakovice.cz
<b>www</b>	www.sou-cakovice.cz

<b>Zřizovatel</b>	Hlavní město Praha
<b>Adresa</b>	Mariánské náměstí 2/2, Praha - Staré Město, 110 01
<b>IČ</b>	00064581
<b>Telefon</b>	236 001 111
<b>Fax</b>	236 007 102
<b>Email</b>	posta@cityofprague.cz
<b>www</b>	www.magistrat.praha-mesto.cz

.....  
datum, podpis, razítko

## 2 Profil absolventa

<b>Škola</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice , Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Délka studia v letech:</b>	4.0

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní v restauračním a hotelovém průmyslu při výkonu povolání kuchař nebo číšník, zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí, a to nejen v pozici zaměstnance, ale i v pozici zaměstnavatele. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent byl veden tak, aby:

- jednal cílevědomě, rozvážně a rozhodně, využíval získané vědomosti a dovednosti v praxi a vyrovnával se s různou mírou odpovědnosti za svá jednání a rozhodnutí
- dbal na celoživotní vzdělávání v oboru, ale měl reálnou představu o pracovních a platových podmínkách
- efektivně využíval finančních prostředků a upřednostňoval zájmy a potřeby klienta nad zájmy vlastními
- pečoval o svůj zevnějšek a vytvářel estetické prostředí na pracovišti
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, byl poctivý, svědomitý, ochotný k hostům, klientům i spolupracovníkům
- mluvil kultivovaně, sebeovládal se a pohotově řešil problémové situace v souladu s etiketou

Studium je denní, čtyřleté, je zakončeno státní a profilovou maturitní zkouškou. Maturitní zkouška se skládá z části písemné, praktické a teoretické.

## Kompetence absolventa

### Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
  - je schopen se efektivně učit
  - je schopen používat pro učení moderní techniku
- **Kompetence k řešení problémů**
  - je schopen efektivně řešit problémy
- **Komunikativní kompetence**
  - je schopen se slušně a výstižně vyjadřovat
- **Personální a sociální kompetence**
  - je schopen jednat s lidmi
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - zná občanská práva i povinnosti
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - je schopen uplatnit se v zaměstnanecké i podnikatelské praxi
- **Matematické kompetence**

- je schopen využít matematiku v pracovní praxi
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - je schopen využít moderní informační a komunikační technologie v pracovní praxi

### Odborné kompetence

- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - je schopen se orientovat ve zbožíznalství, hygieně, HACCP, bezpečnosti práce,
  - používá a udržuje technologická zařízení v gastronomickém provozu
  - je schopen připravovat pokrmy české kuchyně a mezinárodních kuchyní
- **Ovládat techniku odbytu**
  - ovládá různé formy obsluhy a invenář na úseku obsluhy
  - komunikuje ústně i písemně v cizím jazyce a ovládá zásady společenského chování a estetiku pracovního prostředí
  - ovládá způsoby obsluhy a techniku odbytu
- **Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
  - sestavuje nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé příležitosti
  - pracuje ve všech typech gastronomických zařízení a to ve službách základních, doplňkových a speciálních
  - ovládá organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činnosti výrobního a odbytového úseku
  - je schopen vést administrativní agendu a evidenci ve výrobě a odbytu
- **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**
  - získává a vyhodnocuje informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech států EU, využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti světa práce a vzdělávání
  - využívá ekonomické nástroje k řízení jednotlivých úseků gastronomického provozu, zná podstatu účetnictví a jeho úlohu v provozu, pracuje s prostředky informačních technologií
  - využívá znalosti marketingu v gastronomickém provozu, reaguje na nové trendy ve stravování a na potřeby změn životního stylu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - dodržuje ustanovení týkající se hygieny práce, HACCP, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - vyhledává informace v legislativních normách, aplikuje je v obchodních a právních případech a ve vztahu k příslušným orgánům i vůči státu
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - aplikuje ekologické a ekonomické principy a podporuje aktivity napomáhající životnímu prostředí

### 3 Charakteristika ŠVP

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice		
<b>Adresa</b>	Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
<b>Vzdělávací program</b>	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	<b>Délka studia v letech:</b>	4

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie – kuchař  
Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie  
Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou  
Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Koncepce školy

Cílem školy je dát žákům jak teoretické zázemí, tak i praktickou zkušenost v oblasti pohostinství. Teoretické předměty dávají absolventovi jednak celkový rozhled, jednak podrobné znalosti z jeho oboru. Absolvent se uplatní v restauračním a hotelovém provozu při výkonu povolání číšník, zejména na pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí, a to nejen v pozici zaměstnance, ale i v pozici zaměstnavatele. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství a v hotelnictví.

#### Realizace klíčových kompetencí

Klíčové a odborné kompetence jsou zapracovány do jednotlivých vyučovacích předmětů. Každý předmět si podle svého charakteru vybírá pouze ty klíčové a odborné kompetence, které jsou pro něj relevantní. Na naplňování jednotlivých klíčových kompetencí tak pracuje několik vyučujících současně, přičemž některé kompetence jsou častěji rozvíjeny v obecně vzdělávacích předmětech, jiné v odborných předmětech. Jejich společným produktem je pak pokrytí všech klíčových a odborných kompetencí jak je předepisuje RVP během celé čtyřleté docházky.

Každý předmět svým charakterem vyžaduje své výchovné a vzdělávací strategie. K nejčastěji uplatňovaným pak patří :

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Realizace průřezových témat

Průřezová témata jsme integrovali do výuky takto :

Člověk v demokratické společnosti - český jazyk, cizí jazyk, dějepis, občanská nauka, základy přírodních věd, technologie, hotelový provoz

Člověk a životní prostředí - český jazyk, základy přírodních věd, ekonomika a účetnictví, technologie, hotelový provoz

Člověk a svět práce - český jazyk, cizí jazyk, základy přírodních věd, tělesná výchova, stolničení, písemná a elektronická komunikace, odborný výcvik

Informační a komunikační technologie - český jazyk, cizí jazyk, základy přírodních věd, informační a komunikační technologie, odborný výcvik

Přehledná tabulka je připojena na konci této kapitoly.

#### Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Kurzy - všeobecně vzdělávací:

Ochrana člověka v krizových situacích

Kurzy - odborné:

Kurz barmanský a somelierský, kurz teplé a studené kuchyně, kurzy zahraničních kuchyní, kurz zpracování ryb, kurz minidezertů, kurz přípravy kávy, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny.

### Organizace výuky

Výuka je organizována ve dvoutýdenních cyklech. Každý ročník má určené dny odborného výcviku a teoretické přípravy. Teoretická výuka se odehrává v budově školy, je dělena do vyučovacích hodin o 45 minutách. Většina vyučování probíhá v čase od osmi do patnácti hodin, v jednom dni je maximálně 8 vyučovacích hodin. Mezi dopoledním a odpoledním vyučováním mají žáci zpravidla hodinovou přestávku na oběd. Odborný výcvik se může konat jak v budově školy, tak u smluvních partnerů. Vyučovací hodina v OV je 60 minut, doba přestávek se nezapočítává do vyučovací hodiny. V 1. ročníku má odborný výcvik 6 hodin v jenom dni, v 2. ročníku 7 hodin v jednom dni, v 3.- 4. ročníku po 7 hodinách ve 2 dnech.

Odborná praxe je vyučována v tomto rozsahu:

- a) I. a II. ročníky – jeden týden v rámci školního roku
- b) III. ročníky dva týdny v rámci školního roku
- c) a IV. ročníky jeden týden v rámci školního roku tj. celkem 5 týdnů za celou dobu vzdělávání.

Odborná praxe se uskutečňuje v průběhu celého školního roku na vlastních i smluvních pracovištích školy

Odborná praxe se realizuje pro každý obor se zřetelem k jeho zaměření :

1. Obsahem výuky oboru číšník je organizační zabezpečení obslužných činností na cateringových akcích školy.
2. Obsahem výuky oboru kuchař je organizační zabezpečení technologické přípravy pokrmů na cateringových akcích školy.

Předmět je vyučován na vlastních i smluvních pracovištích školy v průběhu celého školního roku.

Žáci se zúčastňují odborné praxe v menších skupinách ( minimálně 3 žáci ve skupině )

Docházka žáků na odborné praxi je vykazovaná v třídní knize, kde se uvádí v poznámce účast žáků na odborné praxi

Hodnocení odborné praxe je součástí hodnocení předmětu odborného výcviku.

Celkové celoroční plnění odborné praxe je vedeno v kontrolním výkazu odborné praxe pro každý obor se zřetelem k jeho zaměření

Žáci vypracovávají hodnocení odborné praxe po ukončení její realizace

### Způsob hodnocení

Hodnocení výsledku vzdělávání žáka je organickou součástí výchovně vzdělávacího procesu a provádí se klasifikací žáka stupni 1-5 v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech stanovených učebními plány.

Klasifikace je průběžná /uplatňuje se při hodnocení dílčích výsledků žáka/. Podrobnosti jsou stanoveny ve vnitřním předpisu SOŠ a SOU. Do školního řádu se z něho vyjímá. Jednotlivé stupně klasifikace vyjadřují toto sjednocující klasifikační měřítko všech pedagogických pracovníků při hodnocení znalostí, v dovedností žáka:

- hodnocení stupněm výborný (1) – žák má trvalé znalosti, ovládá fakta, pojmy, definice, zákonitost a vztahy mezi nimi uceleně a úplně. Nepatrné chyby se objevují zřídka a žák je sám bez upozornění opraví. Písemný i ústní projev je plynulý a logicky uspořádaný, grafický projev je přesný a estetický. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky a bezpečně ovládá postupy a způsoby práce. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku, hospodárně využívá suroviny, materiál a energii a vzorně obsluhuje pomůcky, nástroje, nářadí a měřidla. Žák je schopen samostatně a tvořivě práce.

- hodnocení stupněm chvalitebný (2) – žák má trvalé znalosti, ovládá požadované poznatky, definice zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Nepodstatné chyby se projevují častěji, žák je dokáže sám opravit. Ústní i písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti, ale je logicky uspořádaný. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku, při hospodárném využívání surovin, materiálu, energie se dopouští drobných chyb, přístroje, nářadí, měřidla a pomůcky obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Kvalita výsledků jeho činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Žák dokáže samostatně v předmětu pracovat.

- hodnocení stupněm dobrý (3) – žák má trvalé znalosti, v osvojení požadovaných faktů, pojmů, definic, dovedností a znalostí má nepodstatné mezery. Chyby dokáže po upozornění samostatně opravit. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, výstižnosti a přesnosti. Ústní projev postrádá plynulost a logickou uspořádanost, grafický projev je méně estetický. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele. K údržbě přístrojů, nářadí, měřidel, surovin, energií a materiálu musí být částečně podněcován. Žák rozumí látce, je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

- hodnocení stupněm dostatečný (4) – žák má základní znalosti dostačující k pochopení dalšího navazujícího učiva, myšlení není tvořivé. V projevu ústním, písemném nebo praktických činnostech se objevují závažné chyby, má závažné mezery ve správnosti, přesnosti a výstižnosti, které je ale s pomocí učitele schopen opravit. Žák pracuje bez zájmu a vztahu k práci a v praktických činnostech i při volbě postupů se dopouští větších chyb.

Práci dovede organizovat ze soustavné pomoci učitele, méně dbá o pořádek na pracovišti. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálu a energií. V obsluze a údržbě náradí, pomůcek, měřidel a přístrojů se dopouští závažných nedostatků. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

- hodnocení stupněm nedostatečný (5) – požadované znalosti žáka nejsou úplné, ucelené a přesné a má v nich závažné a značné mezery, které nepostačují k pochopení dalšího studia. V ústním, písemném projevu nebo praktických činnostech se vyskytují časté závažné chyby ve správnosti a výstižnosti, které ani po upozornění není schopen opravit ani s pomocí učitele. Žák neprojevuje zájem o práci, ani vztah k ní. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Nedokáže postupovat při práci ani pomocí učitele. Výsledky práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují předepsané ukazatele. Nevyužívá hospodárně surovin, energií a materiálu. V obsluze a údržbě zařízení, pomůcek, náradí, nástrojů se dopouští závažných nedostatků. Nedokáže samostatně studovat. Neovládá předpisy o bezpečnosti práce. -

Žák, který zamešká větší než stanovené množství hodin v příslušném pololetí, může být v daném předmětu neklasifikován a bude přezkoušen v náhradním termínu, stanoveném ředitelem SOŠ a SOU.

Hodnocení chování žáka v denní formě vzdělávání se provádí klasifikací se stupni hodnocení 1 – 3. Návrh předkládá třídní učitel po projednání s učiteli, kteří ve třídě vyučují a rozhoduje o ní ředitel pro pojednání v pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel slušného chování a školního řádu během klasifikačního období za chování žáků ve škole a při akcích organizovaných školou. Jednotlivé stupně vyjadřují toto hodnocení:

- chování velmi dobré (1) – chování v souladu s právními a morálními normami, případně pouze s ojedinělými dobrými přestupky proti školnímu řádu, které se neopakují.
- chování uspokojivé (2) – chování je v souladu s právními i morálními normami, opakující se drobné přestupky proti školnímu řádu, které neustanou ani po napomenutí nebo důtce třídního učitele nebo učitele OV, nebo chování se závažnějším přestoupením Školního řádu, neomluvená absence, opakované pozdní příchody.
- chování neuspokojivé (3) - chování je v rozporu s právními a morálními normami s opakovanými závažnými přestupky Školního řádu, které neustanou ani po důtce třídního učitele, učitele OV nebo důtce ředitele školy, časté pozdní příchody, neomluvená absence většího rozsahu, nebo je-li žákovi uděleno podmíněné vyloučení ze studia. V případě porušení školního řádu zvláště hrubým způsobem může být hodnoceno chování žáka stupněm 3 i bez předchozích výchovných opatření.

#### Podmínky pro přijímání ke vzdělání

Do tohoto oboru jsou přijímáni pouze uchazeči, kteří úspěšně ukončili devátý ročník ZŠ. Úspěšné ukončení devátého ročníku ZŠ žáci doloží předložením vysvědčení při nástupu na SŠ v září.

Pro přijetí ke studiu je nutné splnit ukazatele, které jsou v rámci přijímacího řízení přepočítávány na body. Pořadí uchazečů pro přijetí do 1. ročníku je stanoveno podle celkového počtu dosažených bodů dle jednotlivých kritérií.

1) - studijní prospěch na základní škole:

- průměrný prospěch z 8. třídy (I. a II. pololetí) a 9. třídy (I. pololetí), který se přepočítává na body podle následujícího vzorce:

Bodové ohodnocení = 500 – (průměr x 100)

2) - klasifikace chování

Klasifikace chování - průměr\* body

1,3 – 1,6 -30

1,61 – 2,0 -60

2,01 – 2,34 -90

2,35 – 2,67 -120

2,68 a více -150

\* průměr se počítá ze známek z chování v I. a II. pololetí 8. třídy a I. pololetí 9. třídy

#### Zdravotní předpoklady žáků

Mohou být přijati pouze žáci s dobrým zdravotním stavem. Překážkou přijetí jsou např. poruchy funkcí nosného a pohybového aparátu, zejména nemoci páteře, dolních a horních končetin, dále chronické a laergické kožní onemocnění, zejména rukou a obličeje, dále chronické a alergické nemoci dýchacích orgánů. Dále prognosticky závažné onemocnění srdce a velkých cév, závažné poruchy duševní, poruchy chování a závažné nemoci endokrinní. Překážkou jsou rovněž dekompenzované a subkompenzované záchvatové stavy, nervové choroby provázené poruchami pohybových funkcí a jejich koordinací. Vločeny jsou rovněž poruchy slucha a zraku. Požadovaná sluchová ostrost je nejméně 3 m a zraková ostrost 5/15 Jč 3, s případnou korekcí brýlemi, bez vnitročních změn inklinujících k odchlípení sítnice. Bez zdravotního posouzení a písemného potvrzení lékaře nemohou být uchazeči přijati.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

K rozvoji nadání a talentu žáka lze uskutečňovat rozšířenou výuku některých předmětů nebo skupin předmětů. Ředitel SOŠ a SOU může podle § 17 zákona č. 561/2004 – školský zákon mimořádně talentovaného nebo nadaného žáka na základě žádosti (u nezletilých na žádost jeho zákonného zástupce) přeřadit do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku. Žák musí dosahovat nadprůměrných výsledků za příslušné období a být celkově hodnocen jako „prospěl s vyznamenáním“. Součástí žádosti je vyjádření školského poradenského zařízení a registrujícího praktického lékaře pro děti a dorost. Podmínkou přeřazení je vykonání zkoušek z učiva, které žák nebude absolvovat. Obsah a rozsah zkoušek stanoví ředitel SOŠ a SOU.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami

Ředitel může na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení na základě diagnózy nezletilého žáka se speciálními vzdělávacími potřebami nebo s mimořádným nadáním povolit vzdělání podle individuálního plánu (§ 18 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon) U žáků s poruchou učení diagnostikovanou odborným pracovištěm (např. dyslexie, dysortografie, dysgrafie, dyskalkulie) se vypracovává individuální vzdělávací program a učitelé pak kladou důraz na ten druh projevu (písemný nebo ústní), ve kterém má žák předpoklady podat lepší výkon a při klasifikaci se nezohledňuje počet chyb, ale počet jevů, které žák zvládl. V případě mimořádného zhoršení prospěchu informuje učitel zákonného zástupce žáka bezprostředně a prokazatelně.

Žáci sociálně znevýhodnění

Žákům ze sociálně znevýhodněného prostředí škola umožňuje při nákupu profesního oblečení či v případě jejich účasti na placených aktivitách např. kursech nad rámec standardní výuky splátkový kalendář.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

SOŠ a SOU zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání v objektech školy a při činnostech mimo tyto objekty souvisejících a při poskytování školských služeb, při zohlednění základních fyziologických a psychických potřeb žáků. V rámci prevence musí být všichni žáci prokazatelně a doložitelně poučeni a instruováni o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při výchově a vyučování, nebo v jejich přímé souvislosti. Žáci, kteří nebyli v době poučení přítomni, musí být poučeni v nejbližším vhodném termínu a pořízen zápis, podepsaný žáky. To platí i pro dodržování prevence a činností v rámci protipožární ochrany.

Žáci jsou povinni se přezouvat a dbát na hygienu, chodit slušně a čistě oblečení a upraveni a dodržovat řady odborných učeben a pracovišť, které musí být viditelně umístěny. Při akcích mimo školu se řídit pravidly silničního provozu a pokyny doprovázejících osob.

SOŠ a SOU seznamuje žáky se zásadami první pomoci, zajišťuje žákovi poskytnutí první pomoci při úrazech a náhlých onemocnění vhodně rozmístěnými lékárníčkami, zabezpečuje jeho doprovod do zdravotnického zařízení nebo domů, nebo přivolání záchranné lékařské služby. Neprodleně informuje zákonného zástupce žáka. Vede povinnou evidenci úrazů žáků v knize úrazů a vyhotovuje záznam o úrazu dle zákonných předpisů platných v dané oblasti.

Kromě obecných zásad úrazové prevence jsou pro některé činnosti stanovena zvláštní pravidla daná právní úpravou, např. pro praktické vyučování, výuku některých odborných předmětů se zvýšeným rizikem ohrožení, výuku TV, koupání, lyžařský výcvik, sportovní a turistické akce. V těchto případech je vždy vyžadováno ukázněné chování žáků. Všichni pedagogičtí pracovníci jsou před výjezdem na akce školy prokazatelně proškoleni.

Při praktickém vyučování (OV), výuce TV a sportovních činnostech jsou žáci povinni vždy odkládat na vyhrazená místa ozdobné předměty, hodinky, náramky, náušnice a náhrdelníky, prsteny, ozdobné kroužky, apod. Podle druhu vykonávané činnosti jsou žáci povinni používat cvičební úbor a obuv. Pracovní oděv, pracovní obuv a ochranné pomůcky žáci používají podle pokynů vyučujících, kteří dodržování tohoto požadavku kontrolují.

Školení BOZP žáků:

- Vstupní školení – provádí technik BOZP a PO vždy při nástupu žáka do I. ročníku a dále příslušný učitel OV pro konkrétní pracoviště, jeho vybavení včetně pracovního nářadí a přidělování ochranných pomůcek. Vše musí být v nezávadném stavu.
- Další školení – provádí učitel OV vždy před zahájením nového tématu dle platných učebních dokumentů OV, nebo je provádí učitelé dalších předmětů vždy před zahájením nového tématu, cvičení nebo dalších činnostech,
- Periodická školení – provádí učitelé OV vždy na počátku 2. pololetí školního roku a slouží k opakování a prohlubování znalostí v oblasti BZOP,
- Poučení – provádí se při všech činnostech, průběžně a vztahuje se i na seznámení s vnitřními řády laboratoří, odborných pracovišť, sportovních zařízení, hřišť, atd., vždy po školním úrazu vzniklém zaviněním žáka a souvisejícím s porušením předpisů BZOP (např. nedodržení technologického postupu, zakázaná manipulace).

Způsob ukončení vzdělávání

Studium je denní, čtyřleté, je zakončeno státní a profilovou maturitní zkouškou. Maturitní zkouška se skládá



z části písemné, praktické a teoretické. Státní maturita má část písemnou a ústní, profilová maturita má část praktickou a ústní. Profilovou praktickou část skládá žák z odborného výcviku, profilová ústní část je zkouškou z odborných předmětů. Pro tuto zkoušku ředitel školy vybírá 30 otázek. Jednotlivé otázky se skládají z částí zaměřených na stolničení respektive technologii (dle zaměření oboru žáka), potravin a výživy a managementu nebo ekonomiky a účetnictví. Pokud žák je hodnocen alespoň z jedné části známku „nedostatečný“ neprospěl u celé zkoušky. Výsledná známka se počítá jako průměr známek ze všech tří částí.

### 3.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Materiální podmínky

SOŠ a SOU Praha – Čakovice zajišťuje teoretickou výuku v hlavní budově školy, kde je k dispozici 12 kmenových učeben. Všechny učebny jsou vybaveny novými keramickými tabulemi, některé učebny byly doplněny o dřevěné ochranné lišty proti poškození zdí. Škola má velký sál a jednu kmenovou učebnu s dataprojektorem, dále učebnu s interaktivní tabulí, dvě jazykové a dvě počítačové učebny. V každém poschodí budovy školy, kde se nachází velká hala, je umístěna dřevěná sedací souprava, která je žáky plně využívána o přestávkách mezi jednotlivými vyučovacími hodinami. Chodby školy jsou doplněny o prosklené skřínky, kde se prezentuje odborný výcvik svými výrobky. Dále je zde umístěna fotodokumentace z mimoškolních akcí.

Knihovní fond má k dispozici několik tisíc knih v žákovské i v učitelské knihovně. Využívání školní knihovny je bezplatné jak pro učitele, tak i žáky.

Škola má v areálu školy zrekonstruované multifunkční hřiště ale nemá tělocvičnu, výuka tělesné výchovy proto částečně probíhá v čakovické základní škole, kde byla v roce 2009 vybudována tělocvičná hala.

#### Domov mládeže

Domov mládeže při SOŠ a SOU Praha-Čakovice zajišťuje žákům, kteří nemohou denně dojíždět do školy ubytování, stravování a kvalitní studijní podmínky ve standardně, nově zrekonstruovaných interiérech třílůžkových pokojích.

Na domově mládeže může být ubytováno 33 žáků. Ubytování si mají možnost zvolit Domovní radu, která spolurozhoduje s kolektivem vychovatelů o věcech vnitřní potřeby DM.

Ubytování se řídí:

- vnitřním řádem DM, režimem dne, týdenním plánem, který je vypracován na základě plánu měsíčního, který předává jednotlivým vychovatelům vedoucí vychovatel
- z nástěnek výchovných skupin se dozívají všechny potřebné věci, mimořádné akce, informace a připomínky svých kmenových vychovatelů, jídelníček, vycházky, pochvaly, přestupky apod.
- mají možnost využívat společných prostor s posezením a televizí, kuchyňku
- k dispozici je denně tisk
- je možnost navštěvovat zájmové kroužky, posilovnu v přízemí, kulturní akce, divadla apod.
- plní příležitostně drobné práce - úklidy na patrech, v okolí DM
- dle celoročního plánu je možnost zorganizování turnajů v různých sportovních disciplínách, uspořádání diskoték a dalších celoučilištních programů , přehlídek a soutěží

Vychovatelé se pravidelně zúčastňují všech pedagogických porad, porad klasifikačních, provozních, spolupracují s rodiči ubytovaných žáků, učiteli teoretického vyučování a učiteli odborného výcviku.

Na DM pracují podle aktuálního zájmu ubytovaných tyto zájmové kroužky: výtvarný a estetický, sportovní hry, šití a dramatický.

#### Personální podmínky

Škola zaměstnává průměrně 30 učitelů teoretického vyučování, většina má předepsané vysokoškolské vzdělání, někteří si průběžně doplňují kvalifikaci. Učitelů odborného výcviku je průměrně 20, většina má předepsané doplňující pedagogické studium a další si zvyšují předepsanou kvalifikaci. Na domově mládeže pracují 3 vychovatelé, z nichž jeden má vysokoškolské vzdělání a další doplňující pedagogické studium.

#### Rada školy

Je šestičlenný orgán, složený ze 2 zástupců zřizovatele, 2 zástupců pedagogů a 2 zástupců rodičů.

### Organizační podmínky

Délka vzdělávání je stanovena na 4 roky. Výuka má část teoretickou a praktickou. Rozvrh hodin v teoretické části je koncipován souladu s platným předpisy. Během dne jsou různě dlouhé přestávky. Dopoledne dělí dvacetiminutová přestávka mezi druhou a třetí hodinou. Ostatní dopolení přestávky jsou desetiminutové, po páté a následujících hodinách je pauza pětiminutová.

Většina vyučovacích hodin probíhá mezi 8.00 až 15.05, čímž se snažíme vyjít vstříc dojíždějícím žákům. Mezi dopolením a odpolením vyučováním mají žáci hodinu volna na oběd. Praktická výuka má podobu odborného výcviku a odborné praxe. Odborný výcvik je realizován v rozsahu 6 - 7 - 14 - 14 hodin počínaje 1. ročníkem, rozsah odborné praxe je uveden v přehledu využití týdnů ve školním roce.

### Způsob hodnocení

Hodnocení výsledku vzdělávání žáka je organickou součástí výchovně vzdělávacího procesu a provádí se klasifikací žáka stupni 1-5 v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech stanovených učebními plány. Klasifikace je průběžná /uplatňuje se při hodnocení dílčích výsledků žáka/. Podrobnosti jsou stanoveny v „klasifikačním řádu“ jako smluvní předpisu SOŠ a SOU. Do školního řádu se z něho vyjímá. Jednotlivé stupně klasifikace vyjadřují toto sjednocující klasifikační měřítko všech pedagogických pracovníků při hodnocení znalostí, v dovedností žáka:

- hodnocení stupněm výborný (1) – žák má trvalé znalosti, ovládá fakta, pojmy, definice, zákonitost a vztahy mezi nimi uceleně a úplně. Nepatrné chyby se objevují zřídka a žák je sám bez upozornění opraví. Písemný i ústní projev je plynulý a logicky uspořádaný, grafický projev je přesný a estetický. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky a bezpečně ovládá postupy a způsoby práce. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku, hospodárně využívá suroviny, materiál a energie a vzorně obsluhuje pomůcky, nástroje, nářadí a měřidla. Žák je schopen samostatné a tvořivé práce.

- hodnocení stupněm chvalitebný (2) – žák má trvalé znalosti, ovládá požadované poznatky, definice zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Nepodstatné chyby se projevují častěji, žák je dokáže sám opravit. Ústní i písemný projev má menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti, ale je logicky uspořádaný. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku, při hospodárném využívání surovin, materiálu, energie se dopouští drobných chyb, přístroje, nářadí, měřidla a pomůcky obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Kvalita výsledků jeho činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Žák dokáže samostatně v předmětu pracovat.

- hodnocení stupněm dobrý (3) – žák má trvalé znalosti, v osvojení požadovaných faktů, pojmů, definic, dovedností a znalostí má nepodstatné mezery. Chyby dokáže po upozornění samostatně opravit. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, výstižnosti a přesnosti. Ústní projev postrádá plynulost a logickou uspořádanost, grafický projev je méně estetický. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele. K údržbě přístrojů, nářadí, měřidel, surovin, energií a materiálu musí být částečně podněcován. Žák rozumí látce, je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

- hodnocení stupněm dostatečný (4) – žák má základní znalosti dostačující k pochopení dalšího navazujícího učiva, myšlení není tvořivé. V projevu ústním, písemném nebo praktických činnostech se objevují závažné chyby, má závažné mezery ve správnosti, přesnosti a výstižnosti, které je ale s pomocí učitele schopen opravit. Žák pracuje bez zájmu a vztahu k práci a v praktických činnostech i při volbě postupů se dopouští větších chyb. Práci dovede organizovat ze soustavné pomoci učitele, méně dbá o pořádek na pracovišti. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálu a energií. V obsluze a údržbě nářadí, pomůcek, měřidel a přístrojů se dopouští závažných nedostatků. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

- hodnocení stupněm nedostatečný (5) – požadované znalosti žáka nejsou úplně, ucelené a přesné a má v nich závažné a značné mezery, které nepostačují k pochopení dalšího studia. V ústním, písemném projevu nebo praktických činnostech se vyskytují časté závažné chyby ve správnosti a výstižnosti, které ani po upozornění není schopen opravit ani s pomocí učitele. Žák neprojevuje zájem o práci, ani vztah k ní. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Nedokáže postupovat při práci ani pomocí učitele. Výsledky práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují předepsané ukazatele. Nevyužívá hospodárně surovin, energií a materiálu. V obsluze a údržbě zařízení, pomůcek, nářadí, nástrojů se dopouští závažných nedostatků. Nedokáže samostatně studovat. Neovládá předpisy o bezpečnosti práce.

Hodnocení chování žáka v denní formě vzdělávání se provádí klasifikací se stupni hodnocení 1 – 3. Návrh předkládá třídní učitel po projednání s učiteli, kteří ve třídě vyučují a rozhoduje o ní ředitel po projednání v pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel slušného chování a školního řádu během klasifikačního období za chování žáků ve škole a při akcích organizovaných školou. Jednotlivé stupně vyjadřují toto hodnocení:

- chování velmi dobré (1) – chování v souladu s právními a morálními normami, případně pouze s ojedinělými

dobrymi přestupky proti školnímu řádu, které se neopakují.

- chování uspokojivé (2) – chování je v souladu s právními i morálními normami, opakující se drobné přestupky proti školnímu řádu, které neustanou ani po napomenutí nebo důtce třídního učitele nebo učitele OV, nebo chování se závažnějším přestoupením Školního řádu, neomluvená absence, opakované pozdní příchody.

- chování neuspokojivé (3) - chování je v rozporu s právními a morálními normami s opakovanými závažnými přestupky Školního řádu, které neustanou ani po důtce třídního učitele, učitele OV nebo důtce ředitele školy, časté pozdní příchody, neomluvená absence většího rozsahu, nebo je-li žákovi uděleno podmíněně vyloučení ze studia. V případě porušení školního řádu zvláště hrubým způsobem může být hodnoceno chování žáka stupněm 3 i bez předchozích výchovných opatření.

Zdravotní předpoklady žáků

Ke vzdělávání mohou být přijati jen žáci s dobrým zdravotním stavem. Překážkou přijetí jsou např. poruchy funkcí nosního a pohybového aparátu, zejména nemoci páteře, dolních a horních končetin, dále chronické a alergické kožní onemocnění, zejména rukou a obličeje, chronické a alergické nemoci dýchacích orgánů. Dále prognosticky závažná onemocnění srdce a velkých cév, závažné poruchy duševní a poruchy chování, poruchy mechanismu imunity a závažné nemoci endokrinní. Překážkou jsou rovněž dekompenzované a subkompenzované záchvatové stavy, nervové choroby provázené poruchami pohybových funkcí a jejich koordinací. Vyloučeny jsou rovněž poruchy sluchu a zraku. Požadovaná sluchová ostrost je nejméně 3 m a zraková ostrost 5/15 Jč 3, s případnou korekcí brýlemi, bez vnitroočních změn inklinujících k odchlípení sítnice. Na překážku mohou být i závažné poruchy řeči. Bez zdravotního posouzení a písemného potvrzení lékaře nemohou být uchazeči přijati. Posouzení zdravotního stavu provádí praktický lékař.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

K rozvoji nadání a talentu žáka lze uskutečňovat rozšířenou výuku některých předmětů nebo skupin předmětů. Ředitel SOŠ a SOU může podle § 17 zákona č. 561/2004 – školský zákon mimořádně talentovaného nebo nadaného žáka na základě žádosti (u nezletilých na žádost jeho zákonného zástupce) přeřadit do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku. Žák musí dosahovat nadprůměrných výsledků za příslušné období a být celkově hodnocen jako „prospěl s vyznamenáním“. Součástí žádosti je vyjádření školského poradenského zařízení a registrujícího praktického lékaře pro děti a dorost. Podmínkou přeřazení je vykonání zkoušek z učiva, které žák nebude absolvovat. Obsah a rozsah zkoušek stanoví ředitel SOŠ a SOU.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami

Ředitel může na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení na základě diagnózy nezletilého žáka se speciálními vzdělávacími potřebami nebo s mimořádným nadáním povolit vzdělání podle individuálního plánu (§ 18 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon) U žáků s poruchou učení diagnostikovanou odborným pracovištěm (např. dyslexie, dysortografie, dysgrafie, dyskalkulie) se vypracovává individuální vzdělávací program a učitelé pak kladou důraz na ten druh projevu (písemný nebo ústní), ve kterém má žák předpoklady podat lepší výkon a při klasifikaci se nezohledňuje počet chyb, ale počet jevů, které žák zvládl. V případě mimořádného zhoršení prospěchu informuje učitel zákonného zástupce žáka bezprostředně a prokazatelně.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávání

SOŠ a SOU zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání v objektech školy a při činnostech mimo tyto objekty souvisejících a při poskytování školských služeb, při zohlednění základních fyziologických a psychických potřeb žáků. V rámci prevence musí být všichni žáci prokazatelně a doložitelně poučeni a instruováni o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při výchově a vyučování, nebo v jejich přímé souvislosti. Žáci, kteří nebyli v době poučení přítomni, musí být poučeni v nejbližším vhodném termínu a pořízen zápis, podepsaný žáky. To platí i pro dodržování prevence a činnosti v rámci protipožární ochrany.

Žáci jsou povinni se přezouvat a dbát na hygienu, chodit slušně a čistě oblečení a upraveni a dodržovat řády odborných učeben a pracovišť, které musí být viditelně umístěny. Při akcích mimo školu se řídit pravidly silničního provozu a pokyny doprovázejících osob.

SOŠ a SOU seznamuje žáky se zásadami první pomoci, zajišťuje žákovi poskytnutí první pomoci při úrazech a náhlých onemocnění vhodně rozmístěnými lékárníčkami, zabezpečuje jeho doprovod do zdravotnického zařízení nebo domů, nebo přivolání záchranné lékařské služby. Neprodleně informuje zákonného zástupce žáka. Vede povinnou evidenci úrazů žáků v knize úrazů a vyhotovuje záznam o úrazu dle zákonných předpisů platných v dané oblasti.

Kromě obecných zásad úrazové prevence jsou pro některé činnosti stanovena zvláštní pravidla daná právní úpravou, např. pro praktické vyučování, výuku některých odborných předmětů se zvýšeným rizikem ohrožení, výuku TV, koupání, lyžařský výcvik, sportovní a turistické akce. V těchto případech je vždy vyžadováno ukázněné chování žáků. Všichni pedagogičtí pracovníci jsou před výjezdem na akce školy prokazatelně proškoleni.

Při praktickém vyučování (OV), výuce TV a sportovních činnostech jsou žáci povinni vždy odkládat na vyhrazená místa ozdobné předměty, hodinky, náramky, náušnice a náhrdelníky, prsteny, ozdobné kroužky, apod.

Podle druhu vykonávané činnosti jsou žáci povinni používat cvičební úbor a obuv. Pracovní oděv, pracovní obuv a ochranné pomůcky žáci používají podle pokynů vyučujících, kteří dodržování tohoto požadavku kontrolují.  
Školení BOZP žáků:

- Vstupní školení – provádí technik BOZP a PO vždy při nástupu žáka do I. ročníku a dále příslušný učitel OV pro konkrétní pracoviště, jeho vybavení včetně pracovního nářadí a přidělování ochranných pomůcek. Vše musí být v nezávadném stavu.
- Další školení – provádí učitel OV vždy před zahájením nového tématu dle platných učebních dokumentů OV, nebo je provádí učitelé dalších předmětů vždy před zahájením nového tématu, cvičení nebo dalších činnostech,
- Periodická školení – provádí učitelé OV vždy na počátku 2. pololetí školního roku a slouží k opakování a prohlubování znalostí v oblasti BZOP,
- Poučení – provádí se při všech činnostech, průběžně a vztahuje se i na seznámení s vnitřními řády laboratoří, odborných pracovišť, sportovních zařízení, hřišť, atd., vždy po školním úrazu vzniklém zaviněním žáka a souvisejícím s porušením předpisů BZOP (např. nedodržení technologického postupu, zakázaná manipulace).

## 3.2 Začlenění průřezových témat

### Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

<b>Český jazyk a literatura</b>	
1. ročník	Jazyk Komunikační a slohová výchova
2. ročník	Jazyk
3. ročník	Komunikační a slohová výchova
4. ročník	Jazyk
<b>Německý jazyk</b>	
1. ročník	Osobní údaje
<b>Dějepis</b>	
	Novověk 20. století
<b>Občanská nauka</b>	
	Člověk ve společnosti
2. ročník	Člověk v demokratickém státě
<b>Základy přírodních věd</b>	
1. ročník	Chemie
<b>Marketing a management</b>	
3. ročník	Management Marketing
<b>Hotelový provoz</b>	
	Racionalizace hotelového provozu
4. ročník	Cestovní ruch
<b>Technologie</b>	
3. ročník	Gastronomická pravidla
<b>Odborný výcvik - kuchař</b>	
1. ročník	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky
<b>Odborný výcvik - číšník</b>	
1. ročník	Obecné požadavky

### Občan v demokratické společnosti

2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky

### Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

<b>Anglický jazyk</b>	
4. ročník	Reálie
<b>Základy přírodních věd</b>	
1. ročník	Chemie Ekologie
<b>Ekonomika a účetnictví</b>	
4. ročník	Hospodářská politika státu
<b>Potraviny a výživa</b>	
1. ročník	Úvod do učiva – význam správné výživy Nákazy z potravin Použití zeleniny a výrobků z ní ve stravování Výrobky z obilovin – mlýnské výrobky
4. ročník	Hygiena výživy, ekologická výroba potravin
<b>Hotelový provoz</b>	
	Lázeňské služby
<b>Technologie</b>	
1. ročník	Ochrana zdraví a bezpečnost práce
3. ročník	Strava jiných národů
<b>Odborný výcvik - kuchař</b>	
1. ročník	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky
<b>Odborný výcvik - číšník</b>	
1. ročník	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky

**Člověk a životní prostředí**

4. ročník Obecné požadavky

**Člověk a svět práce**

Integrace do výuky

**Český jazyk a literatura**

1. ročník	Komunikační a slohová výchova
2. ročník	Komunikační a slohová výchova
3. ročník	Jazyk
4. ročník	Komunikační a slohová výchova

**Anglický jazyk**

2. ročník	Reálie
3. ročník	Reálie

**Německý jazyk**

1. ročník	Svět práce, rodina
-----------	--------------------

**Základy přírodních věd**

Chemie
--------

**Matematika**

Základní poznatky z matematiky
--------------------------------

**Společenská výchova**

2. ročník	Psychologie
	Sociologie
	Etiketa

**Tělesná výchova**

4. ročník	Fitness
-----------	---------

**Ekonomika a účetnictví**

1. ročník	Právní formy podniku
2. ročník	Finanční hospodaření podniku
	Mzdy a daně
3. ročník	Účetnictví
4. ročník	Marketing v podnikání

**Stolníčení**

1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce
-----------	----------------------------

**Odborný výcvik - kuchař**

	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky

**Odborný výcvik - číšník**

1. ročník	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky

**Písemná a elektornická komunikace**

1. ročník	Úpravy textu
2. ročník	Hospodářské písemnosti

**Informační a komunikační technologie**

Integrace do výuky

**Český jazyk a literatura**

1. ročník	Jazyk
2. ročník	Jazyk
	Komunikační a slohová výchova
3. ročník	Komunikační a slohová výchova

**Německý jazyk**

2. ročník	Nakupování a obchody
-----------	----------------------

**Základy přírodních věd**

1. ročník	Chemie
-----------	--------

**Informační a komunikační technologie**

	Hardware a software
	Textový editor
	Tabulkový editor
	Grafický a prezentační editor
2. ročník	Textový editor
	Tabulkový editor
	Grafický a prezentační editor
3. ročník	Hardware a software
	Textový editor
	Tabulkový editor
	Grafický a prezentační editor
4. ročník	Hardware a software
	Textový editor
	Tabulkový editor
	Grafický a prezentační editor

**Ekonomika a účetnictví**

3. ročník	Účetnictví
-----------	------------

**Marketing a management**

Management
Marketing

**Odborný výcvik - kuchař**

1. ročník	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky

**Odborný výcvik - číšník**

1. ročník	Obecné požadavky
2. ročník	Obecné požadavky
3. ročník	Obecné požadavky
4. ročník	Obecné požadavky

**Písemná a elektornická komunikace**

2. ročník	Vybavení moderní kanceláře
-----------	----------------------------

Pokryto předmětem

Informační a komunikační



## 4 Charakteristika školy

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice		
<b>Adresa</b>	Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
<b>Vzdělávací program</b>	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	<b>Délka studia v letech:</b>	4

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice zahájilo výuku dne 1.1.1998 sloučením SOŠ a SOU v rámci optimalizace se Středním odborným učilištěm potravinářským v Praze - Horních Počernicích a tak navázalo na bohatou dlouholetou tradici obou škol. Obory vzdělávání lze z hlediska jejich profilace rozdělit na gastronomické obory, obor nástavbového studia se zaměřením na podnikání a obor „Chovatel cizokrajných zvířat“, který SOŠ a SOU nabízí jako jediná škola v ČR.

Škola operativně reaguje na nejnovější požadavky trhu práce a tak od školního roku 2002/2003 nabízí gastronomické obory středního vzdělání s maturitní zkouškou (Kuchař, Číšník). Ve školním roce 2003/2004 otevřela SOŠ a SOU ve spolupráci s obchodním řetězcem Globus obor středního vzdělání s výučním listem "Prodávač a výrobce lahůdek". Přímé napojení na potenciálního zaměstnavatele absolventů umožňuje jednodušší profesní start úspěšným absolventům a přináší jim i větší jistotu budoucího uplatnění, což jistě vede k hlubší motivaci o zvolený obor studia.

Vedení školy si uvědomuje, že střední odborné školy a zejména střední odborná učiliště musí poskytovat i možnost vzdělání pro prospěchově slabší žáky a pro žáky vyžadující zvláštní péči (poruchy chování, poruchy učení, ADHD), a proto je ve vzdělávací nabídce SOŠ a SOU také dvouletý obor vzdělání s výučním listem "Provoz společného stravování". Tento obor je svou koncepcí určen především pro žáky, kteří vyžadují specifický přístup ze strany pedagogů a kteří mají lepší předpoklady vyniknout v praktické části výuky než v části teoretické.

SOŠ a SOU, Praha - Čakovice nabízí žákům ucelený systém oborů středního vzdělávání s maturitní zkouškou, středního vzdělávání s výučním listem (dvouleté a tříleté obory) a obory nástavbového studia. Toto činí školu prostupnou pro většinu žáků, kteří ke studiu nastoupí. Ředitelka školy ve spolupráci s předmětovými komisemi a výchovným poradcem může v opodstatněných případech rozhodnout o změně oboru vzdělávání a to jak z oborů středního vzdělání s výučním listem do oborů středního vzdělání s maturitou (dle studijních výsledků a po složení rozdílových zkoušek), tak i opačným směrem a případně i z oboru tříletého do dvouletého či naopak (dle studijních výsledků a po složení rozdílových zkoušek). Toto umožňuje vytvářet ve třídách jednotlivých oborů vzdělávání poměrně stejnorodou skupinu žáků z hlediska jejich schopností a dovedností a tím lze dosahovat i lepších výsledků při vzdělávání. Jedním z důležitých cílů školy je i navýšení přidané hodnoty vzdělání u žáků. Přesné umístění žáka, do oboru vzdělávání, který svou náročností odpovídá jeho schopnostem a dovednostem, ale zároveň žáka nepodceňuje, je jednou z hlavních cest, která vede k tomuto cíli.

Nemalou devizou SOŠ a SOU je snaha poskytnout žákům i nadstandardní vzdělání, které přesahuje rámec osnov jednotlivých předmětů. Vedení školy si uvědomuje, že v současné době, kdy je na trhu práce velká konkurence, se jakékoliv rozšíření kompetencí absolventů pozitivně projeví v jejich větší profesní flexibilitě a tím i v rozšíření možností uplatnit se v dané profesi. Škola pravidelně pro žáky připravuje odborné kurzy (kurz studené kuchyně, kurz vykrajování zeleniny, barmanský kurz, someliérský kurz ...) a exkurze do špičkových gastronomických provozů a hotelů. Žáci se pod vedením učitelů OV připravují na soutěže v různých profesních dovednostech, ve kterých dosahují pravidelně velmi dobrých umístění. Jednou z aktivit SOŠ a SOU, Praha – Čakovice, která je svým rozsahem výjimečná, je příprava zahraničních stáží pro žáky všech oborů vzdělávání. Zahraniční stáže jsou pořádány v rámci programů EU Leonardo da Vinci a Tandem. Každoročně do zahraničí vycestuje několik desítek žáků školy. Cílovými destinacemi jsou země EU (Kypr, Anglie, Itálie, Belgie, Španělsko, Dánsko, Německo, Rakousko, Slovensko). Díky velkému počtu stáží má reálnou šanci na vycestování do zahraničí každý žák školy a tak se možná účast na zahraničních stážích stává dalším motivujícím prvkem k dosažení co nejlepších výsledků jak v teoretickém vyučování tak a to zejména, na odborném výcviku. Pobyt na zahraniční stáži přináší žákům mnohá pozitiva, která se odrazí v dalším studiu, ale i v budoucnu při vstupu na trh práce. Žáci si upevní a zlepšují jazykovou vybavenost, seznámí se s novými progresivními trendy ve zvoleném oboru a v

neposlední řadě se naučí samostatně se orientovat v novém, kulturně a jazykově odlišném prostředí. U mnoha žáků (dosud v programu Leonardo da Vinci absolvovalo zahraniční stáže téměř 400 žáků školy), lze po návratu z delšího pobytu v zahraničí pozorovat zdravý nárůst sebevědomí a profesní hrdosti. Zanedbatelné není ani získání mezinárodně uznávaných doporučení a certifikátů od zahraničních organizací a programu Leonardo da Vinci. Novinkou je také možnost získání Europassu.

Pro absolventy všech oborů vzdělávání, které SOŠ a SOU nabízí, je v praxi nezbytná znalost cizího jazyka alespoň na dobré odborné – konverzační úrovni, a proto se vedení školy ve spolupráci s předmětovou komisí snaží neustále zkvalitňovat výuku cizích jazyků. Toto lze uskutečňovat několika způsoby:

- Zkvalitňováním stávající výuky zaváděním nových progresivních metod výuky a zaváděním multimediální výuky (v roce 2006 byly ve škole zřízeny tři multimediální učebny, učitelé mají k výuce k dispozici notebooky a přenosné dataprojektory).

- Zefektivněním a zatraktivněním výuky zapojením rodilých mluvčích do předem stanovených částí vyučovací hodiny (od roku 2003 na naši školu přijíždějí v rámci projektu Sokrates na dlouhodobou stáž zahraniční studenti pedagogických škol jako, kteří si připravují ve spolupráci s kmenovými učiteli anglického a německého jazyka vlastní vstupy do vyučovacích jednotek, účastní se se žáky i různých mimoškolních aktivit a tím mobilizují žáky k častějšímu používání znalostí cizího jazyka i v nemodelových situacích mimo výuku).

- Výuka jazyků přímo v cizojazyčném prostředí (již bylo uvedeno: zahraniční stáže, výměnné pobyty).

Jedním z důležitých principů, kterým se řídí management školy při svém rozhodování v pedagogicko-výchovné oblasti je pozitivní interakce mezi výukou teoretických předmětů a odborným výcvikem. Vzájemná provázanost a jednota společně s dodržováním principu přiměřenosti v oblasti teoretické výuky a odborného výcviku jsou základním kamenem pro tvorbu funkčního, moderního a atraktivního celku – střední odborné školy a středního odborného učiliště.

SOŠ a SOU, Praha – Čakovice klade velký důraz na kvalitu odborného výcviku žáků všech oborů vzdělání. Žáci oboru „Chovatel cizokrajných zvířat“ vykonávají odborný výcvik v ZOO – Praha. Spolupráce školy a pražské zoologické zahrady byla vždy velmi dobrá a vytvářela kvalitní zázemí pro odbornou přípravu žáků. Průběžná spolupráce učitelů OV a učitelů odborných předmětů vytváří symbiotické spojení, které se pozitivně projevuje v propojení teorie s praxí. V teoretickém a praktickém vyučování jsou průběžně reflektovány nejnovější poznatky z oboru, obsah odborných předmětů je v neustálém dynamickém vývoji, který je umožněn kontaktem externích vyučujících teoretických předmětů a OV s praxí. Žáci se v průběhu studia dostanou postupně díky přeřazovacímu plánu na všechna pracoviště v ZOO – Praha a získají tak široké spektrum vědomostí a dovedností přímo z reálných a nezprostředkovaných pracovních situací. Snaha vedení školy o co nejlepší úroveň OV tohoto oboru se pozitivně odráží v úspěšnosti absolventů při studiu na vysokých školách a v jejich vysoké hodnotě na trhu práce.

Těmto principům je podřízena i organizace odborného výcviku gastronomických oborů. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích a ve školní jídelně a školních kuchyních. Velkým přínosem je spolupráce s poliklinikou "Bioregenea", s níž má SOŠ a SOU uzavřenu smlouvu o pronájmu odborného pracoviště. Zde žáci pod vedením učitelů odborného výcviku poskytují gastronomické služby (výdej obědů zaměstnancům, občerstvení v teplé i studené kuchyni) a zároveň se učí vést samostatnou provozní jednotku, kde se vše uskutečňuje ve vlastní režii. Žáci tak mají možnost seznámit se prací v různých typech provozoven a tím i zúčastnit své poznatky získané v teoretické výuce v reálné praxi. Mnoho žáků, zejména oborů středního vzdělávání s maturitní zkouškou, absolvuje odborný výcvik ve špičkových provozech hotelů. Díky těmto smluvním pracovištím mají žáci možnost seznámit se s nejmodernějšími gastronomickými technologiemi a špičkovými technikami obsluhy. Odborníci z těchto hotelů jsou škole i partnery při přípravě závěrečných a maturitních zkoušek, což má pozitivní vliv na jejich náročnost, odbornou úroveň a prestiž.



## 5 Učební plán

<b>Škola</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice , Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Délka studia v letech:</b>	4.0

### Učební plán ročníkový

Povinné předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	
Český jazyk a literatura	2+1	2+1	2+1	3	12
Anglický jazyk	3	3	3	3	12
Německý jazyk	1	1	1	1	4
Dějepis	2	-	-	-	2
Občanská nauka	1	2	-	-	3
Základy přírodních věd	2	2	-	-	4
Matematika	2	2	2	2	8
Společenská výchova	-	1	-	-	1
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	1	1	4
Ekonomika a účetnictví	2	2	2	2	8
Marketing a management	-	-	2	-	2
Potraviny a výživa	3	3	1	1	8
Hotelový provoz	1	1	1	1	4
Stolníčení	1	1	1	1	4
Technologie	2	2	2	2	8
Pisemná a elektornická komunikace	2	1	-	-	3
Odborný výcvik - číšník	6	1+6	1+13	1+13	41
<b>Celkem základní dotace</b>	<b>33</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>101</b>
<b>Celkem disponibilní dotace</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>35</b>
<b>Celkem v ročníku</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>136</b>

### Volitelné předměty

#### 1. ročník

##### Odborný výcvik - číšník

Odborný výcvik - kuchař	6
Odborný výcvik - číšník	6

## 2. ročník

### Odborný výcvik - číšník

Odborný výcvik - kuchař	7
Odborný výcvik - číšník	7

## 3. ročník

### Odborný výcvik - číšník

Odborný výcvik - kuchař	14
Odborný výcvik - číšník	14

## 4. ročník

### Odborný výcvik - číšník

Odborný výcvik - kuchař	14
Odborný výcvik - číšník	14

## Využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	32	34	34	32
Kurz zaměřený na ochranu člověka za mimořádných událostí	1			
Prázdniny	13	13	13	13
Maturity	1	1	1	6
Poslední týden školního roku	1	1	1	
Akce školy	2	2	2	
Lyžařský kurs	1			
Státní svátky	1	1	1	1
<b>Celkem:</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>

- **Výuka dle rozpisu učiva**  
**Komentář k učebnímu plánu**
  1. Číslo za znaménkem plus jsou disponibilní hodiny.
  2. Cizí jazyk - anglický jazyk je jazykem hlavním, němčina jazykem doplňkovým.
  3. Učební plán je sestaven tak, aby u státní maturity umožňoval - bude-li zaveden třetí maturitní předmět - volbu z matematiky nebo informačních a komunikačních technologií.
  4. Jedna hodina v každém ročníku je z estetického vzdělávání integrována i se vzdělávacím obsahem do českého jazyka a literatury.
- **Kurz zaměřený na ochranu člověka za mimořádných událostí**  
Tematický sportovně-turistický kurz zaměřený na ochranu člověka za mimořádných událostí podle pokynu MŠMT č. j. : 12050/2003-22 ze dne 7. 3. 2003

## 6 Učební osnovy

### 6.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

#### 6.1.1 Český jazyk a literatura

##### Garant předmětu

1. ročník: PaedDr. Marie Vopařilová
2. ročník: PaedDr. Marie Vopařilová
3. ročník: PaedDr. Marie Vopařilová
4. ročník: PaedDr. Marie Vopařilová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2+1</b>	<b>2+1</b>	<b>2+1</b>	<b>3</b>

##### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

##### Cíl vyučovacího předmětu

Předmět český jazyk a literatura tvoří neoddelitelnou součást všeobecného vzdělávání a je základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Výrazně ovlivňuje začleňování mladého člověka do společnosti a jeho další osobní a profesní růst jednak tím, že kultivuje jeho jazykový projev a přispívá k rozvoji jeho komunikačních dovedností a schopností, jednak tím, že ovlivňuje utváření jeho hodnotové orientace a postojů, a to nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v oblasti společenské a mezilidské.

##### Charakteristika předmětu

Předmět se skládá ze dvou, respektive tří oblastí, které se vzájemně doplňují a podporují. Jazykové vzdělávání (jazyk a komunikační výchova) rozvíjí komunikační kompetenci a performanci žáka učí ho užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Podílí se rovněž na rozvoji sociální kompetence žáků. K plnění tohoto cíle přispívá i literární výchova a naopak literární vzdělání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují i znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků.

Vyučování předmětu směřuje k dovednosti a schopnosti mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně i písemně vyjadřovat, používat spisovného jazyka jako kodifikované společenské normy, aplikovat získané poznatky, pracovat s textem a informacemi. Při analýze literárních textů se prezentují a procvičují nejen jazykové, stylistické, literárněhistorické a literárně teoretické poznatky žáka, ale i jeho komunikační dovednosti a nacvičuje se řečové chování v různých komunikačních situacích.

##### Cíle vzdělávání v oblasti cílů, postojů, hodnot a preferencí

Základním cílem předmětu je vychovat žáka ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílet se na rozvoji jeho duchovního života. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je ochranou proti snadné manipulaci a intoleranci.

##### Strategie výuky

Výuka navazuje na vědomosti a dovednosti žáka ze základní školy a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáka. Tyto vědomosti a dovednosti se prohlubují, rozšiřují, posunují na vyšší kvalitativní a kvantitativní úroveň. Literární vzdělávání kromě četby, rozboru a interpretace uměleckých děl či jejich ukázek přispívá k žákovi celkovému přehledu o klíčových momentech v české a světové literární historii. Kromě tradičních metodických postupů se vyučující zaměřuje na rozbor nedostatků ve vyjadřování žáka i veřejnosti, na problémové úkoly, situační komunikační hry, zpracování projektových úkolů, práci s vybranou vrstvou slovní zásoby. Žák je veden k individuálnímu vyhledávání vhodných námětů pro práci s textem v hodinách.

Výuka je doplněna návštěvami filmových či divadelních představení, společnou mimoškolní četbou a následnou besedou. Učivo je prohlubováno a upevňováno exkurzemi do vybraných kulturních zařízení hlavního města (Národní divadlo, Stavovské divadlo, Národní muzeum, Strahovská knihovna, Vyšehrad apod.).

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Hodnocení výsledků vzdělávání

V každém ročníku se píšou dvě kontrolní slohové práce (podle výběru učitele buď obě školní, nebo jedna školní a jedna domácí). Tyto kontrolní práce se připravují soustavou cvičných prací a dílčích úkolů. Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností (diktáty, testy, eventuálně další formy). Při hodnocení se klade důraz na dovednost pracovat s textem, na dovednost vyhledat užité umělecké prostředky. Schopnost vyjadřovat se souvisle a kulturně v ústním i písemném projevu. Hodnotí se znalost pravopisných a tvaroslovných jevů. Hodnocení žáků je vyjádřeno klasifikací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- dominantní rozvíjení komunikativní kompetence v rámci průřezových témat Člověk v demokratické společnosti, Člověk a svět práce,
- využívání informačních technologií při vytváření výstupu tematických celků (samostatné práce, veřejné prezentace) v ostatních průřezových tématech,
- sociální a personální kompetence např. při obhájení vlastních myšlenek, sebehodnocení, při práci v týmu,
- kompetence k učení a pracovní kompetence při získávání informací z různých zdrojů, při dalším zpracování informací, při zařazení jevu do systému,
- kompetence k řešení problému při autodidaktických metodách, při problémovém učení,
- občanské kompetence se rozvíjejí např. v kulturním chování a mluvě, žák si uvědomuje vlastní kulturní a národní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě jiné kultury, tvoří si vlastní úsudek a diskutuje o něm s druhými.

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP *mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání*
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP *ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný  
RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

**RVP** *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace

**RVP** *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*

- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve

**RVP** *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

**RVP** *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

#### • Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje

**RVP** *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*

- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

**RVP** *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*

- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje

**RVP** *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*

- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

**RVP** *dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii*

- dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)

**RVP** *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*

- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

**RVP** *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*

#### • Personální a sociální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích

**RVP** *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*

- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

**RVP** *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

**RVP** *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*

- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí

**RVP** *ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí*

- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti*
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, je připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný  
RVP *adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní*
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*
  - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
  - jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie  
RVP *jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie*
  - uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP *uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých*
  - uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP *uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních*
  - uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP *uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu*
  - podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP *podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah*
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

RVP znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

## 1. ročník

Garant předmětu: PaedDr. Marie Vopařilová, 2+1 týdně, P

### Jazyk

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>• vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny</li> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>• pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>• orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>• odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> <li>• uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	1. Jazyk <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecné poznatky o jazyku</li> <li>- příbuznost jazyků, slovanské jazyky</li> <li>- jazykové vrstvy</li> <li>- jazykové příručky a práce s nimi</li> <li>- základy rétoriky</li> <li>- prohlubování učiva pravopisu</li> <li>- prohlubování vědomostí z tvarosloví</li> <li>- prohlubování učiva syntaxe (základní principy větné stavby – větné členy a vztahy, druhy vět podle postoje mluvčího k výpovědi, věty podle členitosti)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b> Občan v demokratické společnosti <i>rozlišuje druhy vět a větné ekvivalenty a vhodně je využívá v různých komunikačních situacích</i> Informační a komunikační technologie <i>pracuje s odbornými příručkami pracuje s internetem</i>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

### Komunikační a slohová výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• orientuje se ve výstavbě textu</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• přednese krátký projev</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi</li> <li>• rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>• vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary</li> <li>• má přehled o slohových postupech uměleckého stylu</li> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částí</li> </ul>	2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> <li>- vypravování v prostě sdělovacím stylu, v uměleckém stylu (autor, čtenář, vypravěč, postavy),</li> <li>- běžné informační postupy – zpráva, oznámení, deník, telefon, plakát, vizítka, logo, reklama</li> <li>- projevy mluvené a psané, dialogické a monologické, verbální a neverbální komunikace</li> </ul>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>formuluje a zdůvodní svůj názor vystupuje před kolektivem</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>-sestaví krátké informační postupy- komunikuje telefonicky, e-mailem, využívá jazykové prostředky vzhledem ke komunikačnímu záměru -vytvoří plakát, vizitku-vytvoří návrh loga, reklamního plakátu -v mluveném projevu připraveném i improvizovaném užívá verbálních i neverbálních prostředků řeči -dorozumívá se kultivovaně a výstižně, odlišuje spisovný a nespisovný projev, užívá vhodné spisovné jazykové prostředky, využívá zásad komunikace a pravidel dialogu</i></p>		

## Literární výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období</li> <li>• zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> <li>• orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> </ul>	<p>3. Literární výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- literatura jako druh umění</li> <li>- ústní lidová slovesnost</li> <li>- vývoj české a světové literatury v kulturních historických souvislostech:</li> <li>- literatura starověku</li> <li>- literatura středověku</li> <li>- literatura renesance a humanismu</li> <li>- literatura baroka</li> <li>- literatura klasicismu a osvícenství</li> <li>- národní obrození</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

Garant předmětu: PaedDr. Marie Vopařilová, 2+1 týdně, P



## 2. ročník

## Jazyk

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování</li> </ul>		1. Jazyk <ul style="list-style-type: none"> <li>slovní zásoba</li> <li>význam slova a jeho obměny</li> <li>polysémie slov</li> <li>homonyma</li> <li>synonyma</li> <li>antonyma</li> <li>metafora, metonymie</li> <li>syntax souvětí, interpunkce</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti  <i>vytvoří odborný popis, popis pracovního postupu vztahující se k jeho profesnímu zaměření, prokáže schopnost vyjadřovat se adekvátním způsobem o svém oboru-orientuje se v odborné terminologii</i>  Informační a komunikační technologie  <i>vyhledává informace pro odbornou práci zaznamenává bibliografické údaje pracuje s internetem</i>			

## Komunikační a slohová výchova

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> <li>orientuje se ve výstavbě textu</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>přednese krátký projev</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi</li> <li>rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li> <li>vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary</li> <li>má přehled o slohových postupech uměleckého stylu</li> <li>zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky</li> <li>rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>pořizuje z odborného textu výpisky a výtah, dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů</li> <li>zaznamenává bibliografické údaje</li> </ul>		2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> <li>osobní korespondence – osobní dopis, pozdrav, blahopřání, kondolence</li> <li>popis, charakteristika, líčení</li> <li>odborný popis, popis pracovního postupu</li> <li>praktický odborný styl, styl příruček, návodů</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce  <i>-napíše charakteristiku osobnosti pracující v jeho profesní sféře -zpracuje z odborného textu výtah, osnovu-na jejich základě vytvoří odborný popis, popis pracovního postupu vztahující se k jeho profesnímu zaměření, prokáže schopnost vyjadřovat se adekvátním způsobem o svém oboru-orientuje se v odborné terminologii</i>  Informační a komunikační technologie  <i>pracuje s odbornými příručkami pracuje s internetem pracuje s odbornými časopisy</i>			

## 2. ročník

## Literární výchova

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období</li> <li>zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> <li>orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> </ul>	<b>3. Literární výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>literatura preromantismu a romantismu</li> <li>světová realistická literatura</li> <li>česká realistická literatura</li> <li>generace májovců</li> <li>lumírovci a ruchovci</li> <li>české realistické drama 19. století</li> <li>národní divadlo</li> <li>světová literární moderna na konci 19. století</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

Garant předmětu: PaedDr. Marie Vopařilová, 2+1 týdně, P

## Jazyk

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> </ul>	<b>1. Jazyk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>přejímání slov z cizích jazyků</li> <li>důvody přejímání v různých historických dobách</li> <li>výslovnost cizích slov</li> <li>skloňování cizích slov</li> <li>pravopis</li> <li>práce se slovníkem cizích slov</li> <li>komplexní jazykové rozbor</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce  <i>v textu dokládá slova cizího původu užívaná slova cizího původu v běžné komunikaci, rozumí jejich významu využívá cizí slova v odborné terminologii zná základní pravopisné a výslovnostní zásady ovládá jazykový, stylistický, syntaktický rozbor textu</i>		

## 3. ročník

## Komunikační a slohová výchova

<p><b>Výsledky vzdělávání</b></p> <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se ve výstavbě textu</li> <li>• uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování</li> <li>• vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>• ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• přednese krátký projev</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi</li> <li>• rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>• sestaví jednoduché zpravodajské a propagační útvary (zpráva, reportáž, pozvánka, nabídka ...)</li> <li>• odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li> <li>• zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky</li> <li>• používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>• samostatně zpracovává informace</li> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>• pořizuje z odborného textu výpisky a výtah, dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů</li> <li>• má přehled o denním tisku a tisku své zájmové oblasti</li> <li>• má přehled o knihovnách a jejich službách</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- publicistika (zpravodajské, úvahové a umělecké útvary publicistiky)</li> <li>- projekt – Zpravodajství z oboru</li> <li>- odborný styl</li> <li>- výklad, odborný referát</li> <li>- diskuse</li> </ul>	
<p><b>Průřezová témata</b></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>sestaví jednoduché zpravodajské útvary formuluje své názory v jednoduchých úvahových útvarech publicistiky vhodně argumentuje kriticky posoudí a interpreтуje účinky textu rozlišuje subjektivní a objektivní sdělení využívá vlastní zkušenosti při tvorbě textu, svých poznatků o jazyce a stylu ke gramaticky a věcně správnému písemnému projevu a k tvořivé práci s textem na základě svých dispozic a zájmů rozliší typické prostředky odborného stylu rozumí terminologii a umí ji adekvátně využívat při recepti i produkci textu-se zapojuje do diskuse, řídí ji, využívá zásad komunikace a pravidel dialogu, orientuje se v daném tématu vyvaruje se užívání frází a stálého opakování nadbytečných slov a rušivých gest</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>dovede používat odbornou literaturu zaznamená bibliografické údaje sestaví odborný výklad (odborný referát) dle svých dispozic a zájmů</i></p>	<p><b>přesahy do učebních bloků:</b></p>	<p><b>přesahy z učebních bloků:</b></p>

## 3. ročník

## Literární výchova

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období</li> <li>zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> <li>orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> </ul>	3. Literární výchova - česká moderna - generace anarchistických buřičů - válka v literatuře - moderní umělecké směry v 1. polovině 20. století - česká meziválečná poezie, próza a drama
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

Garant předmětu: PaedDr. Marie Vopařilová, 3 týdně, P

## Jazyk

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny</li> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> <li>posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> </ul>	1. Jazyk - procvičování učiva pravopisu, tvarosloví, syntaxe, lexikologie, sémantiky - změna slovních významů, frazeologie, expresivita slov - spisovné a nespisovné útvary českého jazyka
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Občan v demokratické společnosti  <i>procvičuje, upevňuje poznatky, dovednosti            vysvětluje význam slov k pojmenování řadí            synonyma, antonyma, české protějšky,            rozezná obrazná a neobrazná pojmenování            rozlišuje spisovné a nespisovné varianty slov            českého jazyka v textu rozpozná stylově            příznakové jevy, vhodně je využívá v            souladu s komunikační situací využívá            znalostí o větných členech a jejich vztazích,            aktuálním členění a druhích vět k logickému            strukturování výpovědi a k odlišení záměru            mluvčího</i>		

## 4. ročník

## Komunikační a slohová výchova

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>orientuje se ve výstavbě textu</li> <li>uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>přednese krátký projev</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi</li> <li>rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>sestaví základní projevy administrativního stylu</li> <li>má přehled o slohových postupech uměleckého stylu</li> <li>používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>samostatně zpracovává informace</li> <li>rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>vypracuje anotaci</li> <li>má přehled o knihovnách a jejich službách</li> </ul>		<b>2. Komunikační a slohová výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>úvaha</li> <li>recenze</li> <li>fejton</li> <li>esej</li> <li>administrativní styl</li> <li>úřední dopis</li> <li>formulář</li> <li>životopis</li> <li>další útvary komunikace s institucemi</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
<b>Člověk a svět práce</b> <i>formuluje své názory a podporuje je vhodnou argumentací kriticky posoudí umělecký text a využívá přitom prostředků estetického působení textu dle svých dispozic a zájmů zpracuje jednoduchý fejton na aktuální téma svého oboru na základě ukázky se seznámí s esejem, s tvůrci eseje seznámí se s formální úpravou úředních dopisů prezentuje se kultivovaně, výstižně, jazykovými prostředky vhodnými pro danou komunikační situaci sestaví základní útvary administrativního stylu, zejména životopis (strukturovaný)</i>			

## Literární výchova

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období</li> <li>zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> <li>orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> </ul>		<b>3. Literární výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>světová literatura pro roce 1945</li> <li>vývoj české literatury po roce 1945 (vývojové tendence v poezii, próze, dramatu)</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

## 6.1.2 Anglický jazyk

### Garant předmětu

1. ročník: Kudějová
2. ročník: Kudějová
3. ročník: Kudějová
4. ročník: Kudějová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Předmět anglický jazyk je součástí jazykového vzdělání žáků. Navazuje na znalosti a dovednosti žáků ze základní školy, které prohlubuje a systematizuje. Významně přispívá k pochopení odborné terminologie užívané v dalších předmětech – hotelový provoz, stolničení a technologie. Anglický jazyk poskytuje žákům vybrané poznatky o světě, učí je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjí jejich schopnost učit se po celý život. Současně vede žáky k pochopení globálních problémů světa a možností jejich řešení v souladu se zásadami multikulturní společnosti.

Charakteristika učiva:

Učivo předmětu anglického jazyka je odvozeno z jazykového, psychologického a společensko-vědního a odborného vzdělávání. Učivo je rozděleno do čtyř ročníků. V prvním ročníku si žáci sjednotí základy anglického jazyka dosažených na základních školách. Prohloubí si znalosti a dovednosti komunikace v oblasti mezilidských vztahů (rodina, bydlení, volný čas atd.), základní terminologie oboru kuchař, číšník. Ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku si žák prohlubuje znalosti a dovednosti komunikace v odborné terminologii, v každodenních situacích a rýsuje své postoje k hodnotám našeho národa a ostatních národů. Důraz se klade na všeobecný rozhled a schopnost orientace žáka v odborné terminologii a zvládnutí každodenních situací v cizím jazyce v komunikativní a písemné formě.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žák:

- porozuměl postavení jedince ve společnosti,
- si uvědomoval nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti,
- byl tolerantní k postojům a názorům jiných národů a národnostních menšin v našem státě,
- měl pozitivní vztah k životu, lásce, partnerství a spolupráci jedinců i národů,
- měl motivaci k celoživotnímu vzdělávání v cizích jazycích.

Strategie výuky:

Teoretická výuka je vhodně doplněna praktickými cvičeními – především konverzací a poslechovými cvičeními. Důraz je kladen na samostatnost při řešení úkolů, využívání různých informačních zdrojů, využití životních zkušeností žáků a regionálních podmínek. Učivo je prohlubováno a při odborných pracovních stážích v zahraničí žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti. Důležitou součástí výuky anglického jazyka je tvorba žákovských projektů a týmová práce.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Hodnocení výsledků vzdělávání:

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- aktivitu žáků při vyučování,
- schopnost porozumět roditelým mluvčím,

- dovednost pracovat s cizojazyčným textem - s odborným textem či textem běžných životních situací,
- schopnost vyplňovat dotazníky, zaujmout postoj k přiměřeně náročnému problému,
- schopnost vyjadřovat se souvisle a diskutovat na dané téma.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Anglický jazyk se podílí zejména na rozvoji klíčových kompetencí

- k učení (práce s cizojazyčným textem, čtenářská gramotnost, vyhledávání a zpracování informací z různých zdrojů),
- k řešení problémů (umění využití zkušeností, týmová práce, umění aplikovat vlastní názor),
- komunikativních (srozumitelné, jasné a jazykově správné formulace, nezbytnost týmové spolupráce),
- personálních a sociálních (odpovědnost a svědomitost při plnění úkolů, vážit si vlastní osobnosti a druhých, dopad vlastního jednání na výsledek týmu, propagace zdravého životního stylu, utváření vlastních postojů ke společenským problémům – drogy, alkohol, uplatnění na trhu práce atd.)
- občanských (chápat spolupráci mezi lidmi a národy),
- využívat prostředky informační a komunikační technologie.

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

- člověk a společnost (nosné téma všech čtyřech ročníků – postoje k sobě samému a celé společnosti, problémům osobních, naší země a ostatních národů),
- každodenní situace (zvládat situace běžného života v zahraničí – nakupování, návštěva lékaře, návštěva restaurace, napsání a poslání dopisu, schopnost podat základní informace o České republice a anglicky mluvících zemích, atd),
- odborná terminologie (cizojazyčná znalost v daném oboru, orientace v oboru kuchař, číšník, schopnost pracovat v zahraničí v restauraci, hotelu či v České republice se zahraniční klientelou)
- informační a komunikační technologie (využití dovednosti a znalostí práce s počítačem při zpracování písemnosti a prezentace, při vyhledávání informací, při ověřování znalostí e-learningu).

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP *mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání*
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP *ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný  
RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

- RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
 

RVP *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*
  - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 

RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*
  - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 

RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*
- **Komunikativní kompetence**
- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
 

RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
  - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 

RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*
  - účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje
 

RVP *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*
  - dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 

RVP *dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii*
  - dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
 

RVP *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*
  - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 

RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*
  - dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 

RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce*
  - dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumí běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 

RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)*
  - chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, chápe nutnost prohlubování jazykových dovedností v celoživotním učení
 

RVP *chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení*
- **Personální a sociální kompetence**
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 

RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*



- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP *ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí*
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
  - jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie  
RVP *jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie*
  - uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP *uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých*
  - podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP *podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah*

## 1. ročník

## 1. ročník

Garant předmětu: Kudějová, 3 týdne, P

## Gramatické jevy

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele</li> <li>vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>ověří si i sdělí získané informace písemně</li> <li>vyslovuje srozumitelně co nejlépe přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> <li>používá vhodné základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> <li>vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru</li> </ul>		1. Gramatické jevy <ul style="list-style-type: none"> <li>přítomný čas prostý a průběhový, budoucí čas, minulý čas, vyjadřování záporu</li> <li>zájmena – osobní, přivlastňovací, předmětový tvar</li> <li>stupňování přídavných jmen, srovnávání</li> <li>číslovky – 1000, násobné, četnost</li> <li>předložky</li> <li>rozkazovací způsob</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Reálie

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele</li> <li>vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>ověří si i sdělí získané informace písemně</li> <li>vyslovuje srozumitelně co nejlépe přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> <li>používá vhodné základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> <li>vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru</li> </ul>		2. Reálie <ul style="list-style-type: none"> <li>já a lidé v mém okolí</li> <li>bydlení, můj domov</li> <li>nakupování, služby, oblečení</li> <li>volný čas</li> <li>komunikace, cestování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Kudějová, 3 týdně, P

## Gramatické jevy

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené</li> <li>vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem</li> <li>zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis</li> <li>vyjádří písemně svůj názor na text</li> <li>vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech</li> <li>požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení</li> <li>uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>	1. Gramatické jevy <ul style="list-style-type: none"> <li>neustálé procvičování probraných gramatických jevů</li> <li>předpřítomný čas prostý a průběhový, předminulý čas prostý a průběhový</li> <li>tvoření a stupňování příslovcí</li> <li>užití kondicionálů</li> <li>vyjádření přání</li> <li>trpný rod</li> <li>vyjádření počitatelnosti a nepočitatelnosti</li> <li>číslovky – data, letopočty</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Reálie

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené</li> <li>vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem</li> <li>zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis</li> <li>vyjádří písemně svůj názor na text</li> <li>vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech</li> <li>požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení</li> <li>uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>	2. Reálie <ul style="list-style-type: none"> <li>ryby, maso, drůbež, ovoce, zelenina</li> <li>vybavení kuchyně, restaurace, způsob servírování</li> <li>nápoje</li> <li>snídaně, jídelní lístek</li> <li>specifika národních kuchyní</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce <i>- žák ovládá základní terminologii, popíše způsob servírování- na základě vlastních zkušeností z praxe charakterizuje základní pracovní povinnosti v rámci jednotlivých úseků podniku</i>		

## 2. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Kudějová, 3 týdně, P

## Gramatické jevy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskutuje roditelých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika</li> <li>dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>zapojí se do hovoru bez přípravy</li> <li>přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>zaznamená vzkazy volajících</li> <li>održuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> <li>řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>		1. Gramatické jevy <ul style="list-style-type: none"> <li>neustálé procvičování probraných gramatických jevů</li> <li>předpřítomný čas prostý a průběhový, předminulý čas prostý a průběhový</li> <li>tvoření a stupňování příslovčí</li> <li>užití kondicionálů</li> <li>vyjádření přání</li> <li>trpný rod</li> <li>vyjádření počitatelnosti a nepočitatelnosti</li> <li>číslovky – data, letopočty</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Reálie

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskutuje roditelých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika</li> <li>dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>zapojí se do hovoru bez přípravy</li> <li>přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>zaznamená vzkazy volajících</li> <li>održuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> <li>řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>		2. Reálie <ul style="list-style-type: none"> <li>ryby, maso, drůbež, ovoce, zelenina</li> <li>vybavení kuchyně, restaurace, způsob servírování</li> <li>nápoje</li> <li>snídaně, jídelní lístek</li> <li>specifika národních kuchyní</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce - žák ovládá základní terminologii, popíše způsob servírování- na základě vlastních zkušeností z praxe charakterizuje základní pracovní povinnosti v rámci jednotlivých úseků podniku			

## 3. ročník

## 4. ročník

Garant předmětu: Kudějová, 3 týdne, P

## Gramatické jevy

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace</li> <li>vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích</li> <li>vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru</li> <li>zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu</li> <li>vyplní jednoduchý neznámý formulář</li> <li>komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života, a vlastních zálib</li> <li>používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek</li> <li>používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci</li> <li>prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země</li> <li>uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí</li> </ul>	<p><b>1. Gramatické jevy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>neustálé prohlubování probraných gramatických jevů v souladu požadavky Evropského jazykového portofolia- užití infinitivu a gerundia</li> <li>Zvuková stránka jazyka</li> <li>- v průběhu celého studia žák procvičuje dle poslechu a konverzace reprodukci správné výslovnosti</li> <li>Slovní zásoba</li> <li>- v průběhu celého studia si žák osvojí cca 2000 lexikálních jednotek- seznámí se s rozdíly ve slovní zásobě různých zemí</li> <li>Grafická stránka, pravopis</li> <li>- žák zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů (osobní dopis, obchodní dopis, strukturovaný životopis, dotazník, atd.)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace</li> <li>vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích</li> <li>vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru</li> <li>zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu</li> <li>vyplní jednoduchý neznámý formulář</li> <li>komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života, a vlastních zálib</li> <li>používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek</li> <li>používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci</li> <li>prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země</li> <li>uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí</li> </ul>	<p><b>2. Reálie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Česká republika</li> <li>Praha</li> <li>zdravotní péče, nemoci, prevence</li> <li>škola a plány do budoucna</li> <li>korespondence, životopis</li> <li>cestování, turismus</li> </ul>

## 4. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí - popíše zdravý a nezdravý životní styl		

## 6.1.3 Německý jazyk

## Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Antonín Anders
2. ročník: Mgr. Antonín Anders
3. ročník: Mgr. Antonín Anders
4. ročník: Mgr. Antonín Anders

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
1	1	1	1

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Předmět německý jazyk je součástí jazykového vzdělání žáků. Navazuje na znalosti a dovednosti žáků ze základní školy, které prohlubuje a systematizuje. Významně přispívá k pochopení odborné terminologie užívané v dalších předmětech – hotelový provoz, stolničení a technologie. Německý jazyk poskytuje žákům vybrané poznatky o světě, učí je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjí jejich schopnost učit se po celý život. Současně vede žáky k pochopení globálních problémů světa a možností jejich řešení v souladu se zásadami multikulturní společnosti.

Charakteristika učiva:

Učivo předmětu německého jazyka je odvozeno z jazykového, psychologického a společensko-vědního a odborného vzdělávání. Učivo je rozděleno do čtyř ročníků. Německý jazyk 2 rozvíjí komunikativní dovednosti žáků na úrovni začátečníků. Obsahem výuky je rozvíjení řečových dovedností a to jak receptivních, tak produktivních, osvojení jazykových prostředků a získání poznatků z oblasti reálií zemí, v nichž se mluví daným jazykem. Vzdělávání v 2. cizím jazyce vede k získání komunikativních jazykových kompetencí na úrovni A2 Společného evropského referenčního rámce.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žák:

- porozuměl postavení jedince ve společnosti,
- si uvědomoval nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti,
- byl tolerantní k postojům a názorům jiných národů a národnostních menšin v našem státě,
- měl pozitivní vztah k životu, lásce, partnerství a spolupráci jedinců i národů,
- měl motivaci k celoživotnímu vzdělávání v cizích jazycích.

Strategie výuky:

Teoretická výuka je vhodně doplněna praktickými cvičeními – především konverzac. Důraz je kladen na využití životních zkušeností žáků a regionálních podmínek. Učivo je prohlubováno a při odborných pracovních stážích v zahraničí žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Hodnocení výsledků vzdělávání:

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- aktivitu žáků při vyučování,
- schopnost porozumět roditelým mluvčím,
- dovednost pracovat s cizojazyčným textem - s odborným textem či textem běžných životních situací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Německý jazyk se podílí zejména na rozvoji klíčových kompetencí

- k učení (práce s cizojazyčným textem, čtenářská gramotnost, vyhledávání a zpracování informací z různých zdrojů),
- k řešení problémů (umění využití zkušeností),
- komunikativních (srozumitelné, jasné a jazykově správné formulace, nezbytnost týmové spolupráce),
- personálních a sociálních (odpovědnost a svědomitost při plnění úkolů, vážit si vlastní osobnosti a druhých, dopad vlastního jednání na výsledek týmu, propagace zdravého životního stylu, utváření vlastních postojů ke společenským problémům – drogy, alkohol, uplatnění na trhu práce atd.)
- občanských (chápat spolupráci mezi lidmi a národy),
- využívat prostředky informační a komunikační technologie.

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

- občan v demokratické společnosti (nosné téma všech tří ročníků – osobní postoj a postoj ke společnosti naší země a německy mluvících zemí),
- člověk a svět práce (zvládat situace běžného života v zahraničí – nakupování, návštěva lékaře, návštěva restaurace, schopnost podat základní informace o České republice atd., cizojazyčná znalost v daném oboru, orientace v oboru kuchař, číšník, schopnost pracovat v zahraničí v restauraci, hotelu či v České republice se zahraniční klientelou)
- informační a komunikační technologie (využití dovednosti a znalostí práce s počítačem při zpracování písemnosti a prezentace, při vyhledávání informací) Obecné cíle vyučovacího předmětu

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
*RVP ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný  
*RVP uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
*RVP s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
*RVP využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
*RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
*RVP znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
*RVP porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej,*

*vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

#### • Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*

- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce*

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)*

- chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, chápe nutnost prohlubování jazykových dovedností v celoživotním učení  
RVP *chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení*

#### • Personální a sociální kompetence

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*



## 1. ročník

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Antonín Anders, 1 týdně, P

## Osobní údaje

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> </ul>		1. Osobní údaje: <ul style="list-style-type: none"> <li>osobní zájmena,</li> <li>sloveso BÝT,</li> <li>určité a neurčité členy,</li> <li>abeceda, hláskování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Občan v demokratické společnosti <i>- dokáže se představit, sdělit svoji adresu a odkud pochází</i>			

## Seznamování

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> </ul>		2. Seznamování: <ul style="list-style-type: none"> <li>sloveso MÍT,</li> <li>přítomný čas sloves,</li> <li>otázka,</li> <li>přívlastňovací zájmena</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Svět práce, rodina

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> <li>používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> </ul>		3. Svět práce, rodina: <ul style="list-style-type: none"> <li>skloňování podstatných jmen se členem,</li> <li>názvy jednotlivých profesí,</li> <li>členové rodiny,</li> <li>zápor ve větě.</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce <i>- umí informovat o zaměstnání rodičů a cizojazyčně se zeptat na různá povolání</i>			

## 1. ročník

## Jídlo a stravování

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>• rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>• vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> <li>• používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> </ul>		<b>4. Jídlo a stravování:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nepravidelná slovesa v přítomném čase,</li> <li>- rozkazovací způsob,</li> <li>- názvy potravin, jídel a nápojů,</li> <li>- užití předložek.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Bydlení

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>• rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>• vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>• vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> </ul>		<b>5. Bydlení:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výskytová vazba,</li> <li>- množné číslo podstatných jmen,</li> <li>- vybavení domácnosti,</li> <li>- určování času,</li> <li>- užití předložek.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Antonín Anders, 1 týdně, P

## Nakupování a obchody

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>• vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>• používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> <li>• domluví se v běžných situacích; získá i poskytně informace</li> </ul>		<b>1. Nakupování, obchody:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřování množství,</li> <li>- ceny,</li> <li>- užití modálních sloves,</li> <li>- ukazovací zájmena.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
<b>Informační a komunikační technologie</b> - umí napsat na PC pozvánku na oslavu narozenin - umí napsat jednoduchý recept pro své přátele		

## 2. ročník

## Volný čas, zájmy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>2. Volný čas, zájmy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zvratná slovesa,</li> <li>slovesa s odlučitelnými předponami,</li> <li>časové údaje.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Cestování

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>3. Cestování:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>stupňování přídavných jmen,</li> <li>zeměpisné údaje,</li> <li>použití předložek s geografickými názvy,</li> <li>souřadící spojky.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Užívání minulých časů

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>4. Užívání minulých časů :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>minulý čas sloves,</li> <li>tvary préterita,</li> <li>tvary perfekta,</li> <li>neurčitý podmět.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Člověk a jeho zdraví

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>5. Člověk a jeho zdraví :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>budoucí čas sloves,</li> <li>slovesled vedlejší věty,</li> <li>podřadící spojky.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Antonín Anders, 1 týdně, P

## Plány do budoucna, škola

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		1. Plány do budoucna, škola: <ul style="list-style-type: none"> <li>slovesné vazby a předložkové vazby,</li> <li>vyjádření záměrů a plánů,</li> <li>zájmenná příslovce.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Kultura

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce</li> </ul>		2. Kultura: <ul style="list-style-type: none"> <li>opakování základních časů tvoření otázek,</li> <li>pořádek slov ve větě,</li> <li>souvětí souřadné a podřadné,</li> <li>další typy vedlejších vět</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Móda, nakupování

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>vyplní jednoduchý neznámý formulář</li> </ul>		3. Móda, nakupování: <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřování množství,</li> <li>možnosti záporu ve větě,</li> <li>neurčitá zájmena,</li> <li>skloňování přídavných jmen po členu určitém a neurčitým,</li> <li>tázací zájmena.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Praha, procházka městem

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>4. Praha, procházka městem:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>opakování předložek,</li> <li>řadové číslovky,</li> <li>datum, letopočet,</li> <li>směrová příslovce,</li> <li>orientace ve městě.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Život ve městě a na vesnici

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce</li> <li>domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>5. Život ve městě a na vesnici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>opakování časování sloves,</li> <li>opakování modálních sloves, další jejich použití,</li> <li>závislý infinitiv na podstatné a přídavném jméně,</li> <li>závislý infinitiv na slovese.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Antonín Anders, 1 týdně, P

## Slavné osobnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> </ul>		<b>1. Slavné osobnosti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>procvičení zvrtných sloves,</li> <li>použití rozkazu,</li> <li>předložky s 2.pádem,</li> <li>vespolné zájmeno.</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

## Svět sportu

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>• vyjádří písemně svůj názor na text</li> <li>• zapojí se do hovoru bez přípravy</li> <li>• dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> <li>• domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>2. Svět sportu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- další užití časových údajů,</li> <li>- nepřímá otázka,</li> <li>- další typy vedlejších vět,</li> <li>- vztažné věty.</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Život v jiných zemích

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika</li> <li>• zaznamená vzkazy volajících</li> <li>• vyplní jednoduchý neznámý formulář</li> <li>• domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>3. Život v jiných zemích:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování stupňování přídavných jmen a příslovčí,</li> <li>- infinitivní konstrukce,</li> <li>- orientace ve městě,</li> <li>- zeměpisné názvy jejich užití</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Sny a skutečnost

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>• přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika</li> <li>• vyjádří písemně svůj názor na text</li> <li>• zapojí se do hovoru bez přípravy</li> <li>• přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>• zaznamená vzkazy volajících</li> <li>• vyplní jednoduchý neznámý formulář</li> <li>• dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> <li>• domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>		<b>4. Sny a skutečnost:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podmínková souvětí (podmínka reálná a nereálná),</li> <li>- odlučitelné a neodlučitelné předpony,</li> <li>- slovesné vazby.</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 6.2 Společenskovědní vzdělávání

### 6.2.1 Dějepis

#### Garant předmětu

1. ročník: PhDr. Zuzana Žáčková

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2</b>			

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Dějepis se vyučuje pouze v prvním ročníku ve dvouhodinové dotaci. Cílem proto není podrobná faktografická znalost, jde o opakování a upevnování vědomostí získaných na základní škole. Hlavním výsledkem by měl být přehled o základním směřování lidské společnosti v jednotlivých etapách vývoje, pochopení vzniku a fungování demokratické společnosti, rozpoznání důsledků historického vývoje pro naši současnost a přehled o vývoji studovaného oboru.

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do čtyř velkých celků. Pravěk až počátek novověku, novověk, 20. století a dějiny oboru.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- cítili hrdost na vlastní národ
- si vytvářeli občanské postoje
- chápali současnost jako výsledek předchozího vývoje
- znali minulost svého oboru

#### Strategie

- učitel sleduje úspěšnost jednotlivých žáků a oceňuje jejich pokrok
- učitel využívá sebehodnocení žáků
- učitel zařazuje do výuky týmovou práci

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Metody práce

Výuka probíhá v nedělených třídách.

Výklad – frontální

Samostatná práce – referát, práce s internetem

Skupinová práce - práce s literaturou

Exkurze - návštěvy památných míst, muzeí, výstav

Procvičování – skupinové

Opakování – soutěž skupin

#### Ověřování a hodnocení znalostí a dovedností

1) ústní zkoušení – individuálně, průběžně během roku

- hodnotí se věcná správnost, orientace v chronologii, chápání souvislostí, kultivovanost projevu

2) opakovací cvičení ve skupinách – po každém tematickém celku

- hodnotí se věcná správnost, spolupráce ve skupině, schopnost rozdělit si práci, schopnost prezentovat výsledky práce
- 3) vědomostní test - po každém tematickém celku
  - hodnotí se věcná správnost
- 4) didaktický test – po větším tematickém úseku – přibližně 4 ročně
  - hodnotí se chápání souvislostí, orientace v chronologii většího úseku dějin, vyvozování závěrů z jednotlivých poznatků
- 5) referáty – průběžně během roku
  - hodnotí se práce s více zdroji, správné citování zdrojů informací, jazyková správnost, kultivovanost projevu
- 6) pracovní listy – průběžně během roku
  - hodnotí se věcná správnost a aktivita v hodině
- 7) soutěž pro skupiny - poslední hodinu před prázdninami (podzimními, vánočními, jarními, velikonočními) – hodnotí se věcná správnost, komunikace ve skupině, práce v časovém stresu

### Rozvíjení klíčových kompetencí

Dějepis rozvíjí klíčové kompetence zejména v oblasti kompetencí k učení, k řešení problémů, dále komunikativní a občanské.

### Aplikace průřezových témat

Dějepis zejména v oblasti moderních dějin rozvíjí průřezové téma občan v demokratické společnosti.

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný

RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*

- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

### • Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje

RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*

- dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)

RVP *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*

### • Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

RVP *uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu*



- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah
- <sup>RVP</sup> *podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah*

## 1. ročník

Garant předmětu: PhDr. Zuzana Žáčková, 2 týdne, P

### Pravěk až počátek novověku

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní smysl poznávání dějin a variabilitu jejich výkladů</li> <li>• uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu a křesťanství</li> <li>• popíše základní – revoluční změny ve středověku a raném novověku</li> </ul>		<b>Učivo</b> 1. Pravěk až počátek novověku - význam předmětu - základní fáze vývoje člověka - vývoj a typy států - základní pojmy judaismu, křesťanství, islámu - hlavní vývojové tendence starověku, středověku a raného novověku
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

### Novověk

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• na příkladu významných občanských revolucí vysvětlí boj za občanská i národní práva a vznik občanské společnosti</li> <li>• objasní vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci</li> <li>• popíše česko-německé vztahy a postavení Židů a Romů ve společnosti 18. a 19. stol</li> <li>• charakterizuje proces modernizace společnosti</li> <li>• popíše evropskou koloniální expanzi</li> <li>• vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi</li> <li>• porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> </ul>		<b>Učivo</b> 2. Novověk - revoluční změny v uspořádání společnosti - národní hnutí v Evropě - expanze Evropy na ostatní světadíly a její důsledky
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Občan v demokratické společnosti - <i>vývoj participace občana na řízení státu - anglická revoluce, velká francouzská revoluce, vznik volebních systémů a jejich druhy, konkrétní příklady volebních systémů zejména z českých dějin</i>		

## 1. ročník

## 20. století

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše První světovou válku a objasní významné změny ve světě po válce</li> <li>charakterizuje první Československou republiku a srovná její demokracii se situací za tzv. druhé republiky (1938–39), objasní vývoj česko-německých vztahů</li> <li>vysvětlí projevy a důsledky velké hospodářské krize</li> <li>charakterizuje fašismus a nacismus; srovná nacistický a komunistický totalitarismus</li> <li>popíše mezinárodní vztahy v době mezi první a druhou světovou válkou, objasní, jak došlo k dočasné likvidaci ČSR</li> <li>objasní cíle válečných stran ve Druhé světové válce, její totální charakter a její výsledky, popíše válečné zločiny včetně holocaustu</li> <li>objasní uspořádání světa po Druhé světové válce a důsledky pro Československo</li> <li>popíše projevy a důsledky studené války</li> <li>charakterizuje komunistický režim v ČSR v jeho vývoji a v souvislostech se změnami v celém komunistickém bloku</li> <li>popíše vývoj ve vyspělých demokraciích a vývoj evropské integrace</li> <li>popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa</li> <li>vysvětlí rozpad sovětského bloku</li> <li>uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20. století</li> <li>porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> </ul>		3. 20. století <ul style="list-style-type: none"> <li>světové válečné konflikty, fašismus a nacismus</li> <li>bipolarita světa a studená válka</li> <li>český národ ve 20. století</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti <i>- vývoj participace občana na řízení státu -            vývoj volebních systémů a jejich druhy,            konkrétní příklady volebních systémů            zejména z českých dějin</i>			

## Dějiny oboru

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v historii svého oboru – uvede její významné mezníky a osobnosti, vysvětlí přínos studovaného oboru pro život lidí</li> <li>porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> </ul>		4. Dějiny oboru <ul style="list-style-type: none"> <li>vaření a stolování ve starověku</li> <li>vaření a stolování ve středověku</li> <li>nové plodiny v evropské kuchyni v 16. - 19. stol.</li> <li>trendy ve 20. stol.</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

## 6.2.2 Občanská nauka

## Garant předmětu

1. ročník: Bc. Jaroslava Deutchova

2. ročník: Bc. Jaroslava Deutchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>1</b>	<b>2</b>		

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Vyučovací předmět občanské nauky směřuje k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků, aby byli ve svém životě slušnými lidmi, aktivními občany, aby se dovedli orientovat v zákonech demokratického státu, znát svá práva a povinnosti, aby se stali platnými členy lidské společnosti. Občanská nauka učí žáky kriticky myslet a svobodně se rozhodovat, nenechat s sebou manipulovat, rozumět světu ve kterém žijí.

Výuka navazuje na znalosti a dovednosti, které získali již v základním vzdělávání. Znalosti již pouze doplňuje a prohlubuje. Navazuje na výuku ekonomiky a dalších vyučovacích předmětů společenského charakteru.

**Charakteristika obsahu učiva**

učivo předmětu obsahuje tyto tématické okruhy

- člověk ve společnosti
  - jako občan v demokratickém státě
  - člověk a právo
  - člověk a hospodářství
  - Česká republika, Evropa a soudobý svět
  - filozofické a etické otázky v životě člověka ( vynechává se v případě, že je v učebním plánu filozofie )
- Očekávané kognitivní vzdělávací cíle jsou uvedeny níže u tematických okruhů, k nimž se vztahují

Dále výuka nauky vytváří nebo rozvíjí tyto dovednosti žáků

- pracovat s učebnicemi, další literaturou
- pracovat s internetem
- orientovat se ve službách knihoven
- získávat informace z různých zdrojů
- poznatky kriticky hodnotit
- komunikovat se sociálními partnery, úřady a institucemi
- formulovat ústně či písemně své vlastní požadavky

Očekávané afektivní vzdělávací cíle:

výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali:

- jednali slušně s druhými lidmi
- aktivně se zapojovali do občanského života
- vážili si demokracie
- kriticky posuzovali skutečnost kolem sebe
- vážili si života a chránili ho
- soucítily s přírodou
- jednali a chovali se ekologicky
- vážili si hodnot lidské práce
- chtěli si klást v životě praktické otázky etického charakteru
- uměli poskytnout alespoň základní první pomoc

**Strategie výuky**

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

**Hodnocení výsledků žáků**

1) ústní zkoušení – individuálně, průběžně během roku

- hodnotí se věcná správnost, orientace v chronologii, chápání souvislostí, kultivovanost projevu

2) vědomostní test - po každém tematickém celku

- hodnotí se věcná správnost

3) referáty – průběžně během roku

- hodnotí se práce s více zdroji, správné citování zdrojů informací, jazyková správnost, kultivovanost projevu

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Občanská nauka rozvíjí především kompetence občanské a k pracovnímu uplatnění, dotýká se zejména průřezového tématu člověk v demokratické společnosti.

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

### • Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje  
RVP *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*

### • Personální a sociální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP *ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí*
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti*
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, je připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný  
RVP *adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný*

*záležitosti, být finančně gramotní*

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*

#### • Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie  
RVP *jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie*
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP *uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých*
- zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě  
RVP *zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě*
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje  
RVP *chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje*
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP *uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních*
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP *podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah*

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

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

- RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady
- RVP *mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady*
- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- RVP *umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání*
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- RVP *vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle*
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- RVP *znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků*

## 1. ročník

Garant předmětu: Bc. Jaroslava Deutschova, 1 týdně, P

### Člověk ve společnosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace, charakterizuje základní světová náboženství</li> <li>• charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení</li> <li>• vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění</li> <li>• objasní způsoby ovlivňování veřejnosti</li> <li>• objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě</li> <li>• debatuje o pozitivních i problémech multikulturního soužití, objasní příčiny migrace lidí</li> <li>• posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována</li> <li>• vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách</li> <li>• charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita,...)</li> <li>• dovede kriticky přistupovat k mediálním obsahům a pozitivně využívat nabídky masových médií</li> <li>• vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí</li> <li>• popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; popíše, kde může o této oblasti hledat informace nebo získat pomoc při řešení svých problémů</li> <li>• objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydíraní atp.</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu</li> </ul>	<p>1. Člověk ve společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společnost, společnost tradiční a moderní, pozdně moderní společnost</li> <li>- hmotná kultura, duchovní kultura</li> <li>- současná česká společnost, společenské vrstvy, elity a jejich úloha</li> <li>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>- netolerance, xenofobie, rasismus</li> <li>- genderová problematika</li> <li>- mediální výchova a reklama</li> <li>- multikulturní soužití</li> </ul>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>- pracuje s motivací a potřebami - chápe co je temperament - naučí se etapy lidského života - dovede rozlišit patologické jevy v rodině - chápe a umí pracovat s mezilidskými vztahy - ujasní si postoje - rozlišuje etnika a subkultury - orientuje se v období dospívání a vrstevnických skupin - zajímá se o zdravotně a sociálně handicapované občany - chápe význam vědeckého poznávání a umění pro člověka</i></p>	<p><b>Společenská výchova</b></p> <p>2. ročník</p> <p>Psychologie</p>	

## Ochrana obyvatelstva

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách</li> <li>uvede příklady projevů globalizace a debatuje o jejich důsledcích</li> <li>objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání atp.</li> <li>popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> </ul>	<p>2. Ochrana obyvatelstva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>svrchovanost státu, státní suverenita</li> <li>ohrožení státu a demokracie</li> <li>záchranný systém ČR</li> <li>první pomoc</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Člověk v demokratickém státě

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace, charakterizuje základní světová náboženství</li> <li>objasní postavení České republiky v Evropě a v soudobém světě</li> <li>charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení</li> <li>posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována</li> <li>objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše způsoby, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat</li> <li>dovede kriticky přistupovat k mediálním obsahům a pozitivně využívat nabídky masových médií</li> <li>charakterizuje současný český politický systém, objasní funkci politických stran a svobodných voleb</li> <li>vysvětlí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem, nebo politickým extremismem</li> <li>vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů</li> <li>vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> </ul>	<p>3. Člověk v demokratickém státě</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>lidská práva, jejich obhajování, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>stát, státy na počátku 21. století, český stát, státního občanství v ČR</li> <li>česká ústava, politický systém v ČR</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Bc. Jaroslava Deuschova, 2 týdne, P

## Člověk v demokratickém státě

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální</li> <li>uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu, vysvětlí, co se rozumí občanskou společností; debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu</li> <li>dovede používat vybraný pojmový aparát, který byl součástí učiva</li> <li>dovede pracovat s jemu obsahově a formálně dostupnými texty</li> <li>vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem</li> <li>objasní postavení církví a věřících v ČR; vysvětlí, čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus</li> <li>uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy</li> </ul>		<b>Učivo</b> 1. Člověk v demokratickém státě <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení státní moci, státní moc v ČR</li> <li>- politická situace v ČR</li> <li>- média, svobodný přístup k informacím</li> <li>- struktura veřejné správy</li> <li>- obecní a krajská samospráva</li> <li>- politický život v ČR</li> <li>- politika, politické ideologie</li> <li>- politické strany, volební systémy a volby</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, současná česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>- teror, terorismus</li> <li>- občanská participace, občanská společnost</li> <li>- občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b> Občan v demokratické společnosti <i>- prohlubuje znalosti o moci zákonodárné, soudní, výkonné - chápe strukturu veřejné správy - chápe strukturu obecní a krajské samosprávy - zajímá se o politické dění ČR, politické strany a volby, volební systém, politické ideologie, politickou extremistickou scénu - chápe listinu lidských práv a svobod - umí diskutovat o porušování lidských práv - zná práva dětí - řeší problematiku jiných ras a národů, minorit a majorit, společenských vrstev - dovede kriticky přistupovat k médiím</i>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Člověk a právo

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek</li> <li>dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace</li> <li>dovede používat vybraný pojmový aparát, který byl součástí učiva</li> <li>dovede pracovat s jemu obsahově a formálně dostupnými texty</li> <li>popíše soustavu soudů v ČR a činnost policie, soudů, advokacie a notářství</li> </ul>		<b>Učivo</b> 2. Člověk a právo <ul style="list-style-type: none"> <li>- právo a spravedlnost, právní stát</li> <li>- právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>- soustava soudů v České republice</li> <li>- vlastnictví, právo v oblasti duševního vlastnictví; smlouvy, odpovědnost za škodu</li> <li>- rodinné právo</li> <li>- správní řízení</li> <li>- trestní právo – trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení</li> <li>- kriminalita páchaná na dětech a mladistvých, kriminalita páchaná mladistvými</li> <li>- notáři, advokáti a soudci</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	



## 2. ročník

## ČR, Evropa a soudobý svět

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku</li> <li>popíše funkci a činnost OSN a NATO</li> <li>vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách</li> <li>popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální</li> </ul>		3. ČR, Evropa a soudobý svět  - rozmanitost soudobého světa: civilizační sféry a kultury; nejvýznamnější světová náboženství; velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy; konflikty v soudobém světě - integrace a dezintegrace - Česká republika a svět: NATO, OSN; zapojení ČR do mezinárodních struktur; bezpečnost na počátku 21. století, konflikty v soudobém světě; globální problémy, globalizace
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
	<b>Základy přírodních věd</b>  1. ročník Ekologie	

## Člověk a ekonomika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální</li> <li>rozdělí pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti</li> <li>navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti</li> <li>navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, a vybere nejvýhodnější finanční produkt pro jejich investování</li> <li>vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby zajištění úvěru a vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení</li> <li>dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavami a jinými subjekty a jejich možná rizika</li> </ul>		4. Člověk a ekonomika  - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - majetek a jeho nabývání, rozhodování o finančních záležitostech jedince a rodiny, rozpočtu domácnosti, zodpovědné hospodaření - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
	<b>Ekonomika a účetnictví</b>  2. ročník Mzdy a daně Vztahy podniků k ostatním institucím	

## Filozofické a etické otázky v životě člověka

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie, filozofická etika</li> <li>dovede používat vybraný pojmový aparát, který byl součástí učiva</li> <li>debatuje o praktických filozofických a etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění)</li> <li>vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem</li> </ul>		5. Filozofické a etické otázky v životě člověka - co řeší filozofie a filozofická etika - význam filozofie a etiky v životě člověka, jejich smysl pro řešení životních situací - etika a její předmět, základní pojmy etiky; morálka, mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost - životní postoje a hodnotová orientace, člověk mezi touhou po vlastním štěstí a angažováním se pro obecné dobro a pro pomoc jiným lidem - světová náboženství a sekty - náboženský extremismus
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**2. ročník**

## 6.3 Přírodovědné vzdělávání

### 6.3.1 Základy přírodních věd

#### Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Blažena Lněničková  
2. ročník: Mgr. Jakub Částka

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>		

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecné cíle předmětu

Základy přírodních věd jsou předmětem, který zahrnuje biologii, chemii, ekologii a fyziku. Poskytuje žákům elementární poznatky z těchto oborů zejména s ohledem na jejich budoucí využití v odborných předmětech a odborném výcviku.

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

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

#### Charakteristika učiva

Základy přírodních věd jsou předmětem, který zahrnuje biologii, chemii, ekologii a fyziku. Poskytuje žákům elementární poznatky z těchto oborů zejména s ohledem na jejich budoucí využití v odborných předmětech a odborném výcviku.

Výsledky vzdělávání s ohledem na city, postoje

Výuka směřuje k tomu,

aby žáci byli motivováni přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti,

aby měli pozitivní postoj k přírodě;

aby získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

#### Strategie

- učitel sleduje úspěšnost jednotlivých žáků a oceňuje jejich pokrok

- učitel důsledně rozlišuje procesy učení a hodnocení

- učitel vytváří pro žáky praktické problémové úlohy a situace, při nichž je nutné řešit praktické problémy

- učitel nabízí žákům k řešení úlohy, které vyžadují propojení znalostí z více vyučovacích předmětů i využití praktických dovedností z různých oblastí lidské činnosti a tudíž i více přístupů k řešení

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu

- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků

- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti

- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Hodnocení výsledků žáků

- zkoušení - ústní - hodnotí se věcný obsah, kvalita a logika projevu

- testy - shrnují menší učební celky, hodnotí se věcná správnost, pohotovost reakce

- písemky z jednotlivých tématických celků, hodnotí se chápání souvislostí

Rozvíjení klíčových kompetencí

Základy přírodních věd rozvíjejí především žáka v oblasti kompetencí k učení, k řešení problémů, dále v oblasti kompetencí sociálních a komunikačních.

Aplikace průřezových témat

Předmět Základy přírodních věd rozvíjí všechna průřezová témata - občan v demokratické společnosti, člověk a svět práce, informační a komunikační technologie, ale zejména člověk a životní prostředí.

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP *ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný  
RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

### • Komunikační kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*

### • Personální a sociální kompetence

- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti*
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje  
RVP *chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje*
  - uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP *uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních*
- **Matematické kompetence**
  - správně používá a převádí běžné jednotky  
RVP *správně používat a převádět běžné jednotky*
  - používá pojmy kvantifikujícího charakteru  
RVP *používat pojmy kvantifikujícího charakteru*
  - provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy  
RVP *provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy*

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Blažena Lněničková, 2 týdne, P

### Chemie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>• popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby</li> <li>• zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>• popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků</li> <li>• popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>• vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení</li> <li>• vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> <li>• provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> <li>• vysvětlí vlastnosti anorganických látek</li> <li>• tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>• 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</li> <li>• charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy</li> <li>• uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> <li>• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>• charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li> <li>• popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Chemie</li> <li>Obecná chemie <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>- částicové složení látek, atom, molekula</li> <li>- chemická vazba</li> <li>- chemické prvky, sloučeniny</li> <li>- chemická symbolika</li> <li>- periodická soustava prvků</li> <li>- směsi a roztoky</li> <li>- chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>- výpočty v chemii</li> </ul> </li> <li>Anorganická chemie <ul style="list-style-type: none"> <li>- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>- názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul> </li> <li>Organická chemie <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>- základ názvosloví organických sloučenin</li> <li>- organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul> </li> <li>Biochemie <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické složení živých organismů</li> <li>- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory</li> <li>- biochemické děje</li> </ul> </li> </ul>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti: Předmět chemie napomáhá tím, že vede žáky ke zdravému sebevědomí a odpovědnosti, klade existenční otázky a učí žáka hledat kompromisní řešení a vážit si dobrého životního prostředí. Vede k vytváření demokratického klimatu školy, k úsilí o dobré znalosti a dovednosti.</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>Člověk a životní prostředí: Žák chápe postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho život a zdraví. Vede k získání přehledu o způsobech ochrany životního prostředí a osvojení si zásad zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>Člověk a svět práce: Připraví absolventa, který se dokáže prosadit na trhu práce a v životě. Doplnuje poznatky a připravuje studenta pro danou profesi či další vzdělávání. Naučí žáka vyhledávat a správně posuzovat informace vzhledem ke vzdělání, ale i na základě jeho předpokladů. Seznámí ho s možnostmi výběrových řízení a riziky soukromého podnikání, popřípadě s možnostmi uplatnění na úřadech práce.</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>Informační a komunikační technologie: Připravuje žáka během vzdělávání na využívání informačních a komunikačních prostředků, na práci a využití základního aplikačního programového vybavení počítače, tabulková zpracování, vypisování objednávek a faktur v pracovním procesu.</i></p>		

## Biologie

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>• vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav</li> <li>• popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou</li> <li>• charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly</li> <li>• uvede základní skupiny organismů a porovná je</li> <li>• objasní význam genetiky</li> <li>• popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> <li>• vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu</li> <li>• uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence</li> </ul>	<p>2. Biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>- vlastnosti živých soustav</li> <li>- typy buněk</li> <li>- rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li> <li>- dědičnost a proměnlivost</li> <li>- biologie člověka</li> <li>- zdraví a nemoc</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 1. ročník

## Ekologie

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní ekologické pojmy</li> <li>charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)</li> <li>charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu</li> <li>uvede příklad potravního řetězce</li> <li>popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> <li>charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</li> <li>popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> <li>charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí</li> <li>popíše způsoby nakládání s odpady</li> <li>charakterizuje globální problémy na Zemi</li> <li>uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci</li> <li>uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li> <li>uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí</li> <li>vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</li> <li>dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí</li> <li>popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> </ul>	<p>3. Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní ekologické pojmy</li> <li>- ekologické faktory prostředí</li> <li>- potravní řetězce</li> <li>- koloběh látek v přírodě a tok energie</li> <li>- typy krajiny</li> <li>Člověk a životní prostředí</li> <li>- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>- dopady činností člověka na životní prostředí</li> <li>- přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>- odpady</li> <li>- globální problémy</li> <li>- ochrana přírody a krajiny</li> <li>- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> <li>- zásady udržitelného rozvoje</li> <li>- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul>	
<p><b>Průřezová témata</b></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>Člověk a životní prostředí: Žák chápe postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho život a zdraví. Vede k získání přehledu o způsobech ochrany životního prostředí a osvojení si zásad zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.</i></p>	<p><b>přesahy do učebních bloků:</b></p>	<p><b>přesahy z učebních bloků:</b></p> <p><b>Občanská nauka</b></p> <p>2. ročník</p> <p>ČR, Evropa a soudobý svět</p>

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jakub Částka, 2 týdne, P

## 2. ročník

## Mechanika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají</li> <li>určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> <li>vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li> <li>určí výslednici sil působících na těleso</li> <li>aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li> </ul>		1. Mechanika <ul style="list-style-type: none"> <li>pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li> <li>Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li> <li>mechanická práce a energie</li> <li>posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li> <li>tlakové síly a tlak v tekutinách</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Termika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny</li> <li>popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> </ul>		2. Termika <ul style="list-style-type: none"> <li>teplota, teplotní roztažnost látek</li> <li>teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li> <li>tepelné motory</li> <li>struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Elektřina a magnetismus

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li> <li>řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona</li> <li>popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN</li> <li>určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li> <li>popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice</li> </ul>		3. Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none"> <li>elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</li> <li>elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li> <li>magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li> <li>vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 2. ročník

## Vlnění a optika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li> <li>• charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>• chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li> <li>• charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li> <li>• řeší úlohy na odraz a lom světla</li> <li>• řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami</li> <li>• vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> <li>• popíše význam různých druhů elektromagnetického záření</li> </ul>		4. Vlnění a optika <ul style="list-style-type: none"> <li>- mechanické kmitání a vlnění</li> <li>- zvukové vlnění</li> <li>- světlo a jeho šíření</li> <li>- zrcadla a čočky, oko</li> <li>- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Atom

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li> <li>• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony</li> <li>• vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>• popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li> </ul>		5. Atom <ul style="list-style-type: none"> <li>- model atomu, laser</li> <li>- nukleony, radioaktivita, jaderné záření</li> <li>- jaderná energie a její využití</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Vesmír

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>• popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>• zná příklady základních typů hvězd</li> </ul>		6. Vesmír <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li> <li>- hvězdy a galaxie</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 6.4 Matematické vzdělávání

### 6.4.1 Matematika

#### Garant předmětu

- 1. ročník: Mgr. Jakub Částka
- 2. ročník: Mgr. Jakub Částka
- 3. ročník: Mgr. Jakub Částka
- 4. ročník: Mgr. Jakub Částka

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Matematické vzdělávání je důležitou součástí kurikula, neboť plní kromě funkce všeobecně vzdělávací a výchovné i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Cíle matematického vzdělávání spočívají v realizaci konceptu cílů vzdělávání pro 21. století, zejména:

#### a) učit se poznávat

- rozvoj základních myšlenkových operací žáků (analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, uspořádání, třídění aj.), jejich paměti a schopnosti koncentrace;
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci se strukturovanými informacemi;
- porozumění potřebným vědeckým, technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům k rozvíjení dovedností jejich aplikace.

#### b) učit se pracovat a jednat

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a k hledání jejich různých řešení;
- vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a respektování stanovených pravidel.

#### c) učit se být

- rozvoj duševních schopností a dovedností žáků;
- utváření a kultivace svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, rozvoj jejich úsudku a rozhodování.

#### d) učit se žít společně

- rozvoj komunikativních dovedností žáků, jejich přesného a srozumitelného vyjadřování;
- dovednosti potřebné pro život v širším kolektivu.

#### Charakteristika učiva

Matematické vzdělávání zahrnuje základy tří odvětví: aritmetiky, algebry a geometrie. Ve všech třech částech navazuje na znalosti a dovednosti žáků získané na základní škole. Tyto jsou prohlubovány a rozvíjeny ve směrech zvyšujících odborné znalosti žáků v aplikačních oblastech:

- znalosti využitelné přímo v oboru vzdělávání (kuchařská a čišnická praxe – úměra, převody jednotek, atp.);
- znalosti potřebné pro navazující předměty – základy přírodních věd a ekonomické předměty;
- znalosti využitelné pro algoritmizaci při řešení kvantitativních úloh pomocí výpočetní techniky (převážně tabulkové procesory a vytváření grafů).

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

**Strategie výuky:**

Teorie je doplněna řešením praktických příkladů a v jejich řešení je těžiště výuky. Při řešení úkolů je při požadavku správnosti výsledků kladen důraz na samostatnost žáků a jejich využívání různých informačních zdrojů včetně vlastních poznámek z výuky.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek;
- správně se matematicky vyjadřovat.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu;
- učitel respektuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků;
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti;
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků.

**Hodnocení výsledků vzdělávání:**

Hodnocení žáků probíhá průběžně. Hodnotí se:

- zájem žáků o probíranou látku, aktivní přístup, vedení poznámek z výuky;
- ústní zkoušení – hodnotí se věcný obsah, kvalita a logika projevu;
- testy zahrnující menší učební celky a mající malou časovou náročnost;
- pololetní písemné práce zahrnující učivo probrané v předchozím časovém období.

Ve všech uvedených oblastech se v průběhu výuky postupně směřuje ke komplexnímu hodnocení řešení zadané úlohy:

- přístup k řešení, formulace úlohy v jazyce matematiky;
- volba vhodných metod řešení;
- technické řešení úlohy (vlastní provádění výpočetních operací);
- vyhodnocení řešení, přípustnost jednotlivých matematických řešení v praktickém řešení aplikace;
- schopnost vysvětlit, zdůvodnit, obhájit a implementovat získané výsledky.

Hodnotí se samostatnost žáka i správnost dílčích kroků při řešení úlohy.

**Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí**

Matematika rozvíjí především matematické kompetence, ale zároveň i kompetence k řešení problémů, k pracovnímu uplatnění a k využití informačních a komunikačních technologií, dále pak kompetence komunikativní a občanské.

**Přínos předmětu pro aplikaci průřezových témat**

Matematické vzdělávání je úzce propojeno s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

**Klíčové kompetence**

- **Kompetence k řešení problémů**

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace

RVP *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*

- **Komunikativní kompetence**
  - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*
  - dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP *dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii*
  - dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)  
RVP *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
- **Matematické kompetence**
  - správně používá a převádí běžné jednotky  
RVP *správně používat a převádět běžné jednotky*
  - používá pojmy kvantifikujícího charakteru  
RVP *používat pojmy kvantifikujícího charakteru*
  - provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy  
RVP *provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy*
  - nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení  
RVP *nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení*
  - čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)  
RVP *číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)*
  - aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru  
RVP *aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru*
  - efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích  
RVP *efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích*
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních*

## technologii

## Odborné kompetence

## • Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity

- sestavuje kalkulace výrobků a služeb

RVP sestavovali kalkulace výrobků a služeb

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jakub Částka, 2 týdne, P

## Základní poznatky z matematiky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace v množině reálných čísel</li> <li>• používá různé zápisy reálného čísla</li> <li>• používá absolutní hodnotu, zapíše a znázorní interval, provádí operace s intervaly (sjednocení, průnik)</li> <li>• řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>• provádí operace s mocninami a odmocninami</li> <li>• provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny</li> </ul>	1. Základní poznatky z matematiky – výrok, definice, věta, důkaz - množiny – inkluze a rovnost množin, operace s množinami, výroková logika - číselné obory – přirozená, celá, racionální a reálná čísla - mocniny – mocniny s přirozeným, celým a racionálním exponentem, odmocniny - výrazy s proměnnými – mnohočleny, lomené výrazy, výrazy s mocninami a odmocninami	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce - provádí běžné výpočty nutné pro pracovní výkon		

## Rovnice a nerovnice

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší lineární a kvadratické rovnice a jejich soustavy, lineární a kvadratické nerovnice</li> <li>• třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní</li> </ul>	2. Rovnice a nerovnice – lineární rovnice - nerovnice a jejich soustavy - kvadratická rovnice (diskriminant, vztahy mezi kořeny a koeficienty) - rovnice a nerovnice v součinném a podílovém tvaru - rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou - rovnice s neznámou ve jmenovateli a pod odmocninou - logaritmické, exponenciální a goniometrické rovnice	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Planimetrie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší úlohy na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> </ul>	3. Planimetrie - geometrie v rovině – rovinné útvary (klasifikace), obvody a obsahy; - shodnost a podobnost trojúhelníků; - Pythagorova věta a věty Euklidovy; - množiny bodů dané vlastnosti; - úhly v kružnici, shodná zobrazení (osová a středová souměrnost, posunutí, otočení); - stejnolehlost; - konstrukční úlohy

## 1. ročník

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

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jakub Částka, 2 týdne, P

## Trigonometrie

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách</li> <li>rozdělí základní druhy rovinných obrazců, určí jejich obvod a obsah</li> </ul>	1. Trigonometrie <ul style="list-style-type: none"> <li>trigonometrie – sinová a kosinová věta;</li> <li>trigonometrie pravoúhlého a obecného trojúhelníku</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Funkce

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti</li> <li>převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě</li> </ul>	2. Funkce <ul style="list-style-type: none"> <li>obecné poznatky o funkcích</li> <li>pojem funkce, definiční obor a obor hodnot, graf funkce, vlastnosti funkcí</li> <li>lineární funkce,</li> <li>kvadratická funkce</li> <li>funkce absolutní hodnota</li> <li>lineární lomená funkce</li> <li>mocninné funkce</li> <li>funkce druhé odmocniny</li> <li>exponenciální, logaritmické a goniometrické funkce</li> <li>vztahy mezi goniometrickými funkcemi</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Goniometrie

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel, používá jejich vlastností a vztahů při řešení jednoduchých goniometrických rovnic i k řešení rovinných i prostorových útvarů</li> </ul>	3. Goniometrie <ul style="list-style-type: none"> <li>goniometrické funkce</li> <li>vztahy mezi goniometrickými funkcemi</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jakub Částka, 2 týdne, P

## Goniometrie

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určuje povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie</li> </ul>		1. Goniometrie - goniometrické rovnice
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Stereometrie

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny</li> </ul>		2. Stereometrie - geometrie v prostoru – polohové a metrické vlastnosti - základní tělesa, povrchy a objemy - volné rovnoběžné promítání
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Analytická geometrie

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektorů reálným číslem, skalární součin vektorů)</li> <li>řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek</li> <li>užívá různá analytická vyjádření přímky</li> </ul>		3. Analytická geometrie - analytická geometrie v rovině – vektory a operace s nimi; - analytická vyjádření přímky v rovině; - kuželosečky (kružnice, elipsa, parabola a hyperbola)
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jakub Částka, 2 týdne, P

## 4. ročník

**Kombinatorika, pravděpodobnost, statistika**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky</li> <li>užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací bez opakování</li> <li>počítá s faktoriály a kombinačními čísly</li> <li>určí pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem</li> <li>užívá pojmy: statistický soubor, absolutní a relativní četnost, variační rozpětí</li> <li>čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji</li> </ul>		1. Kombinatorika, pravděpodobnost, statistika - kombinatorika – elementární kombinatorické úlohy, variace, permutace a kombinace (bez opakování), binomická věta, Pascalův trojúhelník - pravděpodobnost – náhodný jev a jeho pravděpodobnost, pravděpodobnost sjednocení a průniku jevů, nezávislost jevů - práce s daty – analýza a zpracování dat v různých reprezentacích, statistický soubor a jeho charakteristiky (vážený aritmetický průměr, medián, modus, percentil, kvartil, směrodatná odchylka, mezikvartilová odchylka)
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Posloupnosti a řady**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce</li> <li>určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky</li> <li>rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost</li> </ul>		2. Posloupnosti a řady - posloupnost – určení a vlastnosti posloupností - aritmetická a geometrická posloupnost
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 6.5 Estetické vzdělávání

### 6.5.1 Společenská výchova

#### Garant předmětu

2. ročník: Mgr. Antonín Anders

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
	1		

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Hlavním cílem předmětu Společenská výchova je rozvoj profesních komunikativních kompetencí žáků v oblasti společenské a sociální. Při rozvíjení sociálně komunikativních kompetencí se uplatňují psychologické aspekty komunikace a společenská etiketa. Součástí vyučování je nácvik zvládnání běžných i komplikovaných situací ve společenském styku i na pracovišti. Předmět se vyučuje v 2. ročníku v dvouhodinové dotaci.

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno na tři základní části - psychologii, sociologii a etiketu. Důraz je kladen zejména na poslední část zejména v oblasti praktického zvládnutí běžných situací, se kterými se žáci mohou při gastronomickém provozu setkat.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů

Výuka směřuje k tomu, aby žáci porozuměli své osobnosti, uměli ovládnout své emoce a aby dokázali řešit případné konflikty racionálně.

#### Strategie

- učitel sleduje úspěšnost jednotlivých žáků a oceňuje jejich pokrok
- učitel využívá sebehodnocení žáků
- učitel zařazuje do výuky týmovou práci

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Metody práce

Výuka probíhá v nedělených třídách.

Výklad - frontální, řešení úloh - skupinová práce.

Samostatná práce – referát, práce s literaturou, internetem.

Využívání audiovizuální techniky - vytváření vzorců chování.

Procvičování – skupinové.

#### Ověřování znalostí a dovedností

1) ústní zkoušení – individuálně, průběžně během roku

- hodnotí se věcná správnost, orientace v tématu, chápání souvislostí, kultivovanost projevu

2) opakovací cvičení ve skupinách – po každém tematickém celku

- hodnotí se věcná správnost, spolupráce ve skupině, schopnost rozdělit si práci, schopnost prezentovat výsledky práce

3) vědomostní test - po každém tematickém celku

- hodnotí se věcná správnost

- 4) didaktický test – po větším tematickém úseku – přibližně 4 ročně  
- hodnotí se chápání souvislostí, orientace ve větším učebním bloku, vyvozování závěrů z jednotlivých poznatků
- 5) referáty – průběžně během roku  
- hodnotí se práce s více zdroji, správné citování zdrojů informací, jazyková správnost, kultivovanost projevu
- 6) pracovní listy – průběžně během roku  
- hodnotí se věcná správnost a aktivita v hodině

Rozvíjení klíčových kompetencí

Společenská výchova rozvíjí klíčové kompetence zejména v oblasti sociální, personální a komunikativní.

Aplikace průřezových témat

Společenská výchova rozvíjí především průřezové téma člověk a svět práce.

## Klíčové kompetence

### • Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*

### • Personální a sociální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích

RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*

- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly

RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých

RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*

- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům

RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*

## Odborné kompetence

### • Ovládat techniku odbytu

- společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce, jedná profesionálně

RVP *společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně*

- dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností

RVP *dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností*

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Antonín Anders, 1 týdně, P

## Psychologie

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie</li> <li>zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových)</li> <li>vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace</li> </ul>		1. Psychologie - osobnost člověka a metody jejího poznávání - vývoj osobnosti - myšlení, motivace, emoce, poznávání	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce - žák rozlišuje emocionální a racionální motivaci lidského jednání		<b>Občanská nauka</b> 1. ročník Člověk ve společnosti	

## Sociologie

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových)</li> <li>vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace</li> </ul>		2. Sociologie - sociální skupiny, jejich klasifikace a význam - sociální role, sociální pozice	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce - žák popíše role, které během života naplňuje			

## Etiketa

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie</li> <li>uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery</li> <li>zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových)</li> <li>vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace</li> <li>v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití</li> </ul>		3. Etiketa - základní pravidla jednání ve společenském styku - aplikace společenských pravidel na chování na pracovišti - jednání s hosty - společenské akce	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce - žák řeší běžné situace ve společenském styku s uplatněním pravidel etikety			

## 6.6 Vzdělávání pro zdraví

### 6.6.1 Tělesná výchova

#### Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Kristina Morávková
2. ročník: Mgr. Kristina Morávková
3. ročník: Mgr. Kristina Morávková
4. ročník: Mgr. Kristina Morávková

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecné cíle předmětu

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V Tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách.

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

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozčleněno podle jednotlivých druhů pohybových aktivit tak, aby během celé docházky žáci poznali své sportovní možnosti a mohli si mezi nimi najít takové, které jim budou nejbližší. Jsou to například atletická průprava, gymnastika či kooperativní hry. Dále výuka Tělesné výchovy vytváří nebo rozvíjí tyto dovednosti žáků

- Pohybové dovednosti
- Týmová spolupráce
- Technicko – taktické jednání

#### Očekávané afektivní vzdělávací cíle:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot potřebné ke kvalitnímu prožívání života a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev; usilovat o dosažení optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálnímu obsahu kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;

- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; eliminovat zdraví ohrožující návyky a činnosti.

#### Strategie výuky

- učitel umožňuje práci se sportovním náradím a náčiním
- žáci kriticky hodnotí výsledky své práce

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola dle svých možností vytváří podmínky pro absolvování zdravotní tělesné výchovy.

#### Hodnocení

Hodnotí se:

- aktivní přístup v hodinách TV
- praktické provedení nácviku
- úroveň tělesné zdatnosti podle individuálních dispozic žáka

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a odborných kompetencí

Tělesná výchova rozvíjí zejména kompetence personální a sociální, dále komunikativní a k řešení problémů. Z odborných kompetencí se zejména rozvíjí důraz na bezpečnost činností a ochranu zdraví při práci.

### Klíčové kompetence

#### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

#### • Personální a sociální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích

RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly

RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých

RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*

- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP *uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních*

## Odborné kompetence

- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - zná systém péče státu 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)  
RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
  - je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sami poskytnout  
RVP *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout*

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kristina Morávková, 2 týdně, P

### Atletika

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>• pracuje na zvyšování své kondice</li> </ul>	<b>Učivo</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atletika <ul style="list-style-type: none"> <li>- úvodní hodina, seznámení s předmětem, Hygiena(správná volba výstroje a výzbroje, zásady bezpečnosti atd.)</li> <li>- základní terminologie a signály ve sportu</li> <li>- seznámení s náčiním a nářadím</li> <li>- technika běhu, atletická abeceda</li> <li>- nácvik startu - vysoký, nízký, nácvik běhu 100 m</li> <li>- běh 100m, nácvik běhu 1500m</li> <li>- běh 1500m</li> </ul> </li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Kooperativní činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví</li> <li>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat</li> <li>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>komunikuje při pohybových činnostech</li> </ul>		2. Kooperativní činnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>poskytnutí první pomoci</li> <li>ochrana zdraví (jednotlivce, rodiny...)</li> <li>kooperativní hry</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Gymnastika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>		3. Gymnastika <ul style="list-style-type: none"> <li>gymnastické rozcvičení, šplh</li> <li>kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou</li> <li>skok přes kozu, trampolína</li> <li>opičí dráha</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Posilování

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>pracuje na zvyšování své kondice</li> </ul>		4. Posilování <ul style="list-style-type: none"> <li>celé tělo</li> <li>kondiční programy</li> <li>úpolové hry</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Sportovní hry

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smlouvené signály a vhodně používá odbornou terminologii</li> </ul>		5. Sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>vybíjená</li> <li>průpravná hra volejbal - přehazovaná</li> <li>volejbal - Návčik odbytí obouruč vrchem/spodem</li> <li>volejbal - Návčik podání vrchem/spodem, hra nízká síť</li> <li>volejbal – hra</li> <li>kopaná – přihrávky, střelba</li> <li>kopaná – obrana</li> <li>kopaná – útok</li> <li>malá kopaná – hra</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Všeobecná pohybová příprava, hry

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> </ul>		6. Všeobecná pohybová příprava, hry <ul style="list-style-type: none"> <li>- ověření tělesné zdatnosti, svalové nerovnováhy</li> <li>- kreativní hry</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kristina Morávková, 2 týdne, P

## Atletika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>		1. Atletika <ul style="list-style-type: none"> <li>- úvodní hodina – seznámení s učivem, zásady bezpečnosti</li> <li>- technika běhu, atletická abeceda, běh</li> <li>- běh 100 a 1500m</li> <li>- nácvik vrhu koulí a hodů míčkem</li> <li>- vrh koulí a hod míčkem</li> <li>- nácvik skok vysoký</li> <li>- skok vysoký</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Teoretická část

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li> </ul>		2. Teoretická část <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace turnajů, rozhodování</li> <li>- fair play</li> <li>- tréninkový plán</li> <li>- vliv fyzického a psychického zatížení na lidské tělo</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Gymnastika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>		3. Gymnastika <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastické rozcvičení, šplh</li> <li>- kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou</li> <li>- trampolína(salto)</li> <li>- kruhy</li> <li>- opičí dráha</li> </ul>	



## 2. ročník

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

## Posilování

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	4. Posilování <ul style="list-style-type: none"> <li>celé tělo</li> <li>úpolové hry</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Sportovní hry

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu</li> <li>dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li> </ul>	5. Sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>florball – nácvik HČJ (přihrávky v pohybu, na místě, střelba)</li> <li>florbal – útočná a obranná činnost</li> <li>florbal – hra</li> <li>vybíjená</li> <li>volejbal - Nácvik odbytí obouruč vrchem/spodem, Nácvik podání vrchem/spodem</li> <li>volejbal – hra</li> <li>basketbal – nácvik HČJ (přihrávky v pohybu, na místě, obrana)</li> <li>basketbal – nácvik HČJ (střelba na koš, útok)</li> <li>basketbal - hra</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Všeobecná pohybová příprava, hry

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> </ul>	6. Všeobecná pohybová příprava, hry <ul style="list-style-type: none"> <li>ověření tělesné zdatnosti, svalové nerovnováhy</li> <li> kreativní hry</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kristina Morávková, 2 týdně, P

## Atletika

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> </ul>		1. Atletika - zásady bezpečnosti - běh 100 a 1500m - předávka – nácvik štafetového běhu - štafetový běh	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Sportovní hry

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participuje na týmových herních činnostech družstva</li> </ul>		2. Sportovní hry - basketbal – nácvik HČJ (přihrávky v pohybu, na místě, obrana) - basketbal – nácvik HČJ (střelba na koš, útok) - basketbal - hra - florbal – nácvik HČJ (přihrávky v pohybu, na místě, střelba) - florbal – útočná a obranná činnost - florbal – hra	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Teoretická část

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> </ul>		3. Teoretická část - zdravý životní styl (vyhledání informací, význam) - pohybové činnosti – diskuze	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Kooperativní hry

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participuje na týmových herních činnostech družstva</li> </ul>		4. Kooperativní hry - ultimate freesbee - touch rugby - úpolové hry - lano	

## 3. ročník

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

## Sportovní hry

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>participuje na týmových herních činnostech družstva</li> </ul>	5. Sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>- badminton – HČJ (bekhend,forhend,podání)</li> <li>- badminton - hra</li> <li>- florbal – hra</li> <li>- volejbal – hra</li> <li>- basketbal – hra</li> <li>- malá kopaná – hra</li> </ul>

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

## Všeobecná pohybová příprava, cvičení s hudbou

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> <li>dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností</li> </ul>	6. Všeobecná pohybová příprava, cvičení s hudbou <ul style="list-style-type: none"> <li>- ověření tělesné zdatnosti, svalové nerovnováhy</li> <li>- cvičení s hudbou a relaxační cvičení</li> </ul>

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

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kristina Morávková, 2 týdně, P

## 4. ročník

## Fitness

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu; dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu</li> <li>sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej</li> <li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>pozná chybné a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>		1. Fitness <ul style="list-style-type: none"> <li>- kruhový trénink</li> <li>- silový trénink</li> <li>- rýsovací trénink</li> <li>- zdravotní trénink</li> <li>- diskuse - komerční sportování</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce - osvojil si kompenzační cvičení vzhledem ke svému budoucímu povolání			

## 6.7 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

### 6.7.1 Informační a komunikační technologie

#### Garant předmětu

1. ročník: Bc. Viktor Valenta
2. ročník: Bc. Viktor Valenta
3. ročník: Bc. Viktor Valenta
4. ročník: Bc. Viktor Valenta

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
1	1	1	1

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecný cíl předmětu

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

Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Především jde o to, aby žák ovládal prakticky práci s počítačem a dosáhl základní počítačové gramotnosti. Podmínkou je, aby žák seděl sám u počítače a mohl pracovat samostatně.

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno na čtyři oblasti : hardware a software, práce s textovým editorem, práce s tabulkovým editorem a práce s dalšími aplikacemi (grafické, prezentační a oborové aplikace, Internet). Tyto učební bloky se během školního roku několikrát opakují, aby se učivo upevnilo a postupně prohloubilo.

Výsledky vzdělávání s ohledem na city, postoje

Výuka směřuje k tomu,

aby žáci byli motivováni používat moderní informační technologie nejen pro zábavu, ale i v občanském životě a odborné pracovní činnosti,

aby měli pozitivní postoj k moderním technologiím a byli schopni rozhodnout, kdy je využít

aby získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v oblasti informačních technologií.

#### Strategie vyučování

- učitel vytváří příležitosti, aby si žáci každý nový poznatek okamžitě vyzkoušeli v praxi
- učitel pracuje s chybou jako s další možností jak získávat informace a prověřovat si je
- učitel umožňuje žákům využít vědomosti i v nestandardních úlohách

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Metody práce

- výuka probíhá většinou v dělených třídách (podle počtu žáků ve třídě), tak aby každý žák měl k dispozici svůj počítač

- výuka dává důraz na praktické využití počítačové techniky v oboru
- výuka stálým opakováním upevňuje nabyté poznatky
- výuka rozšiřuje škálu znalostí žáků postupným nabalováním nových poznatků na procvičené učivo

Hodnotí se :

- samostatný přístup k práci
- pečlivost provedení úkolu
- aplikace nabytých znalostí a dovedností na zadané úkoly
- podstatné je pochopení problému, ne mechanické opakování bez porozumění

Rozvíjení klíčových kompetencí

- předmět IKT učí žáky rozvíjet kompetence využívat informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi a kompetence k řešení problémů

Aplikace průřezových témat

- předmět IKT se ve své podstatě kryje s průřezovým tématem Informační a komunikační technologie

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný

RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace

RVP *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*

### • Komunikativní kompetence

- zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata

RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*

### • Personální a sociální kompetence

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly

RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

### • Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

RVP *uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu*

- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah

RVP *podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah*

- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP *umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání*
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií*
  - pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP *pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením*
  - učí se používat nové aplikace  
RVP *učit se používat nové aplikace*
  - komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace  
RVP *komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace*
  - získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP *získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet*
  - pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií*
  - uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Odborné kompetence

- **Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
  - sestavuje menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek*
- **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**
  - sestavuje kalkulace výrobků a služeb  
RVP *sestavovali kalkulace výrobků a služeb*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Informační a komunikační technologie

## 1. ročník

## 1. ročník

Garant předmětu: Bc. Viktor Valenta, 1 týdně, P

## Hardware a software

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá počítač a jeho periferie</li> <li>orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky</li> <li>komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> </ul>		1. Hardware a software <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní sestava PC</li> <li>- základní deska PC</li> <li>- vstupní a výstupní zařízení PC</li> <li>- základní vlastnosti PC</li> <li>- operační systém PC (MS Windows)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Informační a komunikační technologie - <i>chápe základní funkce PC</i>			

## Textový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, objekty)</li> </ul>		2. Textový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvorba a úprava textu</li> <li>- formát listu</li> <li>- formát textu</li> <li>- vložení cizího objektu do textu (obrázek)</li> <li>- formát objektu (obrázku)</li> <li>- cílené uložení souboru (název souboru, přípona souboru)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Informační a komunikační technologie - <i>umí vytvořit textový soubor a naformátovat text, cíleně uložit soubor</i>			

## Tabulkový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné funkce)</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> </ul>		3. Tabulkový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvorba a úprava tabulky</li> <li>- organizace dat do buněk</li> <li>- formát buňky (text, formát čísla, ohraničení, zarovnání)</li> <li>- vložení textu do buňky</li> <li>- vložení odkazu do buňky</li> <li>- vložení jednoduchého vzorce do buňky</li> <li>- umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> </ul>	



## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie - umí vytvořit tabulku, umí formátovat buňku a vložit základní odkaz a vzorec		

## Grafický a prezentační editor

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> </ul>	4. Grafický a prezentační editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava grafické práce</li> <li>základní grafické nástroje (křivka, přímka, obdélník, elipsa, text)</li> <li>umí členěně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> </ul>

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

## 2. ročník

Garant předmětu: Bc. Viktor Valenta, 1 týdně, P

## Hardware a software

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí</li> <li>orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>má vytvořeny předpoklady učít se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.)</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> </ul>	1. Hardware a software <ul style="list-style-type: none"> <li>základní sestava PC</li> <li>základní deska PC</li> <li>vstupní a výstupní zařízení PC</li> <li>vlastnosti PC</li> <li>periferie PC ( tiskárny, scanner, modem)</li> <li>operační systém PC (MS Windows)</li> <li>ovládací prvky operačního systému</li> <li>struktura operačního systému (adresáře a systém souboru)</li> </ul>

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

## 2. ročník

## Textový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)</li> </ul>		2. Textový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava textu</li> <li>formát listu</li> <li>formát textu</li> <li>vložení cizího objektu do textu (obrázek)</li> <li>formát objektu (obrázku)</li> <li>záklavi, zápatí, vložení aktivních objektů</li> <li>šablona dokumentu</li> <li>cílené uložení souboru (název souboru, přípona souboru)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Informační a komunikační technologie - <i>umí vytvořit strukturovaný text - umí vytvořit a použít šablonu dokumentu</i>		

## Tabulkový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> </ul>		3. Tabulkový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava tabulky</li> <li>organizace dat do buněk</li> <li>formát buňky (text, formát čísla, ohraničení, zarovnání)</li> <li>vložení textu do buňky</li> <li>vložení odkazu do buňky</li> <li>vložení jednoduchého vzorce do buňky</li> <li>vložení vestavěné funkce</li> <li>vytvoření grafu</li> <li>třídění dat</li> <li>umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Informační a komunikační technologie - <i>umí vytvořit tabulku a chápe zpracování dat v tabulkovém souboru</i>		

## Grafický a prezentační editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> </ul>		4. Grafický a prezentační editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava grafické práce</li> <li>základní grafické nástroje (křivka, přímka, obdélník, elipsa, text)</li> <li>rozdíl mezi rastrovou a vektorovou grafikou</li> <li>vrstva, pořadí objektů, vlastnosti objektů</li> <li>umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> <li>základní typy prezentace</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Informační a komunikační technologie - <i>rozezná rastrovou a vektorovou grafiku - umí vytvořit grafický soubor - umí vytvořit jednoduchou prezentaci</i>		

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Bc. Viktor Valenta, 1 týdně, P

## Hardware a software

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.)</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky</li> <li>využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)</li> <li>získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>	<p>1. Hardware a software</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní sestava PC</li> <li>- základní deska PC</li> <li>- vstupní a výstupní zařízení PC</li> <li>- vlastnosti PC</li> <li>- periferie PC ( tiskárny, scanner, modem)</li> <li>- operační systém PC (MS Windows)</li> <li>- ovládací prvky operačního systému</li> <li>- struktura operačního systému (adresáře a systém souboru)</li> <li>- základní informace o počítačových sítích</li> <li>- základní struktura Internetu</li> </ul>	
<p><b>Průřezová témata</b></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p>- orientuje se v informačních technologiích - zná základní strukturu Internetu a orientuje se v ní - chápe adresářovou strukturu a uložení souboru - chápe principy a funkce HW (PC a periferie), dovede je obsluhovat</p>	<p><b>přesahy do učebních bloků:</b></p>	<p><b>přesahy z učebních bloků:</b></p>

## 3. ročník

## Textový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> </ul>		2. Textový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava textu</li> <li>formát listu</li> <li>formát textu</li> <li>vložení cizího objektu do textu (obrázek)</li> <li>formát objektu (obrázku)</li> <li>záklaví, zápatí, vložení aktivních objektů</li> <li>šablona dokumentu</li> <li>styly</li> <li>aktivní objekty textu (obsah, rejstřík)</li> <li>cílené uložení souboru (název souboru, přípona souboru)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Informační a komunikační technologie - umí vytvořit strukturovaný text - umí pracovat se záklavím a zápatím - umí pracovat s aktivními objekty textu (obsah, rejstřík)		

## Tabulkový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>ovládá základní práce v databázovém procesoru (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> </ul>		3. Tabulkový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava tabulky</li> <li>organizace dat do buněk</li> <li>formát buňky (text, formát čísla, ohraničení, zarovnání)</li> <li>vložení textu do buňky</li> <li>vložení obrázku do buňky</li> <li>vložení odkazu do buňky</li> <li>vložení jednoduchého vzorce do buňky</li> <li>vložení vestavěné funkce</li> <li>vytvoření grafu podle typu dat v tabulce, definice proměnných</li> <li>třídění dat</li> <li>formuláře, kontingenční tabulky</li> <li>základní informace o databázích</li> <li>umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Informační a komunikační technologie - umí zpracovat data v tabulce - chápe vztahy mezi jednotlivými daty v tabulce - umí třídít data v tabulce - umí vytvořit kontingenční tabulku - zná základní principy databází		

## Grafický a prezentační editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>		4. Grafický a prezentační editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava grafické práce</li> <li>základní grafické nástroje (křivka, přímka, obdélník, elipsa, text)</li> <li>rozdíl mezi rastrovou a vektorovou grafikou</li> <li>vrstva, pořadí objektů, vlastnosti objektů</li> <li>umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> <li>základní typy prezentace</li> <li>vytvoření funkční prezentace ( text, grafický soubor, animace)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Informační a komunikační technologie - umí vytvořit funkční prezentaci - chápe propojení textu s grafickými soubory - ví, co je animace a umí vytvořit jednoduchou animaci		

## 4. ročník

Garant předmětu: Bc. Viktor Valenta, 1 týdně, P

## Hardware a software

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí</li> <li>orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce)</li> <li>využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> <li>získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>	<p>1. Hardware a software</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní sestava PC</li> <li>základní deska PC</li> <li>vstupní a výstupní zařízení PC</li> <li>vlastnosti PC</li> <li>periferie PC ( tiskárny, scanner, modem)</li> <li>operační systém PC (MS Windows)</li> <li>ovládací prvky operačního systému</li> <li>struktura operačního systému (adresáře a systém souboru)</li> <li>počítačové sítě (HUB, SWITCH, ROUTER, LAN, WAN)</li> <li>základní struktura Internetu</li> </ul>	
<p><b>Průřezová témata</b></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p>- chápe podstatu hardwareového a softwareového vybavení PC a umí ho v plné šíři využít</p>	<p><b>přesahy do učebních bloků:</b></p>	<p><b>přesahy z učebních bloků:</b></p>

## 4. ročník

## Textový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>		2. Textový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava textu</li> <li>formát listu</li> <li>formát textu</li> <li>vložení cizího objektu do textu (obrázek)</li> <li>formát objektu (obrázku)</li> <li>záklaví, zápatí, vložení aktivních objektů</li> <li>šablona dokumentu</li> <li>styly</li> <li>aktivní objekty textu (obsah, rejstřík)</li> <li>cílené uložení souboru (název souboru, přípona souboru)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Informační a komunikační technologie - umí vytvořit plně hodnotný textový dokument			

## Tabulkový editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>		3. Tabulkový editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava tabulky</li> <li>organizace dat do buněk</li> <li>formát buňky (text, formát čísla, ohraničení, zarovnání)</li> <li>vložení textu do buňky</li> <li>vložení obrázku do buňky</li> <li>vložení odkazu do buňky</li> <li>vložení jednoduchého vzorce do buňky</li> <li>vložení vestavěné funkce</li> <li>vytvoření grafu podle typu dat v tabulce, definice proměnných</li> <li>třídění dat</li> <li>formuláře, kontingenční tabulky</li> <li>základní informace o databázích</li> <li>jednoduchá databáze</li> <li>umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Informační a komunikační technologie - umí zpracovat různorodá data v tabulkovém procesoru - chápe podstatu databází			

## Grafický a prezentační editor

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>		4. Grafický a prezentační editor <ul style="list-style-type: none"> <li>tvorba a úprava grafické práce</li> <li>základní grafické nástroje (křivka, přímka, obdélník, elipsa, text)</li> <li>rozdíl mezi rastrovou a vektorovou grafikou</li> <li>vrstva, pořadí objektů, vlastnosti objektů</li> <li>umí cíleně uložit soubor (název a přípona souboru)</li> <li>základní typy prezentace</li> <li>vytvoření funkční prezentace (text, grafický soubor, animace)</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Informační a komunikační technologie - ví, co je grafická informace a jak ji zpracovat			

## 6.8 Odborné vzdělávání

### 6.8.1 Ekonomika a účetnictví

#### Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Jitka Matoušová
2. ročník: Mgr. Jitka Matoušová
3. ročník: Mgr. Jitka Matoušová
4. ročník: Mgr. Jitka Matoušová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

#### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu Ekonomika a účetnictví je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování v domácím rozpočtu a na tomto základě odvodit pravidla i pro makroekonomické vztahy.

#### Charakteristika učiva

Předmět je zaměřen tak, aby si žáci osvojili nejen základní ekonomické a finanční pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení. Žáci jsou připravováni na možnost uplatnění na pozicích středního managementu nebo samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o ekonomickém a finančním hospodaření podniku a jeho účetnictví, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě. Žáci zvládnou účetnictví v praxi.

#### Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

Výuka směřuje k tomu, aby žák:

- reálně hodnotil své finanční možnosti a tyto možnosti využil v osobním životě
- pochopil, že v ekonomickém prostředí i v osobním životě platí stejná ekonomická pravidla a tyto pravidla uměl využívat ve svůj prospěch

#### Strategie vzdělávání

Předmět Ekonomika a účetnictví využívá především postup od jednoduchého ke složitějšímu. Základní ekonomické pojmy a účetnictví jsou žákovi vysvětlovány na příkladech z domácnosti, tj. na problémech se kterými se prakticky setkal. Žák je veden k tomu, aby nové poznatky dokázal aplikovat na svoji každodenní praxi. Chyba se využívá k vysvětlení a objasnění v čem chyba spočívá a jaké je správné řešení.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Hodnocení

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- aktivitu žáků při vyučování,
- aplikování poznatků na praxi,
- samostatnost,
- logické myšlení.

Přínost předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí

Ekonomika a účetnictví se podílí zejména na rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

- k učení,
- k řešení problémů,
- komunikativních,
- persolnálních a sociálních,
- občanských,
- k pracovnímu uplatnění,
- k využití informačních a komunikačních technologií,
- k vykonávání obchodní provozních aktivit,
- vede k ekonomickému jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- dbá na ochranu zdraví při práci.

Aplikace průřezových témat

Ekonomika a účetnictví je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti nutným k orientaci v dnešním světě.

Dalším průřezovým tématem jsou Informační a komunikační technologie kvůli zvládnutí účetních programů pro praxi.

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání

RVP *mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání*

- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

RVP *ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*

- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný

RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*

- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*

- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*

- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*

### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace

RVP *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*



- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve*
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*
- **Komunikativní kompetence**
  - vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
  - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*
  - účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje  
RVP *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*
  - zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata  
RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*
  - dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP *dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii*
  - dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)  
RVP *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*
  - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*
  - dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)*
  - chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, chápe nutnost prohlubování jazykových dovedností v celoživotním učení  
RVP *chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení*
- **Personální a sociální kompetence**
  - posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*
  - stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*
  - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany*

*jiných lidí, přijímat radu i kritiku*

- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP *ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí*
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti*
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, je připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný  
RVP *adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní*
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*
  - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
  - jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie  
RVP *jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie*
  - uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP *uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých*
  - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje  
RVP *chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje*
  - uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP *uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních*
  - uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP *uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v*

*evropském a světovém kontextu*

- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP *podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah*
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
  - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*
  - má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP *mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady*
  - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP *umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání*
  - vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle  
RVP *vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle*
  - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP *znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků*
  - rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi  
RVP *rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi*
- **Matematické kompetence**
  - správně používá a převádí běžné jednotky  
RVP *správně používat a převádět běžné jednotky*
  - používá pojmy kvantifikujícího charakteru  
RVP *používat pojmy kvantifikujícího charakteru*
  - provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy  
RVP *provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy*
  - nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení

- 
- RVP** *nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení*
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- 
- RVP** *číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)*
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- 
- RVP** *aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru*
- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
- 
- RVP** *efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích*
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
    - pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

---

**RVP** *pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií*

    - pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

---

**RVP** *pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením*

    - učí se používat nové aplikace

---

**RVP** *učit se používat nové aplikace*

    - komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace

---

**RVP** *komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace*

    - získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

---

**RVP** *získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet*

    - pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

---

**RVP** *pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií*

    - uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

---

**RVP** *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Odborné kompetence

- **Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
  - organizuje a smluvně zajišťuje zásobovací a odbytovou činnost

---

**RVP** *organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost*
- **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**
  - vyhledává zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)

---

**RVP** *vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)*

- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních  
RVP *orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních*
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb  
RVP *sestavovali kalkulace výrobků a služeb*
- vede provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC  
RVP *vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC*
- sestavuje operativní a dlouhodobější plány  
RVP *sestavovali operativní a dlouhodobější plány*
- zajišťuje základní operace personálního charakteru  
RVP *zajišťovali základní operace personálního charakteru*
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků  
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků*
- orientuje se v moderních formách prodeje v gastronomii  
RVP *orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii*
- získává, vyhodnocuje a efektivně využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků  
RVP *získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků*
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *chápalí bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znalí a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
  - zná systém péče státu 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)  
RVP *znalí systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
  - je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sami poskytnout

RVP *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout*

• **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

RVP *chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*

- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

RVP *dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*

- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

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

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

RVP *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

RVP *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady*

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

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

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jitka Matoušová, 2 týdne, P

### Úvod do předmětu

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seznámí se s ekonomickou terminologií a správně používá ekonomické pojmy</li> <li>• Chápe členění potřeb, jejich uspokojování pomocí statků a služeb</li> </ul>		1. Úvod do odborného předmětu, význam a cíle	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 1. ročník

## Základní ekonomické pojmy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a dovede charakterizovat jejich základní znaky</li> <li>zná právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU</li> </ul>		2. Základní ekonomické pojmy <ul style="list-style-type: none"> <li>potřeby</li> <li>statky a služby.</li> <li>nabídka, poptávka, trh a tržní mechanismus</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
	<b>Marketing a management</b> 3. ročník Management	

## Podnik

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU</li> <li>uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství, zejména z pohledu odstraňování bariér obchodu a služeb</li> </ul>		3. Subjekty národního hospodářství (NH) <ul style="list-style-type: none"> <li>podnik jako základní článek NH</li> <li>podnikání a podnik</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Právní formy podniku

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a dovede charakterizovat jejich základní znaky</li> <li>zná právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU</li> <li>uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství, zejména z pohledu odstraňování bariér obchodu a služeb</li> </ul>		4. Právní formy podnikání. <ul style="list-style-type: none"> <li>živnostenské podnikání</li> <li>založení podniku</li> <li>vznik podniku, ukončení činnosti podniku</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce - obchodní a živnostenský zákon		

## Hlavní činnosti podniku

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti</li> <li>zná podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení podniku</li> <li>na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje státního rozpočtu</li> </ul>		5. Podnikové činnosti. <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy činností a jejich návaznost</li> <li>majetek podniku</li> <li>zásobovací činnost</li> <li>výběr dodavatele, nákupní činnost, skladování a výdej zásob ze skladu</li> <li>investiční činnost - pořizování dlouhodobého majetku, opotřebení, odepisování, vyřazení a evidence</li> <li>personální činnost - plánování počtu zaměstnanců, získávání zaměstnanců, jejich hodnocení a odměňování – základní mzda a její složky, hrubá mzda, čistá mzda motivace zaměstnanců- péče o zaměstnance a jejich kvalifikační růst-evidence zaměstnanců</li> <li>hlavní činnost podniku- výroba, odbyt</li> <li>finanční činnost podniku</li> <li>podnik jako součást NH</li> <li>národní hospodářství</li> <li>okolí podniku</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Obchod

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seznámí se s ekonomickými jevy a procesy probíhajícími v gastronomickém provozu</li> </ul>		6. Obchod - členění obchodu
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
	<b>Stolničení</b> 1. ročník Hotely a odbytová střediska	

## Cestovní ruch

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>posoudí dopady inflace, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu</li> </ul>		7. Cestovní ruch - služby cestovního ruchu - služby v pohostinství - stravovací služby
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
	<b>Marketing a management</b> 3. ročník Management Marketing <b>Stolničení</b> 1. ročník Hotely a odbytová střediska	

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jitka Matoušová, 2 týdne, P

## Finanční hospodaření podniku

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>orientuje se ve struktuře podnikových činností</li> <li>provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu</li> <li>vypočte hodnotu majetku a podíl jednotlivých složek</li> <li>vypočítá jednoduché kalkulace ceny</li> <li>zaúčtuje výsledek hospodaření, zná principy jeho rozdělení a použití</li> </ul>		1. Financování podnikových činností. Z - zdroje vlastní, zdroje cizí - kapitálové investice, finanční investice - náklady a výnosy - hospodářský výsledek - finanční analýza - ukazatele - podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - struktura aktiv a pasiv.
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce - zákon o daních z příjmu, zákon o účetnictví a daňové zákony		



## 2. ročník

## Mzdy a daně

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší princip daní přímých a nepřímých</li> <li>řeší příklady výpočtu daně z přidané hodnoty</li> </ul>		2. Mzdy - druhy, složky, náhrady, reálná a nominální mzda <ul style="list-style-type: none"> <li>výpočet hrubé mzdy</li> <li>zdravotní pojištění</li> <li>sociální pojištění</li> <li>daně ze mzdy</li> <li>výpočet čisté mzdy</li> <li>nemocenské dávky, ošetřování člena rodiny</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce - zákon o daních z příjmu, zákon o účetnictví a daňové zákony	<b>Marketing a management</b> 3. ročník Management	<b>Občanská nauka</b> 2. ročník Člověk a ekonomika	

## Vztahy podniků k ostatním institucím

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách</li> <li>orientuje se v činnosti bank, v platebním styku</li> <li>uvede příklady vazby cestovního ruchu na další odvětví národního hospodářství</li> <li>charakterizuje finanční trh a jeho jednotlivé subjekty</li> </ul>		3. Vztah k finančnímu úřadu. Daňová soustava <ul style="list-style-type: none"> <li>daně přímé a nepřímé</li> <li>daň z příjmů – fyzických osob</li> <li>daň z příjmů – právnických osob</li> <li>daň z nemovitostí</li> <li>silniční daň</li> <li>daň dědická, darovací a z převodu nemovitostí</li> <li>daň z přidané hodnoty</li> <li>spotřební daň - výpočet</li> <li>zahraniční politika a cla, podpora vývozu</li> <li>finanční trh</li> <li>bankovní peníze a bankovní systém</li> <li>centrální (emisní) banka - ČNB</li> <li>komerční (obchodní) banky</li> <li>pojišťovnictví</li> <li>trh finanční, peněžní, kapitálový</li> <li>burza cenných papírů</li> <li>středisko cenných papírů, RM-systém</li> <li>cenné papíry</li> <li>obligace</li> <li>hypoteční zástavní listy</li> <li>depozitní certifikáty</li> <li>směnky, šeky, vkladní knížky</li> <li>akcie, podílové listy</li> <li>konosament, warant</li> <li>úvěry, leasing</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
		<b>Občanská nauka</b> 2. ročník Člověk a ekonomika	

## Národní hospodářství

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede příklady vazby cestovního ruchu na další odvětví národního hospodářství</li> <li>posoudí dopady inflace, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu</li> <li>vysvětlí význam ukazatelů vývoje národního hospodářství ve vztahu k oboru</li> <li>objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti</li> </ul>		4. Makroekonomie, ekonomické systémy <ul style="list-style-type: none"> <li>makroekonomický koloběh. Produkt</li> <li>nezaměstnanost</li> <li>platební bilance, měnový kurz, zadluženost</li> <li>hospodářská politika. Tržní selhání a stát</li> <li>základní ukazatele vývoje NH</li> <li>Evropská unie</li> <li>Mezinárodní měnový fond</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
	<b>Marketing a management</b> 3. ročník Management		

## 2. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jitka Matoušová, 2 týdně, P

## Úvod do účetnictví

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li> <li>provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění</li> <li>sestavuje rozvahu</li> </ul>		1. Úvod do účetnictví1. - účetní záznamy, zápisy. - přezkušování a opravy účetních zápisů. - hlavní kniha	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Účetní doklady

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí optimální výši zásob</li> <li>účtuje běžné účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele</li> <li>vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci</li> </ul>		2. Podstata a význam účetní dokumentace - druhy účetních dokladů, náležitosti a obsah účetních dokladů, vyhotovování účetních dokladů - oběh účetních dokladů a postup při jejich zpracování	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Hospodářské prostředky

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí optimální výši zásob</li> <li>rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití, vypočítá zhodnocení investice</li> <li>rozliší jednotlivé nákladové druhy</li> </ul>		3. Členění hospodářských prostředků - peněžní prostředky – druhy, využití. Ceniny. Bankovní úvěry - oběžný majetek - dlouhodobý majetek - zdroje krytí	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 3. ročník

## Účetnictví

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v zákonné úpravě mezd a provádí mzdové výpočty, zákonné odvody, vyhotovuje mzdové doklady</li> <li>vede daňovou evidenci pro plátce a neplátce DPH</li> <li>vyhotoví daňové přiznání</li> </ul>		4. Daňové účetnictví <ul style="list-style-type: none"> <li>podvojně účetnictví</li> <li>soustava účetních knih</li> <li>peněžní deník</li> <li>účetní uzávěrka, hospodářský výsledek, daň z podnikatelského zisku</li> <li>podnikatelský účet</li> <li>práce s účty</li> <li>syntetická evidence</li> <li>analytická evidence</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce - zákon o daních z příjmu, zákon o účetnictví a daňové zákony Informační a komunikační technologie - znalost a využívání účetních programů		

## Účtování na syntetických účtech

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku</li> <li>řeší jednoduché právní situace v oboru</li> <li>určí optimální výši zásob</li> <li>ovládá účetní uzávěrku a závěrku</li> </ul>		5. Účtování běžných účetních případů na syntetických účtech <ul style="list-style-type: none"> <li>základní účtování peněžních prostředků</li> <li>ceniny</li> <li>základní účtování materiálu</li> <li>základní účtování investičního majetku</li> <li>účtování odpisů</li> <li>základní účtování mezd</li> <li>základní účtování nákladů</li> <li>účtování výrobků a jejich prodeje</li> <li>účtování zboží</li> <li>souvislý příklad účetnictví</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Finanční účetnictví

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladu popíše fungování tržního mechanismu</li> <li>je seznámen se základy ekonomické statistiky</li> <li>na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení</li> <li>vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku</li> </ul>		6. Účtová osnova, postupy účtování <ul style="list-style-type: none"> <li>účtování zásob, zboží, obalů</li> <li>účtování investičního majetku</li> <li>účtování na finančních účtech</li> <li>úúčtovací vztahy</li> <li>hospodářský výsledek</li> <li>účetní uzávěrka</li> <li>souvislý příklad účetnictví</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jitka Matoušová, 2 týdně, P

## Marketing v podnikání

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny</li> <li>na příkladu ukáže prodejní cesty</li> <li>vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> <li>využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců</li> <li>seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky</li> <li>sestaví marketingový mix</li> <li>použije nástroje podpory prodeje</li> <li>posoudí dopady publicity</li> <li>vysvětlí co je marketing</li> <li>zná nástroje marketingu</li> <li>provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán</li> </ul>		1. Podstata a význam marketingu <ul style="list-style-type: none"> <li>marketingový systém pohostinství a cestovního ruchu</li> <li>marketingový výzkum a analýza</li> <li>spotřební chování zákazníků</li> <li>analýza tržních příležitostí</li> <li>marketingový výzkum</li> <li>marketingová strategie</li> <li>tržní segmentace a trendy</li> <li>cílové trhy</li> <li>marketingový mix</li> <li>marketingový plán</li> <li>realizace marketingového plánu</li> <li>marketingová komunikace a propagační mix</li> <li>reklama public relations</li> <li>cenová tvorba</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce - obchodní a živnostenský zákon	<b>Marketing a management</b> 3. ročník Marketing	

## Management v podniku pohostinství

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytvoří podnikatelský záměr</li> <li>vypočte hodnoty zdrojů majetku</li> <li>určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů</li> <li>orientuje se v činnosti pojišťoven</li> <li>posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru</li> <li>hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů</li> </ul>		2. Pojem management <ul style="list-style-type: none"> <li>plánování a stanovení cíle</li> <li>rozhodování</li> <li>organizování</li> <li>zaměstnanci a jejich motivace</li> <li>osobnost manažera</li> <li>způsoby manažerského řízení</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
	<b>Marketing a management</b> 3. ročník Management	

## Hospodářská politika státu

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>použije nástroje podpory prodeje</li> <li>orientuje se v činnosti pojišťoven</li> <li>posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru</li> </ul>	3. Cíle hospodářské politiky <ul style="list-style-type: none"> <li>nástroje hospodářské politiky</li> <li>makroekonomické ukazatele</li> <li>státní rozpočet</li> </ul>

## 4. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí <i>Ekologické daně, hospodaření s odpady, vypouštění emisí a emisní povolenky</i>		

## 6.8.2 Marketing a management

## Garant předmětu

3. ročník: Jaroslava Hynková

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
		<b>2</b>	

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět Marketing a management je součástí odborného vzdělávání žáků. Doplnjuje a prolíná se s dalšími odbornými předměty, kterými jsou Technologie pokrmů, Stolničení a Ekonomika.

Charakteristika učiva:

Učivo předmětu Marketing a Management seznamuje žáky s historií a současným pojetím tohoto vědního oboru v rovině teoretické, s aplikací poznatků získaných v současné podnikatelské praxi.

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

Výuka vede žáky ke schopnosti

- orientovat se v základních pojmech
- reálně posuzovat význam managementu, postavení manažerů všech stupňů v řízení firem
- zaujmout postoj k významu marketingové filozofie a marketingových činností
- posuzovat reálně možnosti svého pracovního uplatnění v této oblasti, včetně dalšího vzdělávání.

Strategie výuky :

Ve vyučovacím předmětu se volí

- vhodné a účinné metody a formy práce, kombinované podle potřeb a možností žáků
- výklad spojený s příklady z praxe
- referáty žáků na dané téma
- využití prostředků IKT
- provedení a vyhodnocení jednoduchého marketingového výzkumu.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznat

Hodnocení výsledků vzdělávání :

Klasifikace žáků vychází z pětistupňového klasifikačního řádu školy, přičemž je kladen důraz zejména na

- schopnost žáka orientovat se v jednotlivých tématech
- schopnost žáka reprodukovat učivo a zaujmout stanovisko
- schopnost žáka diskutovat na dané téma.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí :

Předmět se podílí na rozvoji kompetencí :

- komunikativních /srozumitelná a souvislá formulace myšlenek, správné a přesné vyjadřování, užívání odborné

terminologie, logické myšlení/

- personálních /efektivní příprava na budoucí povolání nebo další studium, adekvátní reakce na hodnocení, zvažování názorů jiných lidí/
- sociálních /přijímání a odpovědné plnění svěřených úkolů, práce v týmu, vytváření pozitivních mezilidských vztahů/
- k využívání prostředků informační a komunikační technologie /efektivní využití informací, získaných pomocí prostředků IKT/.

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat :

Občan v demokratické společnosti

- hospodářsko politické a společenské dění
- právní vědomí
- postavení zaměstnance v tržním hospodářství /flexibilita, loajálnost/
- faktické, věcné a normativní stránky postavení a jednání občanů a podnikatelských subjektů v tržním hospodářství

Informační a komunikační technologie

- mediální gramotnost, včetně kritického odstupu k informacím z médií
- znalost cizích jazyků
- smysl pro iniciativu a podnikání.
- efektivní využívání prostředků IKT, práce s internetem

## Klíčové kompetence

### • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP *mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady*
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP *znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků*
- rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi  
RVP *rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi*

## Odborné kompetence

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku  
RVP *chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*

- dodržuje stanovené normy (standards) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti  
RVP *dodržovali stanovené normy (standards) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)  
RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

### 3. ročník

Garant předmětu: Jaroslava Hynková, 2 týdne, P

#### Management

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem management</li> <li>• vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci</li> <li>• provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění</li> <li>• vytvoří typový příklad organizační struktury firmy</li> <li>• uvede na příkladu rozhodovací metody</li> <li>• hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů</li> <li>• na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry</li> <li>• na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení</li> <li>• orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky služeb cestovního ruchu</li> <li>• dokáže vysvětlit profil manažera a styly řízení</li> </ul>	1. Management <ul style="list-style-type: none"> <li>- vymezení pojmu management</li> <li>- management a podnikání</li> <li>- profil manažera, styly řízení</li> <li>- timemanagement</li> <li>- management jako proces/rozhodování, plánování, vedení, organizování, komunikace, kontrola/</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>- pravidelně diskutuje o aktuálním hospodářsko-politickém a společenském dění - uplatňuje znalosti z oblasti práva - popíše postavení zaměstnance v tržním hospodářství /flexibilita, loajálnost/</i> Informační a komunikační technologie <i>- využívá mediální gramotnost, včetně kritického odstupu k informacím z médií - aplikuje svoji znalost cizích jazyků - dokazuje smysl pro iniciativu a podnikání.</i>		<b>Ekonomika a účetnictví</b> 4. ročník Management v podniku pohostinství 2. ročník Mzdy a daně Národní hospodářství 1. ročník Základní ekonomické pojmy Cestovní ruch

## 3. ročník

## Marketing

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladu popíše fungování tržního mechanismu</li> <li>posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku</li> <li>vysvětlí co je marketing</li> <li>zná nástroje marketingu</li> <li>provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán</li> <li>určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů</li> <li>určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny</li> <li>na příkladu ukáže prodejní cesty</li> <li>vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> <li>využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců</li> <li>seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky</li> <li>sestaví marketingový mix</li> <li>použije nástroje podpory prodeje</li> <li>posoudí dopady publicity</li> </ul>		<b>2. Marketing</b> <b>Základní úloha a funkce</b> - marketingová koncepcíření firem - globalizace společnosti a marketing - vstup ČR do EU a marketing <b>Marketing. systém řízení</b> - trhy a zákazníci - konkurence - strategický a operativní marketingový plán <b>Marketingový výzkum a informace</b> - marketingový výzkum – základní požadavky - výzkum spotřebitele - proces nákupního rozhodování - proces segmentace trhu <b>Produkt</b> - marketingové pojetí produktu - tržní životnost produktu - křivka <b>Distribuce</b> - distribuční cesty - velkoobchod - maloobchod <b>Cena</b> - význam ceny - stanovení úrovně a diferenciací - metody tvorby cen - cenové výzkumy <b>Marketingová komunikace</b> - reklama, obaly, outdoor - osobní prodej, podpora prodeje - práce s veřejností - přímý marketing - sponzorství - média a jejich využití v marketingu
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Občan v demokratické společnosti <i>- popíše faktické, věcné a normativní stránky postavení a jednání občanů a podnikatelských subjektů v tržním hospodářství v rámci ČR, Eu a světové ekonomiky</i> Informační a komunikační technologie <i>- efektivně využívá prostředků IKT pro domácí přípravu, pro vytváření prezentací apod. - získává informace na internetu, komunikuje prostřednictvím internetu</i>		<b>Ekonomika a účetnictví</b> 4. ročník Marketing v podnikání 1. ročník Cestovní ruch

## 6.8.3 Potraviny a výživa

## Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Darina Škvárová
- 
2. ročník: Mgr. Darina Škvárová
- 
3. ročník: Mgr. Darina Škvárová
- 
4. ročník: Mgr. Darina Škvárová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
3	3	1	1

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecné cíle předmětu



Potraviny a výživa je předmět, který seznamuje žáky s využitím potravin, minerálních látek, vitamínů a stopových prvků pro správný vývoj člověka. Obsah předmětu poskytuje žákům znalosti týkající se hygieny v gastronomii, výživy a sortimentu potravin a nápojů. Poznatky o potravinách a nápojích a způsobech jejich využití aplikují v odborném výcviku žáci při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na znalost a uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravým životním stylem a na sledování trendů ve stravování. Žáci si osvojí poznatky o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování a stravování cizinců.

Nezbytnou součástí je osvojení hygienických předpisů souvisejících s gastronomickým provozem.

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do čtyř ročníků, tak aby každý ročník rozvíjel znalosti předchozího.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žák:

- se seznámil s potravinami a nápoji různého charakteru využití
- preferoval zdravý životní styl a pochopil důležitost správných stravovacích návyků

#### Strategie výuky

Učivo je postupně prohlubováno a při odborných pracovních stážích v zahraničí žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Hodnocení výsledků vzdělávání:

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- využití získaných poznatků v praxi
- znalost výživových hodnot potravin
- znalost skladování a ošetřování potravin
- umí využít zastupitelnost potravin

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Potraviny a výživa rozvíjejí zejména kompetence k učení, k řešení problémů a k pracovnímu uplatnění, dále komunikativní, personální, občanské a k využití informačních a komunikačních technologií. Z odborných kompetencí pracují zejména s hygienou v gastronomii, přípravou pokrmů a kvalitou práce v gastronomickém provozu.

#### Aplikace průřezových témat

Potraviny a výživa se částečně dotýkají tématu člověk a životní prostředí.

### Klíčové kompetence

#### • Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP *mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*

- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*
- **Kompetence k řešení problémů**
  - dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*
  - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*
  - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*
- **Komunikativní kompetence**
  - vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
  - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*
  - účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje  
RVP *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*
  - zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata  
RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*
  - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*
- **Personální a sociální kompetence**
  - má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí*
  - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*
  - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
  - podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*

- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
  - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*
  - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP *znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků*
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií*

## Odborné kompetence

- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů a expeduje a uchovává je souladu s normami  
RVP *uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami*
  - orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti  
RVP *orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti*
  - zná účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbá na dodržování hygienických předpisů  
RVP *znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů*
- **Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
  - sestavuje menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek*
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*

- osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

**RVP** *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

**RVP** *chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*

- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

**RVP** *dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*

- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

**RVP** *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

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

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

**RVP** *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 3 týdně, P

### Úvod do učiva – význam správné výživy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> </ul>		1. Úvod do učiva – význam správné výživy - hygienické předpisy potravin, skladování a pracoviště - rozdělení poživatin, původ, druhy	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a životní prostředí <i>žák popíše své stravování a zhodnotí jeho vhodnost</i>			

## 1. ročník

## Nákazy z potravin

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence</li> </ul>		2. Nákazy z potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>- jakosti potravin</li> <li>- složení potravin</li> <li>- živiny – význam, složení a zdroje</li> <li>- bílkoviny – rozdělení</li> <li>- tuky – zdroje a rozdělení</li> <li>- sacharidy druhy a zdroje</li> <li>- ochranné látky – význam</li> <li>- vitamíny – druhy a zdroje</li> <li>- nerostné látky a enzymy</li> <li>- voda – význam a zdroje</li> <li>- vláknina</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a životní prostředí - <i>žák popíše základní pravidla nakládání s potravinami, aby předešel nákaze z potravin</i>			

## Energetická a biologická hodnota potravin

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> </ul>		3. Energetická a biologická hodnota potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovoce, zelenina, brambory a houby</li> <li>- ovoce – složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě</li> <li>- skladování, ošetřování a jakostní znaky</li> <li>- výrobky z ovoce – konzervování</li> <li>- zelenina – složení, rozdělení, druhy a význam ve výživě</li> <li>- skladování, ošetřování a jakostní znaky</li> <li>- výrobky ze zeleniny – konzervování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Použití zeleniny a výrobků z ní ve stravování

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>• uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> </ul>		4. Použití zeleniny a výrobků z ní ve stravování <ul style="list-style-type: none"> <li>- brambory – složení, druhy a význam ve výživě</li> <li>- skladování a ošetřování, jakosti</li> <li>- výrobky z brambor a použití ve stravování</li> <li>- houby – složení, druhy a význam ve výživě</li> <li>- použití hub ve stravování</li> <li>- obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>- složení obilovin a význam ve výživě, druhy, složení</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a životní prostředí - <i>žák zhodnotí souvislost mezi životním prostředím a zdravým životním stylem ve stravování</i>			

## 1. ročník

## Výrobky z obilovin – mlýnské výrobky

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>zdůvodní způsob využívání polotovarů</li> </ul>		5. Výrobky z obilovin – mlýnské výrobky <ul style="list-style-type: none"> <li>těstoviny – rozdělení</li> <li>pekárenské výrobky</li> <li>cukrářské výrobky</li> <li>použití ve výrobě</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a životní prostředí <i>- žák zhodnotí souvislost mezi životním prostředím a zdravým životním stylem ve stravování</i>			

## Bezmasá jídla

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je</li> </ul>		6-Bezmasá jídla <ul style="list-style-type: none"> <li>jídla z brambor</li> <li>jídla ze zeleniny</li> <li>jídla z luštěnin</li> <li>jídla z rýže</li> <li>jídla z těstovin</li> <li>jídla z vajec, hub a sýrů</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 3 týdně, P

## Složení a rozdělení tuků, význam ve výživě

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je</li> </ul>		2. Složení a rozdělení tuků, význam ve výživě <ul style="list-style-type: none"> <li>skladování a ošetřování tuků, použití ve stravování</li> <li>rostlinné tuky</li> <li>živočišné tuky</li> <li>margaríny</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

## Mléko a mléčné výrobky

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je</li> </ul>		2. Mléko a mléčné výrobky <ul style="list-style-type: none"> <li>složení, druhy a význam mléka ve výživě</li> <li>zpracování mléka, skladování a ošetřování mléka a mléčných výrobků</li> <li>tržní druhy mléka</li> <li>zakysané mléčné výrobky</li> <li>smetana</li> <li>tvaroh</li> <li>sýry</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Vejce

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je</li> </ul>		3. Vejce <ul style="list-style-type: none"> <li>složení, druhy, jakost vajec, význam ve výživě</li> <li>skladování a ošetřování, konzervování, nákazy vajec</li> <li>použití vajec ve stravování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Maso

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je</li> </ul>		4. Maso <ul style="list-style-type: none"> <li>složení masa, rozdělení, význam ve výživě</li> <li>zrání masa</li> <li>skladování a ošetřování masa, vady, konzervování</li> <li>hovězí maso – charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni</li> <li>telecí maso - charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni</li> <li>vepřové maso - charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni</li> <li>skopové maso</li> <li>maso koňské, kozí a králíčí</li> <li>vnitřnosti – charakteristika, použití</li> <li>ostatní využitelné části ve stravování</li> <li>masné výrobky, charakteristika, druhy</li> <li>drůbež – charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni</li> <li>zvěřina – charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni</li> <li>ryby – charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni</li> <li>koryši a měkkýši</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1 týdně, P

## Nápoje – rozdělení a význam

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše výrobu základních druhů potravin a nápojů</li> <li>rozdělí a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>rozdělí a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> <li>na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je</li> </ul>	1. Nápoje – rozdělení a význam <ul style="list-style-type: none"> <li>nealkoholické nápoje</li> <li>minerální vody – stolní, léčivé</li> <li>minerální prameny a lázně v ČR</li> <li>ovocné nápoje, sirupy, limonády</li> <li>ostatní nealkoholické nápoje</li> <li>alkoholické nápoje</li> <li>pivo</li> <li>víno</li> <li>lihoviny</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Trávicí ústrojí – anatomie a fyziologie

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu</li> <li>má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu</li> </ul>	3. Trávicí ústrojí – anatomie a fyziologie <ul style="list-style-type: none"> <li>trávení a vstřebávání</li> <li>přeměna látek a energií, stravovací návyky a poruchy trávení</li> <li>nemoci spojené s trávicím ústrojím</li> <li>nervová soustava</li> <li>žlázy s vnitřní sekrecí</li> <li>vylučovací ústrojí</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1 týdně, P



## 4. ročník

## Zásady správné výživy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>charakterizuje doplňky v potravinách a vysvětlí důvody používání</li> <li>vysvětlí označení potravin na etiketě</li> <li>objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> <li>rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativních</li> <li>charakterizuje stravování vybraných skupin osob</li> <li>objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika jejich přípravy</li> <li>uvede příklady změn nutričního chování</li> <li>orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech</li> <li>objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> </ul>		1. Zásady správné výživy <ul style="list-style-type: none"> <li>výživové potřeby</li> <li>vzájemný poměr živin</li> <li>výživové normy</li> <li>druhy stravy</li> <li>směry ve výživě</li> <li>diferencované stravování</li> <li>léčebná výživa - diety</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Praktické sestavování nápojových a jídelních lístků

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> </ul>		2. Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků <ul style="list-style-type: none"> <li>gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku</li> <li>praktické sestavování jídelního lístku</li> <li>gastronomická pravidla při sestavování nápojového lístku</li> <li>praktické sestavování nápojového lístku</li> <li>výpočet energetické hodnoty potravin</li> <li>výpočet biologické hodnoty potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hygiena výživy, ekologická výroba potravin

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>objasní účel kritických bodů HACCP</li> <li>dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí</li> </ul>		3. Hygiena výživy, ekologická výroba potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>hygiena výživy</li> <li>ekologická výroba potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a životní prostředí <i>- žák popíše odlišnost ekologické výroby potravin od standardní</i>		

## 6.8.4 Hotelový provoz

## Garant předmětu

1. ročník: PhDr. Eduard Homola
2. ročník: PhDr. Eduard Homola
3. ročník: PhDr. Eduard Homola
4. ročník: PhDr. Eduard Homola

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět Hotelový provoz je součástí odborného vzdělání žáků. Významně se prolíná a doplňuje další odborné předměty – Technologie pokrmů, Stolničení, Zařízení provozoven, Potraviny a výživa, Management a Marketing, Ekonomika a účetnictví.

Charakteristika učiva:

Učivo předmětu Hotelový provoz spojuje jak teoretické, tak i praktické poznatky a návody v této oblasti. Učivo Hotelového provozu je rozděleno do dvou ročníků v několika tematických celcích. V prvním roce se žáci seznámí se základními pojmy, s jednotlivými úseky a středisky, s jejich vzájemnou kooperací. V druhém ročníku se žáci seznámí s problémy hotelového marketingu a managementu, s hotelovou ekonomikou a účetnictvím. Závěrem druhého ročníku bude učivo obohaceno o problematiku cestovních kanceláří a lázeňských služeb.

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

Výuka směřuje k profesnímu pochopení a zvládnutí úkolů a problémů, aby žák:

- měl osvojeny jak teoretické, tak i některé praktické poznatky a návody
- uměl logicky, samostatně a efektivně řešit vzniklé situace
- porozuměl globalizaci ve svém oboru
- byl schopen po určité době velmi dobře zvládat a zastávat funkce středního managementu.

Strategie výuky:

Teoretická výuka je doplněna praktickými cvičeními, ve kterých si žák osvojí informace získané v teoretickém vyučování. Zároveň je využíváno různých informačních zdrojů v této oblasti. Výuka je doplněna odbornými exkurzemi a tvorbou žákovských projektů.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Hodnocení výsledků vzdělávání:

Je kladen důraz zejména na:

- souvislé vyjadřování
- diskuzi na dané téma
- dovednost pracovat s textem
- vhodnou aplikaci získané vědomosti v náročných (simulačních) situacích
- aktivitu při vyučování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět se podílí na rozvoji kompetencí:

- komunikativních (formulace, týmová práce, aktivní vystupování)
- personálních (odpovědná práce, plnění úkolů)
- sociálních (zdravý životní styl, životní prostředí)
- z učení (odborné publikace, různé zdroje informací)
- z řešení problémů (volba vhodných prostředků, forem a metod)
- k využívání prostředků informací a komunikační technologie.

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti

- rostoucí konkurence a tržní hospodářství

- cestovní ruch a jeho význam
- Člověk a životní prostředí
- přírodní podmínky
- odpovědnost za globální problémy

### Klíčové kompetence

#### • Kompetence k učení

- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*

#### • Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje

RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*

- zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata

RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*

- chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, chápe nutnost prohlubování jazykových dovedností v celoživotním učení

RVP *chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení*

### Odborné kompetence

#### • Ovládat technologii přípravy pokrmů

- uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů a expeduje a uchovává je souladu s normami

RVP *uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami*

- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti

RVP *orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti*

- zná účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbá na dodržování hygienických předpisů

RVP *znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů*

#### • Ovládat techniku odbytu

- používá vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti

RVP *používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti*

- ovládá různé druhy a techniky odbytu a způsoby obsluhy

RVP *ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy*

- společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce, jedná profesionálně

RVP *společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně*

#### • Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu

- organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu

RVP *organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu*

- organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí  
RVP *organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí*
- **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**
  - využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků  
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků*
  - orientuje se v moderních formách prodeje v gastronomii  
RVP *orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii*
  - získává, vyhodnocuje a efektivně využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků  
RVP *získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků*
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
  - zná systém péče státu 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)  
RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
  - je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sami poskytnout  
RVP *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout*
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku  
RVP *cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*
  - dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti  
RVP *dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*
  - dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

## 1. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 1 týdně, P

### Hotel

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>rozlišuje druhy obytných středisek a jejich vybavení</li> <li>skladuje správně potraviny a nápoje</li> <li>zná organizační práce a úkoly pracovníků v obytném a výrobním středisku</li> <li>zná organizační práce a úkoly pracovníků v obytném a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a obytnosti</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá obytná střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<p>1. Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy</li> <li>- rozdělení</li> <li>- klasifikace hotelů</li> <li>- recepcce</li> <li>- hotelové služby</li> <li>- rezervace</li> <li>- hotelové úseky a jejich spolupráce</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 1 týdně, P

## 2. ročník

## Ubytovací část

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uveče základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uveče příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uveče povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>rozdělí ubytovací kapacitu hotelu</li> <li>navrhne vybavení nových pokojů (náčresy, schémata)</li> </ul>	<b>2. Ubytovací část</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hotelové pokoje</li> <li>vybavení pokojů</li> <li>služby v ubytovací části</li> <li>personální obsazení</li> <li>úklidové práce</li> <li>prádlo, magnetické karty</li> <li>inventarizace</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 1 týdně, P

## Racionalizace hotelového provozu

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede vyhledávat informace o hotelnictví v ČR i v zahraničí</li> <li>v základních rysech je schopen sestavit plán nákladových a výnosových položek</li> <li>soustavně uvažuje o strategii podnikatele v oblasti racionalizace</li> <li>analyzuje ekonomické ukazatele hotelu</li> <li>používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li> <li>na příkladu popíše fungování tržního mechanismu</li> <li>vytvoří podnikatelský záměr</li> <li>vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách</li> <li>vysvětlí pojem management</li> </ul>	<b>3. Racionalizace hotelového provozu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>podmínky rozvoje</li> <li>inovace hotelových služeb</li> <li>strategie</li> <li>ekonomické ukazatele</li> <li>rozvoj hotelnictví</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti - popíše důsledky rostoucí konkurence a tržního hospodářství		

## 4. ročník

## 4. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 1 týdně, P

## Cestovní ruch

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zvládá základní pojmy v cestovním ruchu</li> <li>sestaví nabídku vlastního produktu</li> <li>navrhne a zrealizuje reklamní kampaň</li> </ul>		2. Cestovní ruch <ul style="list-style-type: none"> <li>domácí cestovní ruch</li> <li>zahraniční cestovní ruch</li> <li>cestovní kanceláře</li> <li>nabídka produktů</li> <li>prodej produktů</li> <li>reklama</li> <li>význam a přínos cestovního ruchu</li> </ul>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>- popíše cestovní ruch a jeho význam</i>		

## Lázeňské služby

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>má přehled o zaměření a umístění lázeňských oblastí</li> </ul>		3. Lázeňské služby <ul style="list-style-type: none"> <li>význam lázeňství</li> <li>lázeňská zařízení v ČR</li> <li>lázeňská péče</li> <li>doplňkové služby</li> </ul>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí <i>- popíše přírodní podmínky - vysvětlí odpovědnost za globální problémy</i>		

## Nařízení, směrnice, zákony a podnikatelský projekt

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>je schopen provádět marketingový průzkum</li> <li>zpracuje podnikatelský projekt vztahující se k terciální sféře</li> </ul>		4. Nařízení, směrnice, zákony a podnikatelský projekt <ul style="list-style-type: none"> <li>hygienické, bezpečnostní a požární směrnice</li> <li>ekologie</li> <li>projekt</li> </ul>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 4. ročník

## 6.8.5 Stolníčení

## Garant předmětu

1. ročník: Jiří Petrus
2. ročník: Jiří Petrus
3. ročník: Jiří Petrus
4. ročník: Jiří Petrus

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
1	1	1	1

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

## Obecný cíl vyučovacího předmětu

Předmět stolníčení je součástí gastronomického vzdělávání žáků. Navazuje na znalosti z praktického života, které se zdokonaluje a maximalizuje pravidelnou výukou v teoretických a praktických hodinách. V návaznosti souvisí s pochopením učiva potraviny a výživa, technologie přípravy pokrmů a ostatních předmětů v dodržování zásad správné výživy.

## Charakteristika učiva:

Učivo předmětu Stolníčení je odvozeno z obecného pojetí gastronomie v rámcově vzdělávacím programu. Učivo je rozděleno do čtyř ročníků a několika tematických celků. V prvním ročníku se žák seznámí s historií stolníčení, hygienou a bezpečností při práci, hotely a odbytovými středisky, inventářem a zařízením v obsluze, se základními pravidly a technikami obsluhy, způsoby obsluhy, jídelními a nápojovými listky a gastronomickými pravidly. Ve druhém ročníku s jednoduchou i složitou obsluhou, jednotlivými typy odbytových středisek. Třetí ročník zahrnuje tematické celky : míšené nápoje, servis speciálních předkrmů a ovoce, vyšší forma složité obsluhy včetně gastronomických zvyklostí zahraničních hostů. Čtvrtý ročník shrnuje slavnostní hostiny a společenské akce.

## Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí:

Výuka směřuje k tomu ,aby žák

- si uvědomoval přínos stolníčení pro rozvoj gastronomie
- pozoroval a zkoumal nové trendy stolníčení i stolování
- pochopil význam stolníčení v rámci mezinárodní gastronomie
- měl pozitivní vztah k obecným podmínkám stolování a přispíval k dodržení zásad správné výživy ve spojitosti s konzumací pokrmů
- měl motivaci k celoživotnímu vzdělávání

## Strategie výuky:

Učivo je prohlubováno při odborných exkurzích , které významně přispívají k posílení mezipředmětových vztahů. Při řešení úkolů je zdůrazňována samostatnost, využívání různých informačních zdrojů , využití zkušeností z praktického života. Prolínání teoretické výuky s praktickým cvičením – žáci si ověřují získané poznatky v teoretickém vyučování.

## Hodnocení výsledků vzdělávání:

- aktivitu žáků při vyučování
- dovednost pracovat s odbornou literaturou
- řešit přiměřeně náročné problémy
- aplikace poznatků při praktických cvičeních
- schopnost souvislého vyjadřování a diskutování na dané téma



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Stolníčení se podílí zejména na rozvoji:

- uspokojování každodenních potřeb člověka ve stravování
- schopnost dalšího vzdělávání v učebnicích a odborných publikacích
- vyhledávání a zpracovávání zdrojů a informací
- volba vhodných prostředků a metod
- komunikativní, srozumitelné, jasné a jazykově správné formulace
- aktivní vystupování a obhajování svých názorů
- odpovědnost k plnění svěřených úkolů s ohledem na bezpečnost svého zdraví
- využití informační a komunikační technologie / internet /
- k pracovnímu uplatnění / pochopení významu celoživotního vzdělávání /

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

Stolníčení se prolíná s průřezovým tématem - Člověk a svět práce

- zásady správného stolování v návaznosti na společenskou etiku a estetiku
- popíše chování zaměstnance na pracovišti, dodržování zásad bezpečnosti práce

### Klíčové kompetence

- **Kompetence k řešení problémů**

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

- **Personální a sociální kompetence**

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly

RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

### Odborné kompetence

- **Ovládat techniku odbytu**

- používá vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti

RVP *používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti*

- ovládá různé druhy a techniky odbytu a způsoby obsluhy

RVP *ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy*

- společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce, jedná profesionálně

RVP *společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně*

- dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností

RVP *dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností*

- **Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**

- sestavuje menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek

RVP *sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek*

- organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu

RVP *organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu*

- organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí

RVP *organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí*

- organizuje a smluvně zajišťuje zásobovací a odbytovou činnost

RVP *organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost*

• **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**

- vyhledává zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)  
RVP *vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)*
- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních  
RVP *orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních*
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb  
RVP *sestavovali kalkulace výrobků a služeb*
- vede provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC  
RVP *vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC*
- sestavuje operativní a dlouhodobější plány  
RVP *sestavovali operativní a dlouhodobější plány*
- zajišťuje základní operace personálního charakteru  
RVP *zajišťovali základní operace personálního charakteru*
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků  
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků*
- orientuje se v moderních formách prodeje v gastronomii  
RVP *orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii*
- získává, vyhodnocuje a efektivně využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků  
RVP *získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků*

## 1. ročník

Garant předmětu: Jiří Petrus, 1 týdně, P

### Hotely a odbytová střediska

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše střediska v luxusních hotelech, ve výrobě i odbytu</li> </ul>		<b>Učivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Hotely a odbytová střediska               <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní členění</li> <li>- vybavení podle druhu střediska</li> </ul> </li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b> <b>Ekonomika a účetnictví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ul style="list-style-type: none"> <li>Obchod</li> <li>Cestovní ruch</li> </ul> </li> </ul>

## 1. ročník

## Historie pohostinství

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vývoj pohostinství od středověku až po dnešní dobu, používání různých druhů inventáře</li> </ul>		2. Historie pohostinství - starověk a středověk - novověk a české pohostinství
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hygiena a bezpečnost práce

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dodrží ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> </ul>		3. Zásady hygieny a bezpečnosti při práci - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - pravidla bezpečnosti práce v obsluze
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a svět práce - aplikuje zásady správného stolování v návaznosti na společenskou etiketu a estetiku - popíše chování zaměstnance na pracovišti, dodržování zásad bezpečnosti práce		

## Inventář a zařízení na úseku obsluhy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí malý a velký stolní inventář a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho</li> </ul>		4. Inventář a zařízení na úseku obsluhy - dělení inventáře – rozdíly mezi stolovým a stolním - malý stolní inventář - velký stolní inventář - textilní inventář – restaurační prádlo - inventář na servis pokrmů - inventář na servis nápojů - pomocný ( doplňkový ) inventář - pomocné stoly a vozíky
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Základní pravidla a technika obsluhy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>chová se profesionálně</li> </ul>		5. Základní pravidla a technika obsluhy - povinnosti obsluhujících - osobní pomůcky - zásady obsluhy - pravidla obsluhy - technika obsluhy - nošení talířů a podnosů - nehody hostů a jejich řešení - příprava pracoviště před zahájením provozu - převzetí jídel z výrobního střediska - kontrolní pokladna - markování - způsoby placení
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Jídelní a nápojové lístky

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> </ul>		6. Jídelní a nápojové lístky <ul style="list-style-type: none"> <li>- gastronomická pravidla pro sestavení jídelních lístků</li> <li>- náležitosti jídelních lístků</li> <li>- náležitosti nápojových lístků</li> <li>- pořadí pokrmů na jídelním lístku</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Způsoby obsluhy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení odbytového střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce v odbytu</li> <li>• ovládá etážovou obsluhu</li> </ul>		7. Způsoby obsluhy <ul style="list-style-type: none"> <li>- table d' hote - snídaně</li> <li>- table d' hote - obědy</li> <li>- table d' hote - večeře</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

Garant předmětu: Jiří Petrus, 1 týdně, P

## Jednoduchá obsluha

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá techniku podávání nápojů a pokrmů</li> <li>• ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy snídaní</li> </ul>		1. Jednoduchá obsluha <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pracoviště</li> <li>- založení inventáře</li> <li>- servis jednotlivých chodů, překládání, glošování</li> <li>- zná způsoby podávání polévek, teplých a studených předkrmů, teplých pokrmů</li> <li>- zná základní pravidla servisu nápojů</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## Složitá obsluha

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku podávání nápojů a pokrmů</li> <li>ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> </ul>		2. Složitá obsluha <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pracoviště</li> <li>založení inventáře</li> <li>servis jednotlivých chodů, překládání</li> <li>servis nápojů teplých</li> <li>praktické procvičení servisu pokrmů</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Pivní zařízení

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše pivní sklep, ovládá výčepní zařízení</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> </ul>		3. Pivní zařízení <ul style="list-style-type: none"> <li>pivní sklep</li> <li>výčepní zařízení a údržba</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Kavárny

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku podávání nápojů a pokrmů</li> <li>vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy kaváren, zná sortiment vhodný pro kavárnu</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> </ul>		4. Kavárny <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy kaváren</li> <li>druhy káv</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Vinárna a vinný sklep

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>zná druhy vináren a v nich podávané pokrmy a nápoje, popíše vinný sklep,</li> </ul>		5. Vinárna a vinný sklep <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy vináren</li> <li>jídelní a nápojový lístek vinárna</li> <li>vinný sklep</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Jiří Petrus, 1 týdně, P

## Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů, servis speciálních předkrmů a ovoce

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>seznámí se s gastronomickými zvyklostmi různých národů</li> </ul>		1. Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - gastronomické zvyklosti národů z Evropy, Asie, Afriky a Ameriky
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Vyšší forma složitě obsluhy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá flambování, zná bezpečnostní pravidla s ním spojená, vhodné pálenky</li> <li>ovládá techniku složitě obsluhy</li> </ul>		2. Vyšší forma složitě obsluhy - inventář pro flambování - základní pravidla flambování - příprava pracoviště na tranžírování - tranžírovací prkénka - tranžírování ryb - podávání aperitivu včetně teplot nápojů
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Servis speciálních předkrmů a ovoce

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku složitě obsluhy</li> </ul>		3. Servis speciálních předkrmů a ovoce - servis hlemýžďů, ústřic a kaviáru - servis různých druhů ovoce
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Míšené nápoje

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>		4. Míšené nápoje - seznámí se s barovým pultem - vybavením, inventářem, zázemím, přípravou - popíše dělení míšených nápojů a barový inventář
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## 4. ročník

Garant předmětu: Jiří Petrus, 1 týdně, P

## Slavnostní hostiny

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> </ul>		1. Slavnostní hostiny <ul style="list-style-type: none"> <li>význam a druhy slavnostních hostin</li> <li>banket - charakteristika</li> <li>objednávka slavnostní hostiny</li> <li>pracovní příkaz ( komando )</li> <li>nabídka mimořádných služeb ( zajištění ubytování atd.)</li> <li>sestavování slavnostního menu</li> <li>příprava místností a přilehlých prostor</li> <li>příprava inventáře a jeho použití</li> <li>prostírání slavnostní tabule – ubrusy, inventář</li> <li>založení inventáře dle menu včetně přípravy na doložení talířku na kosti a oplachovače prstů</li> <li>banketní systém obsluhy</li> <li>pravidla servisu pokrmů</li> <li>pravidla servisu nápojů</li> <li>práce po skončení hostiny – uložení použitého inventáře</li> </ul>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Zvláštní druhy slavnostních hostin a společenských akcí

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>organizuje gastronomické akce, charakterizuje servis speciálních předkrmů, používá inventář pro servis a doporučí vhodné nápoje k předkrmům</li> </ul>		2. Zvláštní druhy slavnostních hostin a společenských akcí <ul style="list-style-type: none"> <li>raut - charakteristika</li> <li>recepce – rozdílné znaky mezi rautem a recepcí</li> <li>úprava stolů se studenými pokrmy</li> <li>úprava stolů s teplými pokrmy</li> <li>úprava stolů s nápoji</li> <li>rautový systém a způsob obsluhy</li> <li>příprava inventáře na raut a recepci</li> <li>seznam pokrmů a nápojů pro společenské akce</li> <li>vyúčtování hostiny – vystavení účtu</li> <li>koktejl party - charakteristika</li> <li>číše vína</li> <li>čaj o páté</li> <li>hudební odpoledne</li> <li>výlet do přírody</li> <li>zahradní slavnost na terase</li> <li>zahradní slavnost v zahradě</li> <li>exkurze do hotelu luxury</li> </ul>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 6.8.6 Technologie

## Garant předmětu

1. ročník: PhDr. Eduard Homola
2. ročník: PhDr. Eduard Homola
3. ročník: PhDr. Eduard Homola
4. ročník: PhDr. Eduard Homola

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	2	2

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět Technologie přípravy pokrmů je součástí odborného vzdělání žáků. Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování. Předmět se probírá a souvisí s dalšími odbornými předměty – Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení provozoven a v neposlední řadě s odborným výcvikem. Dále souvisí s předměty Management a marketing a Ekonomika a účetnictví.

Charakteristika učiva:

Učivo předmětu Technologie přípravy pokrmů je rozděleno do čtyř ročníků podle tematických celků v jednotlivých ročnících. Tematické celky na sebe logicky navazují.

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

Výuka směřuje k profesnímu pochopení a zvládnutí úkolů a problémů, aby žák:

- měl osvojení jak teoretické, tak i některé praktické poznatky a návody v oblasti společného stravování
- měl schopnosti v přípravě pokrmů od jejich přípravy až k finálnímu výrobku
- byl seznámen s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy teplé a studené kuchyně
- uplatňoval zásady racionální výživy
- sledoval trendy v gastronomii
- byl obeznámen s využitím technického a technologického vybavení provozoven
- znal požadavky a předpisy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce
- je schopen zastávat funkci středního managementu.

Strategie výuky:

Teoretická výuka je doplněna praktickými cvičeními, ve kterých si žák osvojí informace získané v teoretickém vyučování. Zároveň je využíváno různých informačních zdrojů v této oblasti. Výuka je doplněna odbornými exkurzemi a tvorbou žákovských projektů a samostatných prací.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

Hodnocení výsledků vzdělávání:

Je kladen důraz zejména na:

- souvislé vyjadřování
- diskuzi na dané téma
- dovednost pracovat s textem
- vhodnou aplikaci získané vědomosti v náročných (simulačních) situacích
- aktivitu při vyučování
- schopnost řešení nenadálých a problémových situací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět se podílí na rozvoji kompetencí:

- komunikativních (formulace, týmová práce, aktivní vystupování)
- personálních a profesních (odpovědná práce, plnění úkolů)
- sociálních (zdravý životní styl, životní prostředí)
- z učení (odborné publikace, různé zdroje informací)
- z řešení problémů (volba vhodných prostředků, forem a metod)
- k využívání prostředků informací a komunikační technologie.

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

- rostoucí konkurence a tržní hospodářství

Člověk a životní prostředí



- správná výživa a zdravý životní styl
- péče o zdraví
- přírodní podmínky

### Klíčové kompetence

#### • Kompetence k učení

- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*

#### • Kompetence k řešení problémů

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

#### • Personální a sociální kompetence

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly

RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

### Odborné kompetence

#### • Ovládat technologii přípravy pokrmů

- uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů a expeduje a uchovává je souladu s normami

RVP *uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami*

- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti

RVP *orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti*

- zná účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbá na dodržování hygienických předpisů

RVP *znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů*

- připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy

RVP

- bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

RVP

#### • Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu

- sestavuje menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek

RVP *sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek*

#### • Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity

- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních

RVP *orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních*

- sestavuje kalkulace výrobků a služeb

RVP *sestavovali kalkulace výrobků a služeb*

- vede provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC

RVP *vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC*

- sestavuje operativní a dlouhodobější plány

RVP *sestavovali operativní a dlouhodobější plány*

- zajišťuje základní operace personálního charakteru

RVP *zajišťovali základní operace personálního charakteru*

#### • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem

RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*

- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*

- osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*

- zná systém péče státu 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)

RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*

- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sami poskytnout

RVP *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout*

## 1. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 2 týdně, P

### Zásady správné výživy

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>	1. Zásady zdravé výživy <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady a způsoby stravování</li> <li>- energie a živiny</li> </ul>

## 1. ročník

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

## Hygiena

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii-vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> </ul>	<b>2. Hygiena</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>požadavky na provoz a zařízení</li> <li>osobní hygiena</li> <li>sanitace</li> <li>HCCP</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Ochrana zdraví a bezpečnost práce

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>doдрžuje ustanovení týkající se BOZP, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>doдрžuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<b>3. Ochrana zdraví a bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zásady ochrany zdraví</li> <li>ochranné pomůcky</li> <li>školení personálu</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí <i>- dbá na správnou výživu a zdravý životní styl - pěstuje o své zdraví</i>		

## Výrobní část provozoven

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> </ul>	<b>4. Výrobní část provozoven</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení střediska na úseky</li> <li>tok surovin a technologických postupů</li> <li>zařízení výrobního střediska a úseků</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Odbytová část provozoven

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> </ul>	<b>5. Odbytová část provozoven</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>přehled odbytových středisek</li> <li>technické vybavení odbytových středisek</li> <li>provoz odbytových středisek- poskytované služby</li> </ul>

## 1. ročník

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

**Kalkulace pokrmů a nápojů**

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>	6. Kalkulace pokrmů a nápojů <ul style="list-style-type: none"> <li>normy, žádanky, výdejky</li> <li>surovinové náklady</li> <li>provozní náklady</li> <li>kalkulace a výpočet ceny</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Poživatiny**

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje pokrmy pro zdravou výživu</li> </ul>	7. Poživatiny <ul style="list-style-type: none"> <li>maso, vejce, mléko</li> <li>drůbež, zvěřina, ryby</li> <li>mlýnské a pekárenské výrobky</li> <li>brambory, zelenina, ovoce</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Předběžná příprava potravin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů a významu ve výživě</li> </ul>	8. Předběžná příprava potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava potravin živočišného původu</li> <li>příprava potravin rostlinného původu</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Tepelné zpracování potravin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>vysvětlí postupy a rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav</li> </ul>	9. Tepelné zpracování potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy tepelného zpracování</li> <li>příklady tepelného zpracování</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Polotovary**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>vzná se v označení a v údajích na etiketách</li> </ul>	10. Polotovary <ul style="list-style-type: none"> <li>význam polotovarů</li> <li>rozdělení polotovarů</li> <li>polotovary z různých surovin</li> </ul>

## 1. ročník

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

## 2. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 2 týdně, P

## Polévky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> <li>charakterizuje význam, rozdělení a dávkování polévek</li> <li>osvětlí rozdíly v zahušťování a doplňování polévek</li> <li>připravuje běžné i speciální polévky</li> </ul>	1. Polévky <ul style="list-style-type: none"> <li>kuchyňské dělení polévek</li> <li>vývary</li> <li>dělení polévek podle základní suroviny</li> <li>vložky a zavářky</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Omáčky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje běžné i speciální omáčky</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> </ul>	2. Omáčky <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení omáček</li> <li>teplé a studené omáček</li> <li>zálivky a ochucená másla</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Předkrmy

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> <li>připravuje běžné i speciální studené a teplé předkrmy</li> </ul>	3. Předkrmy <ul style="list-style-type: none"> <li>význam předkrmů</li> <li>rozdělení předkrmů</li> <li>studené předkrmy a pokrmy</li> <li>teplé předkrmy a pokrmy</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

**Maso a vnitřnosti**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>připravuje běžné pokrmy z masa a vnitřností</li> </ul>		4. Maso a vnitřnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>dělení masa a vnitřností</li> <li>příprava masa a vnitřností</li> <li>hovězí maso</li> <li>telecí maso</li> <li>vepřové maso</li> <li>skopové a kůzlečí maso</li> <li>koňské a králičí maso</li> <li>vnitřnosti</li> <li>mletá masa</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

**Hovězí maso**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>připravuje běžné pokrmy z masa a vnitřností</li> <li>popíše dělení masa a vnitřností</li> </ul>		5. Hovězí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>dělení masa</li> <li>tepelné úpravy</li> <li>hovězí vnitřnosti</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

**Telecí maso**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje běžné pokrmy z masa a vnitřností</li> <li>popíše dělení masa a vnitřností</li> </ul>		6. Telecí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>dělení masa</li> <li>tepelné úpravy</li> <li>telecí vnitřnosti</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

**Vepřové maso**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje běžné pokrmy z masa a vnitřností</li> <li>popíše dělení masa a vnitřností</li> </ul>		7. Vepřové maso <ul style="list-style-type: none"> <li>dělení masa</li> <li>tepelné úpravy</li> <li>vepřové vnitřnosti</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

**Skopové a kůzlečí maso**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje běžné pokrmy z masa a vnitřností</li> <li>popíše dělení masa a vnitřností</li> </ul>		8. Skopové a kůzlečí <ul style="list-style-type: none"> <li>dělení masa</li> <li>tepelné úpravy</li> <li>skopové vnitřnosti</li> </ul>	

## 2. ročník

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

## Koňské a králičí maso

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje běžné pokrmy z masa a vnitřností</li> <li>popíše dělení masa a vnitřností</li> </ul>	9. Koňské a králičí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>dělení masa</li> <li>tepelné úpravy</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Mletá masa

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše mletá masa a jejich přípravu a tepelné zpracování</li> </ul>	10. Mletá masa <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava mletých mas</li> <li>tepelné úpravy mletých mas</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 2 týdně, P

## Přílohy a hlavní pokrmy

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>	1. Přílohy a hlavní pokrmy <ul style="list-style-type: none"> <li>- z brambor</li> <li>- z obilovin</li> <li>- z luštěnin</li> <li>- z hub</li> <li>- ze zeleniny</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

**Bezmasé pokrmy**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>		<b>2. Bezmasé pokrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z brambor, luštěnin a zeleniny</li> <li>- z mléka, ze sýrů, z vajec</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Moučníky a moučné pokrmy**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>		<b>3. Moučníky a moučné pokrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- moučníky a moučné pokrmy z obilovin, bramborového těsta</li> <li>- moučníky a moučné pokrmy z ostatních druhů těst</li> <li>- korpusy, zmrzlina</li> <li>- teplé a studené nápoje</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Drůbež, ryby, zvěřina**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>		<b>4. Drůbež, ryby, zvěřina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drůbež – rozdělení a tepelné úpravy</li> <li>- ryby – rozdělení a tepelné úpravy</li> <li>- plody moře</li> <li>- zvěřina – rozdělení a tepelné úpravy</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 3. ročník

## Minutkové pokrmy

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>		5. Minutkové pokrmy - vhodné druhy mas - úpravy na různé způsoby
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Dietní stravování a diferencovaná strava

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> </ul>		6. Dietní stravování a diferencovaná strava - rozdělení diet - diferencovaná strava - tepelné úpravy
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Gastronomická pravidla

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje druhy jednotlivých lístků a menu</li> <li>• vypracuje scénář včetně kalkulace cen menu</li> </ul>		7. Gastronomická pravidla - druhy jídelních lístků a menu - vypracování scénáře menu
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Občan v demokratické společnosti - reaguje na konkurenční prostředí a tržní ekonomiku		

## Strava jiných národů

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> </ul>		8. Strava jiných národů - francouzská, italská a španělská kuchyně - slovenská, ruská a maďarská kuchyně - asijské kuchyně
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
Člověk a životní prostředí - vysvětlí souvislosti mezi přírodními podmínkami a stravou		

## 4. ročník

## 4. ročník

Garant předmětu: PhDr. Eduard Homola, 2 týdně, P

## Provozovna gastronomických služeb

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>		1. Provozovna gastronomických služeb <ul style="list-style-type: none"> <li>výrobní část – rozdělení, vybavení</li> <li>dispoziční řešení výrobní část</li> <li>odbytová část – rozdělení, vybavení</li> <li>personální obsazení provozovny</li> <li>návrh schématu odbytové části</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Jídelní lístek a kalkulace cen

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společností podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		2. Jídelní lístek a kalkulace cen <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy jídelních lístků</li> <li>návrh sestavení menu</li> <li>výpočet ceny menu</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Gastronomická pravidla a závěrečné práce žáků

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>zpracuje práci na základě svých vědomostí, literatury a dalších pramenů</li> </ul>		3. Gastronomická pravidla a závěrečné práce žáků <ul style="list-style-type: none"> <li>gastronomická pravidla v různých typech stravovacích zařízení</li> <li>témata samostatných závěrečných prací žáků</li> <li>formální a obsahová stránka závěrečných prací žáků</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

## Shrnutí a opakování učiva

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>rozlíší druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> <li>zpracuje práci na základě svých vědomostí, literatury a dalších pramenů</li> </ul>		4. Shrnutí a opakování učiva
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 6.8.7 Odborný výcvik - kuchař

## Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Darina Škvárová
2. ročník: Mgr. Darina Škvárová
3. ročník: Mgr. Darina Škvárová
4. ročník: Mgr. Darina Škvárová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
6	1+6	1+13	1+13

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

## Obecné cíle vyučovacího předmětu

Tento předmět má nápomoci studentům seznámit se s aspekty práce v řídicích funkcích v podnicích veřejného stravování – s důrazem na hotelnictví, gastronomii, tedy na hlavní služby cestovního ruchu. Absolventi příslušných vzdělávacích programů se uplatní ve všech typech zařízení zabývajících se poskytováním stravovacích služeb, především v profesích, jejichž náplní je příprava jídel a obsluha hostů a to i v pozicích středního managementu nebo jako samostatní podnikatelé v oblasti veřejného stravování.

Hlavním cílem je poskytnutí teoretických poznatků a praktických dovedností pro výrobu a servis pokrmů a nápojů. Žáci jsou vedeni k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. V oblasti odbytu a obsluhy si žáci osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů a organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízeními provozovanými i k formování estetiky pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností. Těžiště je v řešení praktických provozních situací.

## Charakteristika učiva

Absolvováním tohoto předmětu bude umožněno, aby se studenti mohli vyprofilovat na odborníky vhodné právě

do pozic řídicích pracovníků ve výše zmíněných oborech. Bude kladen důrazně na studium teoretických základů řízení provozu služeb v gastronomických zařízeních, ale především na praktické zvládnutí všech aktuálních úloh, s nimiž se pracovníci v podnicích gastronomických zařízení setkávají v každodenní praxi. Absolventi příslušných vzdělávacích programů se uplatní v široké oblasti hotelového průmyslu a v oblasti dalších souvisejících služeb průmyslu cestovního ruchu. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti obchodně podnikatelské, odborné provozní a řídicí v nižších a středních člancích struktury řízení v různých funkcích managementu, ve všech organizačně právních formách podnikání v této oblasti. Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnanec, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru. Absolventi oboru najdou uplatnění v praktické přípravě jídel a obsluze hostů, v pozicích středního managementu nebo jako samostatní podnikatelé v oblasti veřejného stravování. Přidanou hodnotou absolventů oboru je ovládnutí sociální a obchodně podnikatelské komunikace se znalostí cizích jazyků a osvojení si ekonomických informací k řízení stravovacích zařízení.

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

#### Strategie výuky

Praktická příprava produktů je vázaná na předepsané učivo v ŠVP. Bude zaměřena především na smluvní pracoviště hotelů, restaurací, cateringových společností, školní kuchyně a jídelny a dalších gastronomických zařízení. Dalším důležitým téžiskem praktické výuky jsou odborné akce školy – typu recepce, raut, koktejl, číše vína, coffe break, zahradní slavnost, výlet do přírody, a banketní akce pořádané při různých oficiálních i neoficiálních příležitostech organizovaných vedením školy. Hlavní obsah výuky je především zaměřen na přípravu pokrmů a obslužní činnosti. Pojetí výuky bude dále směřováno na tvorbu marketingových strategií a koncepcí, na plánování, přípravu, realizaci a vyúčtování gastronomických akcí. Podpůrnou přípravou profilované praktické přípravy jsou specializační kurzy realizované profesními sdruženími a projektovými aktivitami školy se zaměřením na tuzemskou i zahraničnou odbornou gastronomickou praxi. Projekty jsou financované z prostředků MŠMT ČR a ESF.

#### Způsoby ověřování a hodnocení

Druh zkoušky: písemná, praktická a ústní

#### Pomůcky

- Gastronomické akce školy - typu raut, koktejl, číše vína, coffe break, zahradní slavnost, banket a další cateringové akce,
- Gastronomické soutěže odborných dovedností, odborné exkurze, odborné certifikované gastronomické kurzy s akreditací profesních sdružení t . j . : Česká barmanská asociace, Asociace sommelierů ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR ( jsou to kurzy : barmanské, sommelierské, kurzy studené a teplé kuchyně, cizinecké kuchyně ),
- Zahraniční aktivity - účast studentů v projektech Leonardo da Vinci, zahraniční exkurze a praxe prostřednictvím agentur cestovního ruchu ČR

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Odborný výcvik rozvíjí především odborné kompetence, z klíčových pak zejména komunikativní a k pracovnímu uplatnění. V odborném výcviku se aplikují všechna průřezová témata.

### Klíčové kompetence

#### • Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP *mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání*
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP *ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný  
RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.),*

*pořizovat si poznámky*

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*
- **Kompetence k řešení problémů**
  - dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*
  - uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace  
RVP *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*
  - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*
  - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*
- **Komunikativní kompetence**
  - vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
  - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*
  - účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje  
RVP *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*
  - zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata  
RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*
  - dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP *dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii*
  - dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)  
RVP *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*
  - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce*

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumí běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)*

- chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, chápe nutnost prohlubování jazykových dovedností v celoživotním učení  
RVP *chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení*

#### • Personální a sociální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*

- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*

- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP *ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí*

- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti*

- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, je připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný  
RVP *adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní*

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*

- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*

- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*

• **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie  
RVP *jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie*
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP *uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých*

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

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP *mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady*
- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP *umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání*
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle  
RVP *vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle*
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP *znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků*
- rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi  
RVP *rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat*

*vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi*

#### • Matematické kompetence

- správně používá a převádí běžné jednotky  
RVP *správně používat a převádět běžné jednotky*
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru  
RVP *používat pojmy kvantifikujícího charakteru*
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy  
RVP *provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy*
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení  
RVP *nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení*
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)  
RVP *číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)*
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru  
RVP *aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru*

#### • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií*
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP *pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením*
- učí se používat nové aplikace  
RVP *učit se používat nové aplikace*
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace  
RVP *komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace*
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP *získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet*
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií*
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

### Odborné kompetence

- Ovládat technologii přípravy pokrmů



- uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů a expeduje a uchovává je souladu s normami  
RVP *uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami*
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti  
RVP *orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti*
- zná účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbá na dodržování hygienických předpisů  
RVP *znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů*
- připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy  
RVP
- bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu  
RVP
- **Ovládat techniku odbytu**
  - používá vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti  
RVP *používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti*
  - ovládá různé druhy a techniky odbytu a způsoby obsluhy  
RVP *ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy*
  - společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce, jedná profesionálně  
RVP *společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně*
  - dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností  
RVP *dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností*
- **Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
  - sestavuje menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek*
  - organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu  
RVP *organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu*
  - organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí  
RVP *organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí*
  - organizuje a smluvně zajišťuje zásobovací a odbytovou činnost  
RVP *organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost*
- **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**
  - vyhledává zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)  
RVP *vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)*
  - orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních  
RVP *orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních*
  - sestavuje kalkulace výrobků a služeb  
RVP *sestavovali kalkulace výrobků a služeb*

- vede provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC  
RVP *vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC*
- sestavuje operativní a dlouhodobější plány  
RVP *sestavovali operativní a dlouhodobější plány*
- zajišťuje základní operace personálního charakteru  
RVP *zajišťovali základní operace personálního charakteru*
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků  
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků*
- orientuje se v moderních formách prodeje v gastronomii  
RVP *orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii*
- získává, vyhodnocuje a efektivně využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků  
RVP *získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků*
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
  - zná systém péče státu 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)  
RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
  - je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sami poskytnout  
RVP *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout*
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku  
RVP *cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*

- dodržuje stanovené normy (standards) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

RVP *dodržovali stanovené normy (standards) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*

- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

#### • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

RVP *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

RVP *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady*

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

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

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 6 týdně, V

### Obecné požadavky

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>• pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> </ul>	<p>1. Obecné požadavky pro výkon pracovních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti a pracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- zvládat běžné pracovní i životní situace,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy v daném oboru,</li> </ul>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informací; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p>		

## Výrobní a odbytová střediska

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>• rozlišuje duhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>	<p>2. Výrobní a odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobní střediska,</li> <li>- odbytová střediska,</li> <li>- vybavení středisek výrobních a odbytových, inventář,</li> <li>- skladování potravin</li> <li>- rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě,</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 1. ročník

## Příprava pokrmů

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>rozlišuje duhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> </ul>		<b>3. Příprava pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výběr a předběžná úprava surovin,</li> <li>základní tepelné úpravy pokrmů,</li> <li>technologické postupy přípravy tradičních pokrmů,</li> <li>moderní technologická zařízení a pracovní postupy, - práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy ,</li> <li>předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Obsluha - jednoduchá

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>rozlišuje malý a velký stolní inventář a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		<b>4. Obsluha - jednoduchá</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>formy a pravidla obsluhy,</li> <li>kategorie pracovníků v obsluze,</li> <li>základní společenská a profesní pravidla,</li> <li>příprava a údržba pracoviště,</li> <li>inventář, údržba, použití ,</li> <li>technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1+6 týdně, V

## Obecné požadavky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li> dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li> uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li> při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li> uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li> poskytne první pomoc při úraze na pracovišti</li> <li> uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li> hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li> je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li> chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li> pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <p>1. Obecné požadavky pro výkon pracovních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti a pracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- sledovat vývojové trendy oboru v rámci systému celoživotního vzdělávání,</li> <li>- využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v pracovním životě,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy v daném oboru</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informací; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p>		

## 2. ročník

## Výrobní a odb. činnosti -JO

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• rozlišuje duhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>		<b>2. Výrobní a odbytové činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování surovin, potravin a nápojů</li> <li>- příprava a zpracování surovin</li> <li>- kontrola jakosti surovin pro přípravu jídel</li> <li>- práce s technologickými normami</li> <li>- příprava pokrmů</li> <li>- obsluha technologických zařízení ve stravovacím provozu</li> <li>- technologická využitelnost potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Příprava pokrmů

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>• rozlišuje duhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>• pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> </ul>		<b>3. Příprava pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- česká a regionální kuchyně</li> <li>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů,</li> <li>- moderní technologická zařízení a pracovní postupy,</li> <li>- práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy ,</li> <li>- předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1+13 týdně, V

## Obecné požadavky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <p>1. Obecné požadavky pro výkon pracovních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti a pracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- zvládat běžné pracovní i životní situace,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- sledovat vývojové trendy oboru v rámci systému celoživotního vzdělávání,</li> <li>- využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v pracovním životě,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy v daném oboru</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informaci; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p>		



## 3. ročník

## Komunikace a adm.

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		<b>2. Komunikace a administrativa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>projednávání a vyřizování objednávek hostů</li> <li>vyřizování reklamací hostů</li> <li>další činnosti podle přání hosta</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Organizační a řídicí činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zduvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>zná organizační práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		<b>3. Organizační a řídicí činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pracoviště na provoz</li> <li>zajišťování surovin, materiálu a dalšího potřebného inventáře</li> <li>organizování práce při přípravě, v průběhu a po skončení gastronomické akce</li> <li>kontrola dodržování hygienických, bezpečnostních a ekologických opatření</li> <li>plánování práce v pracovních směnách</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Obchodní činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, obytném středisku a cateringových společnostech</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>• zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>• poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném a výrobním středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá obytná střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>• stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		
<b>Učivo</b>		
<p>4. Obchodní činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- marketingové činnosti</li> <li>- sestavování jídelních a nápojových lístků</li> <li>- nabídkové činnosti pro různé gastronomické akce</li> <li>- nákup surovin, potravin, hygienického materiálu a vybavení provozoven</li> </ul>		
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výrobní a odbytové činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmky a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> </ul>		
<b>Učivo</b>		
<p>5. Výrobní a odbytové činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uchovávání pokrmů dle předpisů a péče o nápoje</li> <li>- zajišťování provozu výrobního střediska</li> <li>- obsluha hostů a servírování jídel a nápojů včetně speciálních technik a vyšších forem obsluhy</li> <li>- nabízení sortimentu se zaměřením na světové zvyklosti</li> </ul>		
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Příprava pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>	<p>6. Příprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>česká a regionální kuchyně</li> <li>technologické postupy přípravy tradičních pokrmů,</li> <li>alternativní způsoby stravování,</li> <li>dietní stravování,</li> <li>mezinárodní kuchyně, tradice,</li> <li>příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách, - teplé nápoje</li> <li>moderní technologická zařízení a pracovní postupy, - práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy ,</li> <li>předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1+13 týdně, V

## 4. ročník

## Obecné požadavky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úraze na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> </ul>	<p>1. Obecné požadavky pro výkon pracovních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti a pracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- zvládat běžné pracovní i životní situace,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- sledovat vývojové trendy oboru v rámci systému celoživotního vzdělávání,</li> <li>- využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v pracovním životě,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy v daném oboru</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informaci; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p>		

## 4. ročník

## Komunikace a administrativa

<b>Výsledky vzdělávání</b>		
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>		
<b>Učivo</b>		
<p>2. Komunikace a administrativa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>projednávání pracovních, personálních a obchodních záležitostí, psaní a sestavování obchodních dopisů ve dvou světových jazycích</li> <li>vyřizování základní administrativní agendy v provozovnách společného stravování</li> <li>vedení příslušné evidence ve stravovacím provozu</li> <li>využívání prostředků výpočetní a kancelářské techniky k zefektivnění těchto činností</li> </ul>		
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Org. a řídicí činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		
<b>Učivo</b>		
<p>3. Organizační a řídicí činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vedení a organizování práce podřízených</li> <li>kontrola dodržování hygienických, bezpečnostních a ekologických opatření</li> <li>plánování práce v pracovních směnách</li> </ul>		
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

## Obchodní činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, obytném středisku a cateringových společnostech</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>• přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá obytná střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>• stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		4. Obchodní činnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>- marketingové činnosti</li> <li>- sestavování kalkulací a stanovení ceny</li> <li>- aplikace právních norem vztahujících se k podnikání a ochraně spotřebitele</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výr. a odb. činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		5. Výrobní a odbytové činnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>- uchovávání pokrmů dle předpisů a péče o nápoje</li> <li>- zajišťování provozu výrobního střediska</li> <li>- obsluha hostů a servírování jídel a nápojů včetně speciálních technik a vyšších forem obsluhy</li> <li>- nabízení sortimentu se zaměřením na světové zvyklosti</li> <li>- příprava a podávání teplých i studených nápojů včetně míchaných</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

## Příprava pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>volí vhodnou surovinu a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>skladuje správně potraviny a nápoje</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>	<b>6. Příprava pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>česká a regionální kuchyně</li> <li>technologické postupy přípravy tradičních pokrmů,</li> <li>alternativní způsoby stravování,</li> <li>dietní stravování,</li> <li>mezinárodní kuchyně, tradice,</li> <li>příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách, - teplé nápoje</li> <li>trendy v gastronomii, zážitková gastronomie,</li> <li>pracovní činnosti v cateringových Společnostech,</li> <li>moderní technologická zařízení a pracovní postupy, - práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy, - předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 6.8.8 Odborný výcvik - číšník

## Garant předmětu

1. ročník: Mgr. Darina Škvárová
2. ročník: Mgr. Darina Škvárová
3. ročník: Mgr. Darina Škvárová
4. ročník: Mgr. Darina Škvárová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
6	1+6	1+13	1+13

## Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Tento předmět má nápomoci studentům seznámit se s aspekty práce v řídicích funkcích v podnicích veřejného stravování – s důrazem na hotelnictví, gastronomii, tedy na hlavní služby cestovního ruchu. Absolventi

příslušných vzdělávacích programů se uplatní ve všech typech zařízení zabývajících se poskytováním stravovacích služeb, především v profesích, jejichž náplní je příprava jídel a obsluha hostů a to i v pozicích středního managementu nebo jako samostatní podnikatelé v oblasti veřejného stravování.

Hlavním cílem je poskytnutí teoretických poznatků a praktických dovedností pro výrobu a servis pokrmů a nápojů. Žáci jsou vedeni k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. V oblasti odbytu a obsluhy si žáci osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů a organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností. Těžiště je v řešení praktických provozních situací.

#### Charakteristika učiva

Absolvováním tohoto předmětu bude umožněno, aby se studenti mohli vyprofilovat na odborníky vhodné právě do pozic řídicích pracovníků ve výše zmíněných oborech. Bude kladen důraz nejen na studium teoretických základů řízení provozu služeb v gastronomických zařízeních, ale především na praktické zvládnutí všech aktuálních úloh, s nimiž se pracovníci v podnicích gastronomických zařízení setkávají v každodenní praxi. Absolventi příslušných vzdělávacích programů se uplatní v široké oblasti hotelového průmyslu a v oblasti dalších souvisejících služeb průmyslu cestovního ruchu. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti obchodně podnikatelské, odborné provozní a řídicí v nižších a středních článcích struktury řízení v různých funkcích managementu, ve všech organizačně právních formách podnikání v této oblasti. Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnanek, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru. Absolventi oboru najdou uplatnění v praktické přípravě jídel a obsluze hostů, v pozicích středního managementu nebo jako samostatní podnikatelé v oblasti veřejného stravování. Přidanou hodnotou absolventů oboru je ovládnutí sociální a obchodně podnikatelské komunikace se znalostí cizích jazyků a osvojení si ekonomických informací k řízení stravovacích zařízení.

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

#### Strategie výuky

Praktická příprava produktů je vázaná na předepsané učivo v ŠVP. Bude zaměřena především na smluvní pracoviště hotelů, restaurací, cateringových společností, školní kuchyně a jídelny a dalších gastronomických zařízení. Dalším důležitým téžiskem praktické výuky jsou odborné akce školy – typu recepce, raut, koktejl, číše vína, coffe break, zahradní slavnost, výlet do přírody, a banketní akce pořádané při různých oficiálních i neoficiálních příležitostech organizovaných vedením školy. Hlavní obsah výuky je především zaměřen na přípravu pokrmů a obslužní činnosti. Pojetí výuky bude dále směřováno na tvorbu marketingových strategií a koncepcí, na plánování, přípravu, realizaci a vyúčtování gastronomických akcí. Podpůrnou přípravou profilované praktické přípravy jsou specializační kurzy realizované profesními sdruženími a projektovými aktivitami školy se zaměřením na tuzemskou i zahraničnou odbornou gastronomickou praxi. Projekty jsou financované z prostředků MŠMT ČR a ESF.

#### Způsoby ověřování a hodnocení

Druh zkoušky: písemná, praktická a ústní

#### Pomůcky

- Gastronomické akce školy - typu raut, koktejl, číše vína, coffe break, zahradní slavnost, banket a další cateringové akce,
- Gastronomické soutěže odborných dovedností, odborné exkurze, odborné certifikované gastronomické kurzy s akreditací profesních sdružení t. j. : Česká barmanská asociace, Asociace sommelierů ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR ( jsou to kurzy : barmanské, sommelierské, kurzy studené a teplé kuchyně, cizinecké kuchyně ),
- Zahraniční aktivity - účast studentů v projektech Leonardo da Vinci, zahraniční exkurze a praxe prostřednictvím agentur cestovního ruchu ČR

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Odborný výcvik rozvíjí především odborné kompetence, z klíčových pak zejména komunikativní a k pracovnímu uplatnění. V odborném výcviku se aplikují všechna průřezová témata.



**Klíčové kompetence****• Kompetence k učení**

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP *mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání*
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP *ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky*
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný  
RVP *uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný*
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky  
RVP *s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky*
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP *využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí*
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí*
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP *znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání*

**• Kompetence k řešení problémů**

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP *porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky*
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace  
RVP *uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace*
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP *volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve*
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP *spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)*

**• Komunikativní kompetence**

- vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje  
RVP *vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat*
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP *formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně*
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje  
RVP *účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje*

- zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata  
RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*
- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP *dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii*
- dokáže zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)  
RVP *zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)*
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP *vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování*
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce*
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumí běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP *dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)*
- chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, chápe nutnost prohlubování jazykových dovedností v celoživotním učení  
RVP *chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení*
- **Personální a sociální kompetence**
  - posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP *posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích*
  - stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*
  - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*
  - ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP *ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí*
  - má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP *mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti*
  - adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, je připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný  
RVP *adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní*

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP *pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností*
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých  
RVP *podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých*
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům  
RVP *přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým*
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP *jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu*
  - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP *dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci*
  - jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie  
RVP *jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie*
  - uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP *uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých*
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP *mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám*
  - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*
  - má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP *mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady*
  - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP *umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání*

- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle

RVP *vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle*

- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

RVP *znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků*

- rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi

RVP *rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi*

#### • **Matematické kompetence**

- správně používá a převádí běžné jednotky

RVP *správně používat a převádět běžné jednotky*

- používá pojmy kvantifikujícího charakteru

RVP *používat pojmy kvantifikujícího charakteru*

- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

RVP *provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy*

- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je vymežit, popsat a správně využít pro dané řešení

RVP *nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymežit, popsat a správně využít pro dané řešení*

- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

RVP *číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)*

- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru

RVP *aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru*

#### • **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

RVP *pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií*

- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

RVP *pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením*

- učí se používat nové aplikace

RVP *učit se používat nové aplikace*

- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace

RVP *komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace*

- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

RVP *získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet*

- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP *pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií*
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Odborné kompetence

- Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů a expeduje a uchovává je souladu s normami  
RVP *uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami*
  - orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti  
RVP *orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti*
  - zná účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbá na dodržování hygienických předpisů  
RVP *znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů*
  - připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy  
RVP
  - bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu  
RVP
- Ovládat techniku odbytu**
  - používá vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti  
RVP *používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti*
  - ovládá různé druhy a techniky odbytu a způsoby obsluhy  
RVP *ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy*
  - společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce, jedná profesionálně  
RVP *společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně*
  - dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností  
RVP *dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností*
- Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
  - sestavuje menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek*
  - organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu  
RVP *organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu*
  - organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí  
RVP *organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí*

- organizuje a smluvně zajišťuje zásobovací a odbytovou činnost  
RVP *organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost*
- **Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity**
  - vyhledává zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)  
RVP *vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)*
  - orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních  
RVP *orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních*
  - sestavuje kalkulace výrobků a služeb  
RVP *sestavovali kalkulace výrobků a služeb*
  - vede provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC  
RVP *vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC*
  - sestavuje operativní a dlouhodobější plány  
RVP *sestavovali operativní a dlouhodobější plány*
  - zajišťuje základní operace personálního charakteru  
RVP *zajišťovali základní operace personálního charakteru*
  - využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků  
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků*
  - orientuje se v moderních formách prodeje v gastronomii  
RVP *orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii*
  - získává, vyhodnocuje a efektivně využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků  
RVP *získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků*
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*

- zná systém péče státu 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)

**RVP** *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*

- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sami poskytnout

**RVP** *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout*

- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

**RVP** *chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*

- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

**RVP** *dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*

- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

**RVP** *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

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

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

**RVP** *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

**RVP** *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady*

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

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

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 6 týdně, V

## 1. ročník

## Obecné požadavky

Výsledek vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• poskytne první pomoc při úraze na pracovišti</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>• pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> </ul>	<p>1. Obecné požadavky pro výkon pracovních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti a pracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- zvládat běžné pracovní i životní situace,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy vdaném oboru,</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informací; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p>		



## 1. ročník

## Výrobní a odbytová střediska

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>• rozlišuje duhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>		<b>2. Výrobní a odbytová střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobní střediska,</li> <li>- odbytová střediska,</li> <li>- vybavení středisek výrobních a odbytových, inventář,</li> <li>- skladování potravin</li> <li>- rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě,</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Obsluha jednoduchá

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>• rozlišuje malý a velký stolní inventář a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho</li> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		<b>3. Obsluha – jednoduchá</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formy a pravidla obsluhy,</li> <li>- kategorie pracovníků v obsluze,</li> <li>- základní společenská a profesní pravidla,</li> <li>- příprava a údržba pracoviště,</li> <li>- inventář, údržba, použití ,</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1+6 týdně, V

## 2. ročník

## Obecné požadavky

Výsledek vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a obytném středisku</li> </ul>	<b>Učivo</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obecné požadavky pro výkon pracovních činností <ul style="list-style-type: none"> <li>dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti apracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátnějednat s lidmi,</li> <li>organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek ačistotu,</li> <li>sledovat vývojové trendy oboru v rámci systému celoživotního vzdělávání,</li> <li>využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v pracovnímživotě,</li> <li>pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplnéhostředního odborného vzdělání,</li> <li>pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami astandardy v daném oboru</li> </ul> </li> </ol>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informaci; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p>		

## 2. ročník

## Výrobní a odb. činnosti -JO

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• rozlišuje duhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>		<b>2. Výrobní a odbytové činnosti – základní složitá</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování surovin, potravin a nápojů</li> <li>- příprava a zpracování surovin</li> <li>- kontrola jakosti surovin pro přípravu jídel</li> <li>- práce s technologickými normami</li> <li>- příprava pokrmů</li> <li>- obsluha technologických zařízení ve stravovacím provozu</li> <li>- technologická využitelnost potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Obsluha základní složitá

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> <li>• zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		<b>3. Obsluha – základní složitá</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formy a pravidla obsluhy,</li> <li>- jídelní a nápojové lístky, menu,</li> <li>- kategorie pracovníků v obsluze,</li> <li>- základní společenská a profesní pravidla,</li> <li>- zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny,</li> <li>- příprava a údržba pracoviště,</li> <li>- inventář, údržba, použití ,</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1+13 týdně, V

## 3. ročník

## Obecné požadavky

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>oddržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úraze na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> </ul>		<b>Učivo</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obecné požadavky pro výkon pracovních činností <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti</li> <li>- apracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- zvládat běžné pracovní i životní situace,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- sledovat vývojové trendy oboru v rámci systému celoživotního vzdělávání,</li> <li>- využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v pracovním životě,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy v daném oboru</li> </ul> </li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informací; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Komunikace a adm.

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		<b>Učivo</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Komunikace a administrativa <ul style="list-style-type: none"> <li>- projednávání a vyřizování objednávek hostů</li> <li>- vyřizování reklamací hostů</li> <li>- další činnosti podle přání hosta</li> </ul> </li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 3. ročník

## Organizační a řídicí činnosti

<p><b>Výsledky vzdělávání</b></p> <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>doдрžuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <p>3. Organizační a řídicí činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pracoviště na provoz</li> <li>zajišťování surovin, materiálu a dalšího potřebného inventáře</li> <li>organizování práce při přípravě, v průběhu a po skončení gastronomické akce</li> <li>kontrola dodržování hygienických, bezpečnostních a ekologických opatření</li> <li>plánování práce v pracovních směnách</li> </ul>	
<p><b>Průřezová témata</b></p>	<p><b>přesahy do učebních bloků:</b></p>	<p><b>přesahy z učebních bloků:</b></p>

## Obchodní činnosti

<p><b>Výsledky vzdělávání</b></p> <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <p>4. Obchodní činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>marketingové činnosti</li> <li>sestavování jídelních a nápojových lístků</li> <li>nabídkové činnosti pro různé gastronomické akce</li> <li>nákup surovin, potravin, hygienického materiálu a vybavení provozoven</li> </ul>	
<p><b>Průřezová témata</b></p>	<p><b>přesahy do učebních bloků:</b></p>	<p><b>přesahy z učebních bloků:</b></p>

## 3. ročník

## Výrobní a odbytové činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> </ul>		5. Výrobní a odbytové činnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>- uchovávání pokrmů dle předpisů a péče o nápoje</li> <li>- zajišťování provozu výrobního střediska</li> <li>- obsluha hostů a servírování jídel a nápojů včetně speciálních technik avyšších forem obsluhy</li> <li>- nabízení sortimentu se zaměřením na světové zvyklosti</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Obsluha vyšší složitá

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>		6. Obsluha – vyšší složitá <ul style="list-style-type: none"> <li>- formy a pravidla obsluhy,</li> <li>- jídelní a nápojové listky, menu,</li> <li>- kategorie pracovníků v obsluze,</li> <li>- základní společenská a profesní pravidla,</li> <li>- zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny,</li> <li>- příprava a údržba pracoviště,</li> <li>- inventář, údržba, použití ,</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při vyšší formě složité obsluhy</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Darina Škvárová, 1+13 týdně, V

## 4. ročník

## Obecné požadavky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>uveče základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>uveče příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>poskytne první pomoc při úraze na pracovišti</li> <li>uveče povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> </ul>	<p>1. Obecné požadavky pro výkon pracovních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence,</li> <li>- dodržovat obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí,</li> <li>- dodržovat principy efektivního ekonomického a ekologického provozu,</li> <li>- řešit samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti</li> <li>- apracovat podle stanovených technologických postupů,</li> <li>- umět pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi,</li> <li>- zvládat běžné pracovní i životní situace,</li> <li>- organizovat si účelně práci a pracoviště a udržovat na něm pořádek a čistotu,</li> <li>- sledovat vývojové trendy oboru v rámci systému celoživotního vzdělávání,</li> <li>- využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v pracovním životě,</li> <li>- pracovat s informacemi a informačními zdroji,</li> <li>- využívat cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na úrovni úplného středního odborného vzdělání,</li> <li>- pracovat v souladu s platnou legislativou a platnými normami astandardy v daném oboru</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p><i>zvládat jednání s lidmi, hledat kompromisní řešení;</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, v osobním a profesním jednání; dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí; osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i></p> <p>Člověk a svět práce</p> <p><i>pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informací; rozhodovat na základě vyhodnocení získaných informací; komunikovat při důležitých jednáních; písemně se vyjadřovat při úřední</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p><i>používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky</i></p>		

## 4. ročník

## Komunikace a administrativa

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> <li>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy</li> <li>přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> </ul>		<b>2. Komunikace a administrativa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>projednávání pracovních, personálních a obchodních záležitostí, psaní a sestavování obchodních dopisů ve dvou světových jazycích - vyřizování základní administrativní agendy v provozovně společného stravování</li> <li>vedení příslušné evidence ve stravovacím provozu</li> <li>využívání prostředků výpočetní a kancelářské techniky k zefektivnění těchto činností</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Org. a řídicí činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu</li> <li>pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		<b>3. Organizační a řídicí činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vedení a organizování práce podřízených</li> <li>kontrola dodržování hygienických, bezpečnostních a ekologických opatření</li> <li>plánování práce v pracovních směnách</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 4. ročník

## Obchodní činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, obytném středisku a cateringových společnostech</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>• přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> <li>• stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> </ul>		<b>4. Obchodní činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- marketingové činnosti</li> <li>- sestavování kalkulací a stanovení ceny</li> <li>- aplikace právních norem vztahujících se k podnikání a ochraně spotřebitele</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výr. a odb. činnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>		<b>5. Výrobní a odbytové činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uchovávání pokrmů dle předpisů a péče o nápoje</li> <li>- zajišťování provozu výrobního střediska</li> <li>- obsluha hostů a servírování jídel a nápojů včetně speciálních technik avyšších forem obsluhy</li> <li>- nabízení sortimentu se zaměřením na světové zvyklosti</li> <li>- příprava a podávání teplých i studených nápojů včetně míchaných</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Obsluha při zvl. příležitostech

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, obytném středisku a cateringových společnostech</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>		<b>6. Obsluha – při zvláštních příležitostech</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odbyť výrobků a služeb,</li> <li>- formy a pravidla obsluhy,</li> <li>- jídelní a nápojové lístky, menu,</li> <li>- kategorie pracovníků v obsluze,</li> <li>- základní společenská a profesní pravidla,</li> <li>- zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny,</li> <li>- příprava a údržba pracoviště,</li> <li>- koordinace činností výrobního a odbytového střediska,</li> <li>- organizace práce v různých formách obsluhy,</li> <li>- inventář, údržba, použití ,</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při zvláštních příležitostech</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 6.8.9 Písenná a elektornická komunikace

### Garant předmětu

1. ročník: Macounová

2. ročník: Macounová

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
<b>2</b>	<b>1</b>		

### Pojetí vyučovacího předmětu

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

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

Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se používat kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením.

Vyučovací předmět má všeobecně vzdělávací charakter a poskytuje žákům dovednost psát na počítači a na psacím stroji desetiprstovou hmatovou metodou, zvládnutí zvláštní úpravy textu, seznámení se s normami pro vyhotovování obchodních a dalších písemností, získání přehledu o podnikové korespondenci. Dokázat věcně, jazykově a formálně správně zpracovat písemnost, samostatně stylizovat a zvládnout estetickou úpravu pracoviště. Přesnosti v psaní se dává přednost před rychlostí. Funkce předmětu spočívá v osvojení si základních vědomostí a dovedností nutných pro vykonávání administrativních prací.

#### Charakteristika učiva

Učivo předmětu písenná a elektronická komunikace připravuje žáky k tomu, aby své schopnosti využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i při výkonu povolání, v občanském i profesním životě.

Učivo je rozděleno do dvou ročníků a několika tematických celků. V prvním ročníku se žák seznámí s psacím strojem, počítačem a jejich používáním. V tomto ročníku je učivo doplněno procvičováním písmen na střední a horní písmenné řadě, na dolní písmenné řadě, na číselné řadě, nácvikem psaní znamének, značek a čísel, nácvikem zvláštní úpravy textu a normalizovanou úpravou písemností. Žák píše na klávesnici elektronického psacího stroje a na počítači. Vlastní nácvik začíná hmatovými cvičeními. Jejich soustředěné psaní s vyslovováním písmen usnadňuje zapamatování polohy kláves. Po ukončení 1. ročníku žák ovládá klávesnici a normalizovanou úpravu písemností. Časová dotace předmětu je dvě hodiny týdně.

Ve druhém ročníku jsou zařazeny celky: vybavení moderní kanceláře, pojem a druhy hospodářských písemností, příjem, evidence a třídění písemností, podepisování, odesílání, ukládání a vyřazování písemností, stylizace písemností, normalizovaná úprava písemností (úprava dopisů dle ČSN 016910), podnikové písemnosti, poštovní zásilky a jejich odesílání.

Hodinová dotace činí jedna hodina za týden v učebně vybavené psacími stroji a počítači.

Ve 2. ročníku si žák svoje znalosti prohlubuje až po samostatné zpracování, vyřizování a stylizaci základních hospodářských písemností. Ve výuce je zdůrazňována přesnost a správnost při vypracování cvičných textů.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žák

- seznámil se s elektronickým psacím strojem a počítačem a naučil se je obsluhovat
- naučil se zpracovávat informace na psacím stroji a na počítači
- naučil se ovládat psací stroj a osvojil si úpravu písemností
- měl motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- měl dost příkladů, jejichž vypracování je nezbytnou podmínkou vytvoření spolehlivé korespondenční dovednosti ve všech jejich základních složkách (obsahové, jazykové, formální)

- mohl svým výkonem pomáhat zefektivnit činnost podniku
- zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu

#### Strategie výuky:

Výuka je orientována hlavně na dovednosti žáků získávané praktickým zvládnutím práce na elektronickém psacím stroji a na počítači. Důraz je kladen na samostatnost při řešení úkolů, využívání různých informačních zdrojů.

Součástí hodnocení žáků je vypracovávání praktických cvičení.

V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu

- učitel vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu
- učitel umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků
- učitel umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti
- učitel zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků

#### Hodnocení výsledků vzdělávání:

Při hodnocení žáků se klade důraz na

- dovednost pracovat se zadaným textem
- schopnost řešit náročné problémy
- aktivitu žáků při vyučování
- schopnost ovládnutí příkazů potřebných k úpravě písemnosti
- schopnost práce s textem na obrazovce a tříbit slohové vyjadřování

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Písemná a elektronická komunikace se podílí zejména na rozvoji klíčových kompetencí

- k základní informaci o vhodnosti ústní a písemné komunikaci včetně jejich specifik
- ke konkrétním poznatkům k efektivnímu vyřizování případů personální agendy v souvislosti s interpersonálními vztahy
- k numerické dovednosti při zpracování tabulek, číselných řad a propočtů
- k učení (práce s textem, čtenářská gramotnost)
- k pracovnímu uplatnění (pochopit význam celoživotního vzdělávání)
- využívat prostředky informační a komunikační technologie (práce s počítačem a elektronickým psacím strojem při tvorbě prezentací a získávání informací)

#### Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

V písemné a elektronické komunikaci se uplatňují průřezová témata

- informační a komunikační technologie (využívat dovednosti a znalosti práce s počítačem a elektronickým psacím strojem při zpracování písemnosti a prezentací a vyhledávání informací)
- člověk a svět práce
- elektronickým psacím strojem při tvorbě prezentací a získávání informací)

#### Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat:

V písemné a elektronické komunikaci se uplatňují průřezová témata

- informační a komunikační technologie (využití dovednosti a znalosti práce s elektronickým psacím strojem a počítače při zpracování písemnosti)
- písemnosti při obchodování a písemnosti při organizaci a řízení podniku
- předtisky pro nácvik normalizované úpravy písemností a předtisky pro nácvik firemních a jiných písemností
- informační a komunikační technologie (využívat dovednosti a znalosti práce s počítačem a elektronickým psacím strojem při zpracování písemnosti a prezentací a vyhledávání informací)
- člověk a svět práce
- pracuje s běžnou kancelářskou technikou
- vypracuje základní texty
- tvorba obchodního dopisu
- příjem, evidence a třídění písemností
- podepisování, odesílání, ukládání a vyřaz. písemností

## Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
  - žák ovládá klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou a využívá editační funkce textového editoru  
RVP
  - na základě znalostí normalizované úpravy a organizace písemného styku samostatně stylizuje základní standardní písemnosti  
RVP
- **Komunikativní kompetence**
  - zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata  
RVP *zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata*
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP *stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek*
  - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP *reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku*
  - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly  
RVP *přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly*
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP *mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze*

## 1. ročník

Garant předmětu: Macounová, 2 týdně, P

### Úvod do předmětu

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce</li> </ul>		<b>Učivo</b> 1. Úvod do předmětu - hl. části a funkce osob. počítače, el. psacího stroje, péče o něj, - ergonomické zásady, ochr. zdraví - psychologické nároky, přípr. prac., vložení papíru, výměna pásy, hmatová metoda, prstoklad
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Psaní desetiprstovou hmatovou metodou

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce</li> <li>píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>píše dopisy v anglickém a německém jazyce</li> </ul>		2. Psaní desetiprstovou hmatovou metodou <ul style="list-style-type: none"> <li>nácvik psaní na střední a hor. písmenné řadě</li> <li>nácvik psaní na dolní písmenné řadě</li> <li>nácvik psaní na číselné řadě</li> <li>nácvik psaní znamének značek a čísel</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Úpravy textu

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce</li> <li>píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledání požadované informace</li> <li>píše dopisy v anglickém a německém jazyce</li> <li>píše obchodní a úřední dopisy, upravuje adresu</li> <li>vypracovává žádosti, jednoduché tabulky</li> </ul>		3. Úpravy textu <ul style="list-style-type: none"> <li>nácvik zvláštní úpravy textu</li> <li>normalizovaná úprava písemností</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce - pracuje s běžnou kancelářskou technikou - vypracuje základní texty			

## 2. ročník

Garant předmětu: Macounová, 1 týdně, P

## Vybavení moderní kanceláře

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace</li> </ul>		1. Vybavení moderní kanceláře <ul style="list-style-type: none"> <li>osobní počítač, tiskárna, fax, kopírovací stroje, telefon</li> <li>kancelářský nábytek, estetická úroveň</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Informační a komunikační technologie - využívat dovednosti a znalosti práce s počítačem a elektronickým psacím strojem při zpracování písemností a prezentací a vyhledávání informací			

## 2. ročník

## Hospodářské písemnosti

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou</li> <li>volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledání požadované informace</li> <li>vyplňuje podnikové a personální písemnosti, složky</li> <li>zpracovává nápojové a jídelní lístky</li> </ul>		<b>2. Hospodářské písemnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pojem a druhy hospodářských písemností</li> <li>písemný styk a jeho význam</li> <li>hospodářské písemnosti (druhy)</li> <li>tvorba obchodního dopisu</li> <li>příjem, evidence a třídění písemností</li> <li>podepisování, odesílání, ukládání a vyřaz. písemností</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
Člověk a svět práce <i>- tvorba obchodního dopisu - příjem, evidence a třídění písemností - podepisování, odesílání, ukládání a vyřaz. písemností</i>			

## Normalizovaná úprava písemností

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyplňuje podnikové a personální písemnosti, složky</li> <li>zpracovává nápojové a jídelní lístky</li> </ul>		<b>3. Normalizovaná úprava písemností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>stylizace písemností</li> <li>zásady stylizace</li> <li>stylizace jednoduchých dopisů</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 6.8.10 Odborný výcvik - číšník

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
6	1+6	1+13	1+13

## 1. ročník

6 týdně, P

**2. ročník**

**2. ročník**

1+6 týdně, P

---

**3. ročník**

1+13 týdně, P

---

**4. ročník**

1+13 týdně, P

---

## 7 Spolupráce se sociálními partnery

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Vzdělávací nabídka školy - vychází z poptávky pracovního trhu, která je zveřejňována v tisku, na internetu, v televizi, rozhlase, na úřadech práce a personálních agenturách. Požadavky sociálních partnerů na kompetence absolventů (Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace someliérů ČR, Česká barmanská asociace, Hospodářská komora ČR, Národní vzdělávací fond, Podnikatelé, Úřad práce) Absolvent by měl mít tyto kompetence : - sestavuje jídelní a nápojové lístky a menu pro různé příležitosti, normuje a kalkuluje jejich ceny, využívá znalosti gastronomických pravidel - používá správné technologické postupy při přípravě jak běžných, tak i technologicky náročnějších pokrmů a dbá na to, aby pokrmy určené klientele byly esteticky upravené - sestavuje nabídku pokrmů podle zásad zdravé výživy a využívá poznatků o racionální, léčebné a alternativní výživě - správně používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a zároveň dodržuje stanovené normy nebo předpisy související s bezpečností práce a ochranou zdraví - ovládá základy techniky obsluhy a s ní související činnosti - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá odpovídající inventář - pracuje s prostředky informačních technologií a využívá výpočetní techniku při práci ve výrobním i odbytovém středisku - při plánování a posuzování určité činnosti zvažuje možné náklady, výnosy a zisk, aplikuje ekologické principy a podporuje aktivity napomáhající životnímu prostředí - společensky vystupuje a jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - sleduje nové trendy ve svém oboru, využívá různých informačních zdrojů pro svůj osobnostní rozvoj a profesní růst - komunikuje ústně i písemně v cizím jazyce v situacích každodenního osobního i pracovního života na úrovni A2 (1. cizí jazyk) a A1 (2. cizí jazyk) podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky - analyzuje a vyhodnocuje informace sdělovacích prostředků, nepodléhá nástrahám reklamy a obecně si udržuje střízlivý postoj k médiím Popis způsobů a postupů spolupráce Asociace hotelů a restaurací ČR - výchovně vzdělávací aktivity v oblasti marketingu a managementu hotelů a restaurací (vzdělávání v oblasti výrobních a odbytových aktivit, v oblasti zásobování a skladování, v oblasti příjmu hostů a rezervačních činností, v oblasti ubytovacích služeb) Asociace kuchařů a cukrářů ČR - výchovně vzdělávací aktivity se zaměřením na studenou, teplou kuchyň, cukrářskou výrobu a výrobu nápojů Asociace someliérů ČR - výchovně vzdělávací aktivity se zaměřením na klasifikaci nápojů podle legislativy jednotlivých států Česká barmanská asociace - výchovně vzdělávací aktivity v oblasti zbožíznalství a technologie přípravy teplých a studených míšených nápojů Hospodářská komora ČR - spolupráce při realizaci závěrečných zkoušek s následným vyhodnocením nejlepších absolventů a ocenění školy za vysokou úroveň praktické přípravy Národní vzdělávací fond - jehož prostřednictvím škola předkládá projekty Sokrates a Comenius (odborní asistenti při výuce jazyků), a dále projekt Leonardo da Vinci (stáže mobility v zemích EU) Podnikatelé - spolupráce s podnikateli, u jejichž organizací se realizuje odborný výcvik Úřad práce - spolupráce při mapování potřeb absolventů a zajištění jejich uplatnitelnosti na trhu práce Příklady dosavadní spolupráce Kurzy studené a teplé kuchyně, barmanské kurzy, someliérské kurzy a další. Dokumentace, certifikace z jednotlivých kurzů, videonahrávky, dokumentace - jsou k dispozici na webových stránkách školy a v knihovně školy.



## 8 Projekty

<b>Škola</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice , Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Délka studia v letech:</b>	4.0

### Leonardo da Vinci

Určen pro:

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Přehled zahraničních odborných stáží žáků SOŠ a SOU Praha - Čakovice v rámci mobility projektů Leonardo da Vinci:

Datum stáže Země Účel pobytu Délka pobytu Počet žáků  
 podzim 2006 Kypr - Protaras odbor.stáž gastr.oborů 37 dnů 20  
 podzim 2006 Anglie - Paignton odbor.stáž gastr.oborů 35 dnů 9  
 podzim 2006 Itálie odbor.stáž gastr.oborů 21 dnů 2  
 jaro 2007 Německo odbor.stáž gastr.oborů 22 dnů 3  
 jaro 2007 Rakousko odbor.stáž gastr.oborů 21 dnů 3  
 jaro 2007 Anglie Paignton odbor.stáž gastr.oborů 38 dnů 9  
 podzim 2007 Kypr - Protaras odbor.stáž gastr.oborů 40 dnů 13  
 podzim 2007 Anglie - Chester odbor.stáž oboru Chovatel ciz.zvířat  
 25 dnů 7  
 podzim 2007 Německo Anaberg odbor.stáž gastr.oborů 22 dnů 6  
 jaro 2008 Německo Anaberg soutěž gastr. oboru 1 den Stáže období 2009-2010

Projekt 134115

Země Partner Počet účastníků + doprovod délka stáže rok období  
 CY AKTEA (Panicos) 10 + 1 5 týdnů 2010 24.6.-30.7.2010  
 CY Tsokkos (Michaelides) 16 + 1 5 týdnů 2009 29.9.-3.11.2009  
 UK Devon (Johanson) 5 + 1 4 týdny 2010 29.6.-27.7.2010

## 9 Evaluace vzdělávacího programu

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice		
<b>Adresa</b>	Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
<b>Vzdělávací program</b>	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	<b>Délka studia v letech:</b>	4

Název školního vzdělávacího programu : Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání : 65 – 41 – L / 01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia : čtyřleté denní studium

Hodnocení žáků

Hodnocení výsledku vzdělávání žáka je organickou součástí výchovně vzdělávacího procesu a provádí se klasifikací žáka stupni 1-5 v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech stanovených učebními plány. Klasifikace je průběžná /uplatňuje se při hodnocení dílčích výsledků žáka/. Podrobnosti jsou stanoveny v „klasifikačním řádu“ jako smluvní předpisu SOŠ a SOU. Do školního řádu se z něho vyjímá. Jednotlivé stupně klasifikace vyjadřují toto sjednocující klasifikační měřítko všech pedagogických pracovníků při hodnocení znalostí, v dovednosti žáka:

- hodnocení stupněm výborný (1) – žák má trvalé znalosti, ovládá fakta, pojmy, definice, zákonitost a vztahy mezi nimi uceleně a úplně. Nepatrné chyby se objevují zřídka a žák je sám bez upozornění opraví. Písemný i ústní projev je plynulý a logicky uspořádaný, grafický projev je přesný a estetický. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky a bezpečně ovládá postupy a způsoby práce. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku, hospodárně využívá suroviny, materiál a energie a vzorně obsluhuje pomůcky, nástroje, nářadí a měřidla. Žák je schopen samostatné a tvořivé práce.

- hodnocení stupněm chvalitebný (2) – žák má trvalé znalosti, ovládá požadované poznatky, definice zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Nepodstatné chyby se projevují častěji, žák je dokáže sám opravit. Ústní i písemný projev má menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti, ale je logicky uspořádaný. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku, při hospodárném využívání surovin, materiálu, energie se dopouští drobných chyb, přístroje, nářadí, měřidla a pomůcky obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Kvalita výsledků jeho činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Žák dokáže samostatně v předmětu pracovat.

- hodnocení stupněm dobrý (3) – žák má trvalé znalosti, v osvojení požadovaných faktů, pojmů, definic, dovedností a znalostí má nepodstatné mezery. Chyby dokáže po upozornění samostatně opravit. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, výstižnosti a přesnosti. Ústní projev postrádá plynulost a logickou uspořádanost, grafický projev je méně estetický. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele. K údržbě přístrojů, nářadí, měřidel, surovin, energií a materiálu musí být částečně podněcován.

Žák rozumí látce, je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

- hodnocení stupněm dostatečný (4) – žák má základní znalosti dostačující k pochopení dalšího navazujícího učiva, myšlení není tvořivé. V projevu ústním, písemném nebo praktických činnostech se objevují závažné chyby, má závažné mezery ve správnosti, přesnosti a výstižnosti, které je ale s pomocí učitele schopen opravit. Žák pracuje bez zájmu a vztahu k práci a v praktických činnostech i při volbě postupů se dopouští větších chyb. Práci dovede organizovat ze soustavné pomoci učitele, méně dbá o pořádek na pracovišti. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálu a energií. V obsluze a údržbě nářadí, pomůcek, měřidel a přístrojů se dopouští závažných nedostatků. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

- hodnocení stupněm nedostatečný (5) – požadované znalosti žáka nejsou úplně, ucelené a přesné a má v nich závažné a značné mezery, které nepostačují k pochopení dalšího studia. V ústním, písemném projevu nebo praktických činnostech se vyskytují časté závažné chyby ve správnosti a výstižnosti, které ani po upozornění není schopen opravit ani s pomocí učitele. Žák neprojevuje zájem o práci, ani vztah k ní. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Nedokáže postupovat při práci ani pomocí učitele. Výsledky práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují předepsané ukazatele. Nevyužívá hospodárně surovin, energií a materiálu. V obsluze a údržbě zařízení, pomůcek, nářadí, nástrojů se dopouští závažných nedostatků. Nedokáže samostatně studovat. Neovládá předpisy o bezpečnosti práce.

Hodnocení chování žáka v denní formě vzdělávání se provádí klasifikací se stupni hodnocení 1 – 3. Návrh

předkládá třídní učitel po projednání s učiteli, kteří ve třídě vyučují a rozhoduje o ní ředitel pro pojednání v pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel slušného chování a školního řádu během klasifikačního období za chování žáků ve škole a při akcích organizovaných SOU. Jednotlivé stupně vyjadřují toto hodnocení:

- chování velmi dobré (1) – chování v souladu s právními a morálními normami, případně pouze s ojedinělými dobrými přestupky proti školnímu řádu, které se neopakují.
- chování uspokojivé (2) – chování je v souladu s právními i morálními normami, opakující se drobné přestupky proti školnímu řádu, které neustanou ani po napomenutí nebo důtce třídního učitele nebo učitele OV, nebo chování se závažnějším přestoupením Školního řádu, neomluvená absence, opakované pozdní příchody.
- chování neuspokojivé (3) - chování je v rozporu s právními a morálními normami s opakovanými závažnými přestupky Školního řádu, které neustanou ani po důtce třídního učitele, učitele OV nebo důtce ředitele SOU, časté pozdní příchody, neomluvená absence většího rozsahu, nebo je-li žákovi uděleno podmíněčné vyloučení ze studia.

Autoevaluace školního vzdělávacího programu

1) Každý vyučující zhodnotí písemně, zda ŠVP ve stávající podobě jemu osobně vyhovuje a navrhne případné změny.

- termín - do 15. května

2) Předmětová komise shromáždí názory učitelů a vypracuje návrh změn pro vedení školy.

- termín - do 31. května

3) Vedení školy projedná návrh změn.

- termín - do 15. června

4) ZŘTV zapracuje změny do ŠVP.

- termín - do 30. června

# Obsah

<b>1</b>	<b>Identifikační údaje</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Profil absolventa</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Charakteristika ŠVP</b>	<b>5</b>
3.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	9
3.2	Začlenění průřezových témat	12
<b>4</b>	<b>Charakteristika školy</b>	<b>15</b>
<b>5</b>	<b>Učební plán</b>	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>Učební osnovy</b>	<b>20</b>
6.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	19
6.1.1	Český jazyk a literatura	19
6.1.2	Anglický jazyk	30
6.1.3	Německý jazyk	38
6.2	Společenskovědní vzdělávání	47
6.2.1	Dějepis	47
6.2.2	Občanská nauka	50
6.3	Přírodovědné vzdělávání	58
6.3.1	Základy přírodních věd	58
6.4	Matematické vzdělávání	65
6.4.1	Matematika	65
6.5	Estetické vzdělávání	72
6.5.1	Společenská výchova	72
6.6	Vzdělávání pro zdraví	75
6.6.1	Tělesná výchova	75
6.7	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	84
6.7.1	Informační a komunikační technologie	84
6.8	Odborné vzdělávání	95
6.8.1	Ekonomika a účetnictví	95
6.8.2	Marketing a management	109
6.8.3	Potraviny a výživa	112
6.8.4	Hotelový provoz	121
6.8.5	Stolničení	128
6.8.6	Technologie	135
6.8.7	Odborný výcvik - kuchař	147
6.8.8	Odborný výcvik - číšník	167
6.8.9	Písemná a elektromická komunikace	186
6.8.10	Odborný výcvik - číšník	190
<b>7</b>	<b>Spolupráce se sociálními partnery</b>	<b>192</b>
<b>8</b>	<b>Projekty</b>	<b>193</b>
	Leon da Vinci ardo	194
<b>9</b>	<b>Evaluace vzdělávacího programu</b>	<b>195</b>

# 11 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha - Čakovice		
<b>Adresa</b>	Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice		
<b>Název ŠVP</b>	Gastronomie		
<b>Platnost</b>	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
<b>Vzdělávací program</b>	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	<b>Délka studia v letech:</b>	4

RVP				ŠVP <small>disponibilní</small>			
<b>Jazykové vzdělávání a komunikace</b>	<b>21</b>	<b>672</b>		<b>28</b>	<b>924</b>	<b>3</b>	<b>100</b>
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	5	160	Český jazyk a literatura	12	396	3	100
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce	16	512	Anglický jazyk	12	396		
			Německý jazyk	4	132		
<b>Společenskovědní vzdělávání</b>	<b>5</b>	<b>160</b>		<b>5</b>	<b>164</b>		
Společenskovědní vzdělávání			Dějepis	2	64		
			Občanská nauka	3	100		
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>	<b>4</b>	<b>128</b>		<b>4</b>	<b>132</b>		
Fyzikální vzdělávání C			Základy přírodních věd	4	132		
<b>Matematické vzdělávání</b>	<b>8</b>	<b>256</b>		<b>8</b>	<b>264</b>		
Matematické vzdělávání			Matematika	8	264		
<b>Estetické vzdělávání</b>	<b>5</b>	<b>160</b>		<b>1</b>	<b>34</b>		
Estetické vzdělávání			Společenská výchova	1	34		
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	<b>8</b>	<b>256</b>		<b>8</b>	<b>264</b>		
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	8	264		
<b>Vzdělávání v informačních a komunikačních techno</b>	<b>4</b>	<b>128</b>		<b>4</b>	<b>132</b>		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Informační a komunikační technologie	4	132		
<b>Odborné vzdělávání</b>	<b>46</b>	<b>1472</b>		<b>78</b>	<b>2576</b>	<b>32</b>	<b>1062</b>
Ekonomika a podnikání	10	320	Ekonomika a účetnictví	8	264		
			Marketing a management	2	68		
Výživa	8	256	Potraviny a výživa	8	264		
Výroba a odbyt v gastronomii	25	800	Hotelový provoz	4	132		
			Stolníčení	4	132		
			Technologie	8	264		
Komunikace ve službách	3	96	Pisemná a elektronická komunikace	3	98		
Výroba a odbyt v gastronomii			Odborný výcvik - číšník	41	1354	32	1062
<b>disponibilní</b>	<b>27</b>	<b>864</b>				<b>35</b>	<b>1162</b>
<b>Celkem</b>	<b>101</b>	<b>3232</b>		<b>101</b>	<b>4490</b>		

