



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje 1. ročníkem**

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice		
Zřizovatel:	Jihočeský kraj		
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H)		
Kód a název oboru vzdělávání: Rámcový vzdělávací program:	65-41-L/01 Gastronomie GASTRONOMIE		
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou		
Délka a forma studia:	čtyřleté denní studium		
Jméno ředitele:	Mgr. Zdeňka Erhartová		
Kontakty pro komunikaci:	tel. 386 354 769	fax: 386 354 265	e-mail: info@skolacrb.cz
	http://www.skolacrb.cz		
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2016 počínaje prvním ročníkem		

Obsah

1. PROFIL ABSOLVENTA.....	4
1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	4
1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA.....	5
1.3 OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA.....	6
1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	8
2. CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	9
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	9
2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	9
2.3 POKUSNÉ OVĚŘOVÁNÍ	16
2.4 ORGANIZACE VÝUKY	17
2.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ.....	17
2.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH.....	19
2.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE.....	20
2.8 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ	21
2.9 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	21
3. UČEBNÍ PLÁN.....	23
4. ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ GASTRONOMIE.....	25
5. UČEBNÍ OSNOVY	26
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	26
ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK	39
NĚMECKÝ JAZYK - 1. CIZÍ JAZYK	46
ANGLICKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK	56
NĚMECKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK.....	61
ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD	66
DĚJEPIS.....	73
MATEMATIKA	78
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	86
TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	95
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE.....	102

ADMINISTRATIVA A KOMUNIKACE	109
KORESPONDENCE.....	113
EKONOMIKA.....	118
ÚČETNICTVÍ	126
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	134
TECHNOLOGIE.....	143
STOLNIČENÍ.....	151
MARKETING A MANAGEMENT.....	158
6. POPIS PODMÍNEK VÝUKY	172
6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	172
6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	174
6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	175
6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	175



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje 1. ročníkem**

1. PROFIL ABSOLVENTA

1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H)
Kód a název oboru vzdělávání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou střední vzdělání s výučním listem (volitelné)
Délka a forma studia:	čtyřleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2016 počínaje 1. ročníkem



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje 1. ročníkem**

1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA

Po vykonání závěrečné zkoušky:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je připraven na soukromé podnikání ve stravovacích službách.

Je připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické praxe, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Ve styku s hostem bude jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Po vykonání maturitní zkoušky:

Obor kuchař je určen pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků pro výkon technologických činností v odvětví společného stravování a současně pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru.

Absolvent se může uplatnit v podnicích společného stravování, zejména ve funkci kuchař, nebo podle osobních předpokladů i ve vyšších provozních funkcích.

Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnanecké, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru.

Po získání maturitní zkoušky je žák schopen pokračovat ve studiu na vyšší odborné škole nebo vysoké škole.

1.3 OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA

Odborné kompetence:

absolvent byl veden k tomu, aby

- měl vědomosti o potravinách, nápojích a zpracovávaných surovinách, o jejich složení, jakosti, nejvhodnějším technologickém zpracování, skladování a manipulaci s nimi
- získal poznatky o výživě člověka a řídil se jimi
- získal schopnost posuzování potravin z hlediska jejich kvality, ošetřování a jejich vhodnosti pro technologické zpracování
- ovládal technologii přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti včetně jídel dietních
- uměl pracovat s technologickými normami
- ovládal techniku expedice jídel a nápojů
- měl přehled o strojním zařízení a technickém vybavení provozoven společného stravování a dovedl je prakticky využívat
- osvojil si zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a ochrany životního prostředí
- ovládal techniku přípravy a dokončování jídel před hostem
- ovládal gastronomická pravidla, uměl sestavovat jídelní a nápojové listky
- osvojil si vedení evidence o pohybu zboží, sestavování kalkulační a stanovení ceny
- ovládal základy obsluhy a s ní související činnosti
- ovládal moderní administrativní techniku
- uměl pracovat s informacemi a adekvátně využíval osobní počítač
- osvojil si návyk zvyšovat svou odbornou úroveň a získané poznatky využívat ve své činnosti
- osvojil si psychologické základy práce a jednání s lidmi, základy společenského a profesního chování, základy marketingu
- osvojil si základy ekonomického myšlení a chování, orientoval se v tržním prostředí a byl schopen využívat těchto znalostí v gastronomickém provozu
- uvědomoval si odpovědnost za své jednání, výsledky své práce, za dodržování pracovní kázně a práci celého týmu
- měl přehled o úrovni gastronomických služeb v zahraničí
- byl otevřený novým trendům v gastronomii.

Klíčové kompetence:

absolvent byl veden tak, aby

- se choval společensky a vystupoval profesionálně
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledal způsoby řešení a i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi a pracovat v týmu
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- vážil si svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- jednal odpovědně, měl aktivní přístup k životu včetně života občanského
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy v oboru
- komunikoval kultivovaně
- dovedl se jasně a srozumitelně vyjadřovat v ústní i písemné formě
- měl osvojeny principy sociální komunikace
- využíval informačních médií v komunikaci
- pracoval s PC, využíval internet a další zdroje informací
- dokázal používat získané matematické poznatky při řešení úkolů v běžných životních a profesních situacích
- ovládal základní právní předpisy spojené s vykonávanou funkcí a podnikáním
- využíval informačních médií v komunikaci
- aktivně komunikoval ve dvou jazycích na běžná témata společenského a pracovního charakteru
 - v kontaktu se zákazníkem
 - v kontaktu s obchodními partnery
 - v mezinárodním pracovním týmu.

1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Po absolvování 3. ročníku (volitelné):

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát platící v EU.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dosažený stupeň vzdělání – Střední vzdělání s výučním listem.

Po absolvování 4. ročníku (povinné):

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou; dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce.

Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím předpisem.

Dosažený stupeň vzdělání – Střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilová část maturitní zkoušky:

Ředitel školy určí nabídku povinných zkoušek tak, aby nejméně dvě ze tří zkoušek žák konal ze vzdělávací oblasti odborného vzdělávání. Jedna z povinných zkoušek musí být konána formou praktické zkoušky.



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje 1. ročníkem**

2. CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H)
Kód a název oboru vzdělávání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	čtyřleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2016 počínaje 1. ročníkem

2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah vzdělávání je rozpracován tak, aby byl naplňován RVP pro maturitní obor 65-41-L/01 Gastronomie a aby byl zároveň do konce třetího ročníku naplněn RVP přiřazeného oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník.

Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle § 2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání, vytvářet profesionální hrdost a kladný vztah k oboru a vytvářet v žácích kladný vztah ke škole a potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty.

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků/žákynů:

- V celém průběhu studia jsou v jeho praktické části rozvíjeny profesní dovednosti v podmínkách reálného provozu školního stravovacího úseku při pořádání různých gastronomických a společenských akcí. Tímto způsobem se každý žák a žákyně od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy. Žáci jsou plně zainteresováni na kvalitě poskytovaných služeb a na spokojenosti zákazníka. Významná je prezentace žáků na veřejnosti.
- Odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti mohou žáci rozšířit a zkvalitnit účastí na kurzech studené kuchyně, kurzů dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny a kurzu dekorativního cukrářství. V těchto kurzech se žáci seznamují s nejnovějšími trendy v oboru. Na závěr kurzů obdrží žáci po jejich úspěšném zakončení potvrzení formou certifikátu.
- Výuka předmětu odborný výcvik probíhá jak v odborných učebnách v ulici Fráni Šrámka (Zátkova budova), tak i na smluvních pracovištích. Odborná praxe probíhá na smluvních pracovištích u sociálních partnerů školy. Při výuce předmětu je velký důraz kladen na rozvíjení odborných kompetencí a profesních návyků, na schopnost komunikace na vysoké společenské úrovni. Na smluvních pracovištích získávají žáci schopnost přizpůsobit se neznámým prostředím, odlišným způsobům organizace práce a dalším požadavkům daných provozů.
- Při účasti na cateringových akcích školy a významných akcích smluvních partnerů získávají žáci další organizační zkušenosti, možnosti prezentací na veřejnosti.
- Odborné kompetence žáků jsou zvyšovány dílčími prezentacemi odborných firem, organizováním seminářů s odbornou i legislativní tematikou, pořádáním exkurzí ve firmách (významná ubytovací a stravovací zařízení, organizace státní správy a bankovníctví, výrobci a dodavatelské firmy surovin, potravin, nápojů a vybavení provozoven).
- Další propojení s praxí škola zajišťí prostřednictvím besed a lektorů – odborníků z praxe z oblasti hotelnictví, gastronomie, cestovního ruchu (AHRČR, JCCCR).
- Praktická část maturitní zkoušky je složena z výkonu manažerské funkce ve formě zpracování písemných podkladů pro výrobu stravovacího provozu a praktické přípravy pokrmů.

Vedle praktického odborného vzdělávání je prioritou školy jazykové vzdělávání:

- Kompetence z německého jazyka mohou žáci rozvíjet v rámci společných gastronomických i sportovních akcí s partnerskými školami v rakouském Bad Leonfeldenu a německém Grafenau.
- Během čtyřletého studia mají žáci a žákyně možnost zúčastnit se jazykových exkurzí spojených s návštěvou provozů spojených s gastronomií nebo turismem do Anglie, Francie a německy mluvících zemí (Rakousko, Německo, Švýcarsko). Žáci mají možnost uplatnit své dovednosti a i jazykové kompetence na zahraničních stážích.
- Škola pořádá každoročně olympiády z českého, anglického a německého jazyka, nejlepší účastníci pokračují v kolech regionálních.
- Škola doporučuje svým žákům a žákyním potvrdit si své jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší tzv. dodatek k maturitnímu vysvědčení Europass, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové kompetence:

- **Kompetence k učení** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládali různé techniky učení; uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, uplatňovali různé způsoby práce s textem; uměli efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy, pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
- **Kompetence k řešení problémů** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému; získali informace potřebné k řešení problémů; navrhovali způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi.

- **Komunikativní kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: se vyjadřovali přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali; formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnili se diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje; zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná a odborná témata; dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí; vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování; dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru odborné kvalifikace; chápali výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění; byli motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.
- **Personální a sociální kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích; stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku; ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí; měli odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovali o svůj fyzický i duševní rozvoj; byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; adaptovali se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovali; byli připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti; byli finančně gramotní; pracovali v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly; podněcovali práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů; nezaujatě zvažovali návrhy druhých; přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům; nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí; vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování; přispívali k uplatňování hodnot demokracie; uvědomovali vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovali s aktivní tolerancí k identitě druhých; zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě; chápali význam životního prostředí pro člověka a jednali v duchu udržitelného rozvoje; uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu; podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah.

- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady; uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívali poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle; znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; rozuměli podstatě a principům podnikání; měli představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání; dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.
- **Matematické kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: správně používali a převáděli běžné jednotky; používali pojmy kvantitativního charakteru; četli různé formy grafických znázornění; prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; nacházeli vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení; četli a vytvářeli různé formy grafického znázornění; aplikovali znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru; efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; učili se používat nové aplikace; komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky online a offline komunikace; získávali informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet; pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; uvědomovali si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, byli mediálně gramotní.

Průřezová témata:

Jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně osvojují a průběžně je aktivně uplatňují.

1. Občan v demokratické společnosti – kompetence občana v demokratické společnosti.
2. Člověk a životní prostředí – kompetence environmentální, k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje.
3. Člověk a svět práce – kompetence k pracovnímu uplatnění.
4. Informační a komunikační technologie – kompetence k práci s informacemi a ICT technologiemi.

Realizace průřezových témat bude uskutečňována:

- v běžném každodenním životě školy
- v jednotlivých předmětech a mezipředmětových vztazích
- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- při vlastních projektech a prezentacích.

Metody a formy výuky:

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy.

- forma frontálního vyučování
- výklad s návazností na znalost žáků
- diskuze
- samostatné řešení úkolů
- skupinového vyučování
- praktické práce
- prezentace ve třídě
- hry a soutěže
- práce s informačními a komunikačními technologiemi.

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- **odborné kurzy** (studené kuchyně, kurz dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz dekorativního cukrářství)
- několikadenní intenzivní výukové bloky, často provázené prezentací zhotovených výrobků před rodičovskou veřejností
- zajišťování **gastronomických akcí** – konkrétní akce s výběrovou účastí
- **exkurze** – jednodenní i vícedenní, většinou na mezipředmětovém základě
 - exkurze s odborným zaměřením
 - v hotelích – v rámci města Č. Budějovice, v rámci kraje, v Praze
 - ve firmách – Budějovický Budvar, Vitana Byšice, Plzeňský Prazdroj, vinařské závody
 - ve finančních a dalších institucích – banky, pojišťovny
 - na veletrzích
 - na odborných soutěžích
 - exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání: výstavy, galerie v rámci města Č. Budějovice nebo v rámci Jihočeského kraje, památky UNESCO, Praha
 - exkurze na vytváření interkulturních vztahů: poznávací exkurze spojené s odborným zaměřením v okolních Evropských zemích
- **prezentace firem** – jako součást exkurzí ve firmách nebo formou samostatné prezentace nebo odborné přednášky v prostorách školy MAKRO, JARg aj.
- **odborné přednášky** zástupců státní správy (BOZP, ČOI), pojišťovnictví a bankovníctví (ČNB, ČSOB), hygieny (KHS)
- **besedy s významnými osobnostmi regionu**
- **soutěže** – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci i v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň.
 - **oblast gastronomická:** dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny, moderní zdobení, studená kuchyně apod.
 - **oblast jazyková:** školní a okresní olympiády
 - **oblast sportovní:** středoškolské atletické soutěže, středoškolské hry v kopané, volejbalu, basketbalu, florbalu, sportovní utkání s partnerskou školou z Bad Leonfelden

- **účast na výstavách** – Vzdělání a řemeslo, Gastrofest apod.
- **projekty**
 - prezentace školy na výstavě Vzdělání a řemeslo
 - projekt společenského večera pro rodiče žáků školy
 - sportovní utkání s partnerskou školou v Bad Leonfelden
 - ADAPTAČNÍ KURZ žáků 1. ročníků (viz Základní kompetence a strategie prevence rizikového chování v rámci podpory zdravého životního stylu)
 - projekt Po zelené – EVVO
 - projekt Pohodová třída
 - projekt WORKSHOP
 - projekt Minimálního programu prevence SPJ.

2.3 POKUSNÉ OVĚŘOVÁNÍ

Obor vzdělávání je zařazen do pokusného ověřování organizace a průběh modelu vzdělávání umožňujícího dosažení středního vzdělávání s výučním listem a středního vzdělávání s maturitní zkouškou u vybraných oborů vzdělávání kategorie stupně vzdělávání „L“ a „H“. Ověřování je vyhlášeno MŠMT v souladu s §171 odst. 1 zákona č. 561/2004 Sb. včetně jeho novelizací a změn.

2.4 ORGANIZACE VÝUKY

Studium je organizováno jako čtyřleté denní. Organizace výuky se řídí platnými právními předpisy. Stěžejním dokumentem pro organizaci výuky jsou konkretizované učební plány, které jsou součástí pedagogické dokumentace školy a vycházejí z rámcových vzdělávacích plánů pro obory Gastronomie a Kuchař – číšník.

Teoretická a praktická výuka je realizována v Zátkově budově školy (ulice F. Šrámka 9), odborný výcvik probíhá také v této budově v odborných učebnách. Zároveň je výuka odborného výcviku možná i na smluvních pracovištích sociálních partnerů převážně ve městě České Budějovice, ale i dalších místech jihočeského regionu.

Časový fond odborného výcviku je rozšířen o souvislou odbornou praxi, v 1. a 3. ročníku nejvíce 2 týdny, ve třetím ročníku nejvíce 3 týdny a je k dispozici k procvičování učiva uvedeného v jednotlivých ročnících odborného výcviku.

Důležitou součástí výuky jsou i odborné kurzy a různé odborné exkurze.

2.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- princip autodidaktického učení
- princip aktivního přístupu žáků
- princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- princip sebehodnocení žáků.

Žáci/žákyně se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a s očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí. Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, kladoucí důraz:
 - na aplikaci dílčích poznatků v praxi
 - na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
 - na dialogické metody prezentace
- samostatná prezentace zvolené problematiky
 - mezipředmětové vazby a vztahy
 - aplikace průřezových témat
 - adekvátní prezentace projektu.

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:

- samostatný a aktivní přístup při řešení zadaného úkolu
- systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
- schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
- efektivnost řešení zadaného problému.

2.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

Škola se věnuje práci s nadanými žáky. Na doporučení vyučujících se zúčastňují různých soutěží, olympiád a projektů, umožňujících srovnání v rámci regionálním nebo celostátním.

Třídní učitelé v součinnosti s jednotlivými pedagogy a výchovnou poradkyní se také věnují žákům s horším prospěchem. Čtvrtletně sledují prospěch žáků, v případě problémů informují rodiče, se kterými hledají řešení, a pomáhají jim překonávat obtíže při vzdělávání.

Škola umožňuje individuální vzdělávání žákům se speciálními zdravotními nebo rodinnými problémy i žákům z důvodu sportovní přípravy v oddíle nebo reprezentace ČR.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy. Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy. Práce s nimi spočívá ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Škola zpracovává Minimální program prevence sociálně patologických jevů, ten je každoročně evaluován a je součástí povinné dokumentace školy.

Práce s žáky se specifickými poruchami učení a chování se řídí platnou vyhláškou MŠMT – vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

2.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovými vzdělávacími programy 65-41-L/01 Gastronomie a 65-51-H/01 Kuchař – číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- směrnic k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a při výchově mimo vyučování
- provozních řádů odborných učeben
- provozních řádů učeben výpočetní techniky
- pokynů k výuce tělesné výchovy
- pokynů k odbornému výcviku
- pokynů k průběhu exkurzí
- organizačních a bezpečnostních pokynů
- všeobecných zásad bezpečnosti a ochrany zdraví pro dobu teoretického vyučování.

S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata k problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí Směrnicí k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a ve výchově mimo vyučování a Metodickou informací k zabezpečování provozu a údržby ve sportovních zařízeních, na dětských hřištích a tělocvičnách.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, jichž se žáci a žákyně účastní.

Každoročně je metodickou prevence zpracován **Minimální program prevence rizikového chování a Preventivní strategie školy.**

2.8 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ

- dle § 60 zákona č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
- písemný souhlas se zařazením žáka do realizace ověřování modelu vzdělávání L + H (platí i pro přijetí do vyššího ročníku)
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením.

Zdravotní způsobilost:

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Posuzuje je příslušný registrující praktický lékař, který ji písemně potvrdí v příloze přihlášky ke vzdělávání modelu L + H.

Po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

2.9 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Závěrečná zkouška

Závěrečná zkouška se skládá na konci třetího ročníku a řídí se zákonem 561/2004 Sb., vyhláškou č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, příslušnými prováděcími předpisy a je v souladu s pokyny NÚOV Praha. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát platící v EU.

Části závěrečné zkoušky:

PÍSEMNÁ ZKOUŠKA	PRAKTICKÁ ZKOUŠKA	ÚSTNÍ ZKOUŠKA
Realizace kompetencí z předmětů: ▪ Technologie ▪ Stolníčení ▪ Potraviny a výživa ▪ Ekonomika ▪ Občanská nauka	▪ Vypracování samostatné odborné práce na dané téma (menší dílčí část v cizím jazyce) ▪ Obhajoba samostatné odborné práce (a komunikace v cizím jazyce) ▪ Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce ▪ Příprava hlavního pokrmu s přílohou	▪ Komunikace na vylosované téma z technologie ▪ Komunikace ze dvou podotázek ze světa práce a předmětu potravin a výživa



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje 1. ročníkem**

Maturitní zkouška

Maturitní zkouška se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., vyhláškou č. 177/2009 Sb. a příslušnými prováděcími předpisy. Skládá se ze společné a profilové zkoušky. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky.

Společná část

- podle maturitního schématu zveřejněného na www.novamaturita.cz platného pro konkrétní rok.

Profilová část

1. profilová zkouška: praktická odborná zkouška – zpracování písemných podkladů pro praktické zhotovení pokrmů a jejich realizace.
2. profilová zkouška: teoretická odborná část – ústní zkouška z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti v oblasti potravin, výživy a výroby v gastronomii.
3. profilová zkouška: teoretická odborná část – ústní zkouška z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti v oblasti ekonomické.

3. UČEBNÍ PLÁN

POVINNÉ VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY	I.	II.	III.	IV.	CELKEM
Český jazyk a literární výchova*	3	3	3	3	12
První cizí jazyk*	3	2	3	4	12
Druhý cizí jazyk*	2	1	1	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	0	3
Dějepis	2	0	0	0	2
Matematika*	3	2	3	4	12
Základy přírodních věd	2	1	0	0	3
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	2	0	0	0	2
Administrativa a komunikace	2	0	0	0	2
Korespondence	0	0	0	1	1
Ekonomika**	1	1	1	3	6
Účetnictví**	0	0	1	2	3
Potraviny a výživa**	1	1	1	2	5
Technologie**	2	2	2	2	8
Stolničení	1	1	0	0	2
Marketing a management	0	0	0	1	1
Odborný výcvik	6	17,5	14	3,5	41
CELKEM VYUČOVACÍCH HODIN V TÝDNU	33	34,5	32	29,5	129
ODBORNÁ PRAXE	2 týdny	3 týdny	2 týdny	0	7 týdnů

1. cizí jazyk je ten, ve kterém žáci navazují na základní školu (anglický nebo německý).
2. cizí jazyk je ten, se kterým žáci začínají (anglický, německý) – volí si v 1. ročníku.

Část odborné praxe lze realizovat o prázdninách (maximálně 2 týdny). Místo konání odborné praxe si mohou žáci zajistit individuálně, výběr pracoviště schvaluje ředitel školy.

Vykonání odborné praxe je podmínkou pro ukončení ročníku.

- * předměty, které jsou součástí společné části maturitní zkoušky
- ** předměty, které jsou součástí profilové části maturitní zkoušky

Přehled využití týdnů v období září-červen školního roku:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33	29
Lyžařský výcvikový kurz	1			
Sportovně turistický kurz		1		
Jednotná závěrečná zkouška			1	
Souhrnné opakování učiva ve 4. ročníku				1
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, odborné kurzy, praxe	6	6	6	6
Maturitní zkoušky				1
Celkem	40	40	40	37

4. ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ **GASTRONOMIE**

ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ GASTRONOMIE				
RVP		ŠVP		
Vzdělávací a obsahové okruhy	Minimální počet hodin	Vyučovací předmět	Počet týdenních hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání	21	Český jazyk a literatura	5	0
		První cizí jazyk	12	1
		Druhý cizí jazyk	6	1
Společenskovědní vzdělávání	5	Základy společenských věd	3	0
		Dějepis	2	0
Přírodovědné vzdělávání	4	Základy přírodních věd	3	0
		Potraviny a výživa	1	0
Matematické vzdělávání	8	Matematika	12	4
Estetické vzdělávání	5	Český jazyk a literatura	5	0
Vzdělávání pro zdraví	8	Tělesná výchova	8	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	4	Administrativa a komunikace	2	0
		Inform. a komun. technologie	2	0
Ekonomické vzdělávání	10	Ekonomika	6	0
		Účetnictví	3	0
		Marketing a management	1	0
Výživa	8	Potraviny a výživa	4	1
		Odborný výcvik	5	0
Výroba a odbyt v gastronomii	25	Technologie	8	0
		Stolničení	2	0
		Odborný výcvik	36	21
Komunikace ve službách	3	Korespondence	1	0
		Český jazyk a literatura	2	0
Disponibilní hodiny	27			28
Celkem	128		129	28

5. UČEBNÍ OSNOVY

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	3	3	3	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu český jazyk a literatura je prohloubení vyjadřovacích a komunikačních schopností, pochopení principů užívání jazyka v rozmanitých komunikačních situacích (v mluvené i písemné podobě), neboť úspěšná komunikace je pro žáka/žákyni hlavním předpokladem dobrého uplatnění na trhu práce a ve společnosti. Vzdělávání směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického. Literární výchova má vést ke čtenářství, rozboru a interpretaci děl a celkovému přehledu v české a světové literatuře.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Předmět má přispět ke kultivaci žáka, utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví, vést žáka ke čtenářství, rozvíjet sociální a občanské kompetence, pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty nejen v oblasti umělecké. Z hlediska afektivních cílů vzdělávání směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického. Pomáhá žákům využívat kulturních hodnot a chránit je.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání a komunikace v českém jazyce, estetické vzdělávání a komunikace ve službách. Předmět je chápán jako předmět tvořený třemi složkami: jazykovou, komunikační a literární.
Hodinová dotace činí v každém ročníku 3 hodiny týdně.
Klíčovou činností je práce s textem, která vede k porozumění (žák/žákyně v textu nalezne požadované informace, rozliší podstatné od nepodstatného, vystihne hlavní myšlenku) a zhodnocení textu z hlediska obsahové a formální výstavby a z hlediska stylistického.
Žák/žákyně si postupně osvojí práci se všemi typy textů (informační, administrativní, odborné, publicistické, umělecké).
Komunikační zaměření je vázáno na konkrétní vědomosti (poučení o systému a normách jazyka).
V oblasti literární je učivo řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literární tvorbě určitého období. Důraz je kladen na identifikaci dominantních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí, na zaujímání vlastních názorů. Těžiště učiva spočívá v práci s literárními texty.
Učivo navazuje na předmět dějepis a vzdělávání a komunikace v cizích jazycích.

Pojetí výuky

Výuka v českém jazyce a komunikaci probíhá v následujících formách:

- převažuje práce s textem (analýza a interpretace – realizována individuálně, v párech, ve skupinách)
- prezentování konkrétních výsledků ve formě mluvené, psané, popř. elektronické (dle konkrétních potřeb)
- delší projevy (mluvené či psané) zpravidla v rámci domácí individuální práce, autodidaktické metody využívány při procvičování pravopisného a gramatického učiva, analýze delších textů, vyhledávání textů dle daných kritérií, problémovém učení apod.
- při zaměření na komunikaci mluvenou i další formy – např. práce s audiovizuálními materiály a pomůckami, diskuze a hry
- možnost praktické aplikace získaných dovedností: prezentace projektů, exkurze (knihovna, výstavy, kulturní akce), soutěže, příprava kulturního programu (workshop), seminární práce.

Předmět souvisí s cizími jazyky (jazykový transfer, systém jazyka, typ jazyka) a s předměty odbornými (odborný styl a texty).
V literární výchově těžiště spočívá v práci žáka s literárními texty, výuka probíhá formou: sociálně komunikativního učení, skupinového vyučování, činnostně orientovaného učení (práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem), autodidaktických metod, projektových metod, veřejných prezentací žáka a formálního vyučování.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací. Je zohledňován vstřícný přístup žáků, aktivita ve výuce a samostatné plnění zadaných úkolů. Při prezentaci výsledků práce ve třídě se uplatní sebehodnocení a hodnocení vzájemné, práce s textem je vyhodnocována převážně společně, u otevřených úloh jsou oceňována zejm. originální řešení. Testování probíhá zpravidla po ukončení tematického celku. Hodnocení výsledků žáka zahrnuje dílčí části: zpracování samostatné práce a její prezentace; testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností; aktivita ve výuce; gramatická a pravopisná cvičení, slohové úlohy; analýza literárního textu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v českém jazyce a literatuře je rozvíjení **komunikativní kompetence** v rámci průřezových témat **Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce. Environmentální výchova** je zahrnuta tematicky (rozbor odborných a publicistických textů).

Využívání informačních technologií je směřováno k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření výstupů tematických celků (samostatných prací, testů, veřejných prezentací) v ostatních průřezových tématech.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí:

Sociální a personální - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání jiných lidí, vyhodnocovat dosažené výsledky, přijímat radu a kritiku, pracovat v týmu. Zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění.

Kompetence k učení, pracovní - ovládat různé techniky učení, uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat informace, být čtenářsky gramotný, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky, využívat různé informační zdroje.

Občanské kompetence - zodpovědnost, kulturní chování a mluva, uvědomění si vlastní kulturní a národní identity, přistupování s aktivní tolerancí k identitě jiné kultury. Být hrdý na tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost ve světovém kontextu. Myslet kriticky, tvořit si vlastní úsudek a diskutovat o něm s druhými.

Komunikativní kompetence - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle. Aktivně se účastnit diskuzí a obhajovat své názory, respektovat názory druhých, pracovat s informacemi, získávat informace z otevřených zdrojů. Dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - odlišuje variety národního jazyka (spisovný jazyk, obecná čeština, slang, argot, dialekty), v textu rozpozná stylově příznakové jevy, vhodně je využívá ve svém jazykovém projevu v souladu s komunikativní situací, vysvětlí vývoj češtiny, zařadí češtinu do správné skupiny jazyků - je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami, samostatně s nimi pracuje, vyhledává a zpracovává informace ve slovnících, encyklopediích, na internetu (uvede různé způsoby vyhledávání a nejpoužívanější vyhledávače na internetu), používá klíčová slova - prokáže základní přehled o denním tisku, časopisech souvisejících s profesní orientací, se zájmovou činností, vysvětlí, jak je organizována knihovní služba, orientuje se v kulturních institucích - má přehled o knihovnách, zpracuje bibliografické údaje - ovládá zásady spisovné výslovnosti, vhodně zařazuje zvukové prostředky řeči, používá a interpretuje i prostředky neverbální komunikace - rozlišuje esteticky působivé uspořádání hlásek (eufonie, kakofonie, zvukomalba, rýmy), je seznámen s druhy prozodických systémů - uplatňuje při tvorbě textů znalosti českého pravopisu (i/y, bě, pě, mě, vě, pravopis předložek a předpon, velká písmena, skupiny souhlásek a zdvojených souhlásek, psaní cizích slov, interpunkce) - rozliší grafické prostředky související se strukturou literárního díla (aliterace, figury) - je obeznámen se strukturou slovní zásoby (aktivní, pasivní, stylově neutrální a příznakové lexikální jednotky), významovými vztahy mezi slovy	Český jazyk a komunikace Obecné poučení o jazyku a řeči Národní jazyk a jeho útvary Jazyková komunikace Jazyková kultura Vývojové tendence češtiny Postavení češtiny mezi ostatními jazyky Informatická výchova, knihovny, noviny, časopisy, internet. Práce s příručkami Zvuková stránka jazyka Grafická stránka jazyka Slovní zásoba, sémantika

- vysvětlí význam slov a jejich použití v daném kontextu, posoudí vhodnost zvoleného pojmenování, ve svém projevu volí odpovídající prostředky, včetně odborné terminologie - k pojmenování přiřadí synonyma, antonyma, české protějšky, rozezná obrazná a neobrazná pojmenování - rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů (nalezne a pojmenuje jazykové prostředky), nalezne dominantní slohový postup, popř. slohový útvar, sám je vhodně používá a kombinuje - je si vědom vlivu slohotvorných činitelů (připravené X nepřipravené projevy, přímé X nepřímé, monologické X dialogické, formální X neformální apod.) - rozpozná funkční styly - je seznámen s formální úpravou dopisů (úřední i osobní) - sestaví krátké informativní útvary (oznámení, zpráva) - je připravován na přímou a nepřímou komunikaci s hostem, klientem - je rutinním uživatelem emailu - po přípravě (ukázky uměleckých textů, analýza textů, stylizační cvičení apod.) samostatně vytvoří vlastní text - vypravování - seznámí se s kulturními institucemi ČR a regionu a navštíví některé z nich - využívá základní literární vědní terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu - identifikuje v textu námět, téma, motiv	Komunikace, stylistika (slohotvorní činitelé, funkční styly, slohové postupy, slohové útvary) Styl prostě sdělovací (konverzace, dopisy, telefonické rozhovory, emailová komunikace) Vypravování, vypravování v uměleckém stylu (autor, čtenář, vypravěč, postavy), narativní postupy (řeč přímá, nepřímá, polopřímá, nevlastní přímá) Literární výchova Kulturní instituce v regionu a ČR Literatura jako druh umění Literární teorie Literární druhy Literární žánry
---	---

- rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a vysvětlí kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společenství - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - seznámí se s kořeny lidového umění.	Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech Starověké literatury mimoevropské Starověká literatura antická Středověká literatura v Evropě Literatura středověku na našem území Renesance a humanismus v evropských literaturách a u nás Barokní literatura v Evropě Česká barokní literatura Literatura klasicismu, osvícenství a preromantismu
2. ročník	
- popíše způsob, jakým bylo slovo utvořeno (určí kořen, předpony a přípony, gramatické zakončení, rozpozná význam předpony a přípony, určí základové slovo a slovotvorný základ) - vysvětlí význam slova a ve svém projevu užívá vhodné lexikální prostředky - určí slovnědruhovou platnost a tvar slova, vyhledá a opraví morfologické chyby - při tvorbě textů uplatňuje znalosti zásad českého pravopisu, tvarosloví a slovotvorných	Český jazyk a komunikace Změny ve slovní zásobě (tvoření slov, obohacování slovní zásoby, slovotvorný rozbor, univerbizace, multiverbizace, přejatá slova) Tvarosloví (slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary)

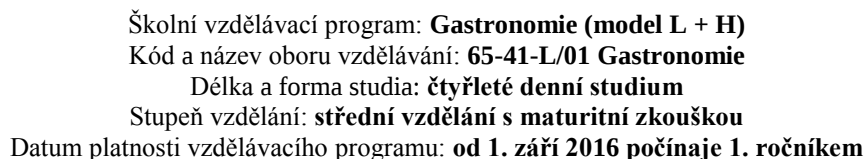
principů českého jazyka - vytvoří na základě získaných poznatků a analýzy textů vlastní text na dané téma - je seznámen s útvary využívanými v oboru (návod, technická zpráva, zápis z jednání apod.), vytvoří např. charakteristiku osobnosti pracující v jeho profesní sféře - porovná prostý popis s popisem uměleckým, analyzuje charakteristiku v umělecké literatuře (např. Neruda, Balzac, Čechov, Hrabal, Pavel) - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - využije své poznatky o kultuře bydlení a odívání - využívá základní literárně vědní terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu - identifikuje v textu námět, téma, motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a osvětlí kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společenství - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy	Popis, charakteristika Společenská kultura Literární výchova Národní obrození Česká literatura 30. – 50. let 19. století Lidové umění a užitá tvorba Literatura romantismu Realistická literatura Naturalismus v literatuře Generace májovců, ruchovců a lumírovců Realismus a naturalismus v české literatuře
--	---

- rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace	
3. ročník	
- sestaví základní útvary administrativní stylu, zejména životopis, rozezná životopis strukturovaný od životopisu ve formě souvislého textu - komunikuje s institucemi, je připravován na přijímací pohovor apod., snaží se vhodně prezentovat, obhajovat své argumenty - sestaví jednoduchý zpravodajský útvar (zpráva, reportáž) - kriticky posoudí a interpretuje účinky textu, promluvy; rozezná výrazně manipulativní komunikaci, podbízivost, prvky laciného efektu, učí se jim bránit - snaží se formulovat své názory - argumentovat, obhajovat svá stanoviska - uvede a zhodnotí slavné osobnosti české žurnalistiky - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu, nalezne a odstraní nedostatky a chyby (vazby, předložkové spojovací výrazy, slovosled) - orientuje se ve výstavbě textu - využívá znalosti o větných členech a jejich vztazích, aktuálním členění a druzích vět k	Český jazyk a komunikace Komunikace s institucemi – administrativní styl (strukturovaný životopis, úřední písemnosti, doklady, jednání s institucemi) Publicistický styl (zpravodajské žánry, žánry mluvené i psané žurnalistiky), styl reklamy, mediální svět Lexikologie: vlastní jména v komunikaci, frazeologie Syntax: základní principy větné stavby, větné členy a vztahy, druhy vět podle postoje

logickému strukturování výpovědí - uplatňuje znalosti skladby ve svém logickém vyjadřování - uspořádá části textu podle textové návaznosti, doplní podle smyslu vynechanou část textu, odhadne pokračování - dbá na srozumitelnost a přehlednost textu v souladu s obsahovou složkou - samostatně vytvoří spojitý text a používá některé prostředky textového navazování ke zvýšení srozumitelnosti a přehlednosti, rozčlení text v souladu s obsahovou složkou - rozpozná v textu využití jiného textu, rozezná metatext (odliší předmluvu, doslov, nadpis, poznámky...) - přednese krátký monologický projev (proslov, referát) s využitím základních principů rétoriky: umění přesvědčit, zaujmout a argumentovat - vhodně se prezentuje, využívá i nonverbálních prostředků - obhájí před třídou svá stanoviska - využívá základní literárně vědní terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu - identifikuje v textu námět, téma, motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a chápe kořeny lidové tvorby	mluvčího, aktuální větné členění, druhy souvětí, interpunkce Tvorba komunikátu a stavba textu - modifikace syntaktických konstrukcí v textu - koherence: navazování textu, odkazování, tematické posloupnosti - členění textu: odstavec a jiné jednotky - vzájemné vztahy: citace, aluze, parafráze - grafická a formální úprava textů Rétorika: druhy řečnických projevů, slovních útvarů; uspořádání řeči, stylizace, podání projevu, výslovnost, informace, mimika Literární výchova Literární moderna Česká literatura v 90. letech 19. století Česká literatura přelomu 19. a 20. století Česká literatura od přelomu 19. a 20. století do konce 1. světové války - generace anarchistických buřičů Světová poezie v předválečném, válečném
---	--

a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace	a meziválečném období - moderní básnické směry, významní spisovatelé této doby Próza ve světové literatuře v předválečném, válečném a meziválečném období - obraz 1. světové války v literatuře - osobnosti jednotlivých národních literatur - německy píšící pražští autoři Světové drama 1. poloviny 20. století Česká poezie od konce 1. světové války do konce 2. světové války - proudy české poezie a významní spisovatelé Česká próza od konce 1. světové války do konce 2. světové války - dvacátá léta (proudy, osobnosti) - třicátá léta (proudy, osobnosti) - čtyřicátá léta (proudy, osobnosti) Drama a literární kritika 20. - 40. léta
4. ročník	
- zpracuje z odborného textu výpisky, výtah, anotaci, shrnutí - vytvoří základní útvar odborného stylu (popisný, výkladový) vztahující se k jeho profesnímu zaměření - prokáže schopnost adekvátně se vyjadřovat ve svém oboru - dokáže si dělat poznámky z přednášek	Český jazyk a komunikace Funkční oblast odborná: - praktický odborný styl, styl příruček, formulářů, návodů, testy a jejich vyplňování - získávání a zpracování informací z textu

- orientuje se v literárněvědné terminologii - volí odpovídající postupy, respektuje partnera, vhodně využívá nonverbálních prostředků a správně je interpretuje i v řeči mluvčího, využívá i emocionální stránky - vyjádří postoje neutrální, negativní i pozitivní - vysvětlí funkci reklamy a propagačních prostředků a jejich vliv na životní styl - při rozboru textů popíše základní rysy češtiny daného jazykového období a jednoduše popíše její vývoj - respektuje zejména současné vývojové tendence - uvede významné české lingvisty - porovná kulturu národností na našem území - prokáže svůj celkový přehled o slohových postupech a specifických prostředcích uměleckého stylu - vystihne charakteristické znaky různých analyzovaných uměleckých textů a rozdíly mezi nimi, aplikuje poznatky a dovednosti získané v předchozích tematických celcích - rozpozná úvahu ve všech funkčních stylech, v projevech mluvených i psaných - prokáže schopnost konfrontace různých pohledů na problém - přehledně uspořádá text a předkládá argumentaci ve prospěch svých závěrů - osvojí si spojení odborné argumentace s umělecky vytříbenou stylizací - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, rozpoznává stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	Literatura faktu Chování a řeč v komunikaci: - zdvořilost, verbální, neverbální prostředky - humor v různých oblastech života (škola, média, reklama, politika) Vývoj jazyka, příbuzné jazyky, národní jazyk a jeho útvary, současné vývojové tendence jazyka Umělecký styl, výstavba literárního díla, interpretace literárního díla, řeč postav Slohový postup úvahový - úvaha - zastoupení ve funkčních stylech - esej
--	---

37

- rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společenství - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - samostatně vyhledává informace - využije informací získaných v odborném textu i z otevřených zdrojů - vyjádří vlastní prožitky z četby zvolených děl - posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru apod. - prezentuje vlastní i týmovou práci	- existencialismus, beatnici, rozhněvaní mladí muži, nový román - sci-fi, detektivní žánr - Absurdní drama a ostatní světové dramatici - Česká poezie 2. poloviny 20. století - reakce na válku - tvorba v letech 1945 -1948 - tvorba od února 1948 do konce 50. let - poezie 60. let - literatura po roce 1968 - poezie 70. let, písňové texty, underground - poezie 90. let - Česká próza 2. poloviny 20. století - reakce na válku - proměny prózy v 50. - 70. letech - próza 80. let - próza 90. let - Vývoj českého dramatu 2. poloviny 20. století - Nácvik dovedností nutných k úspěšnému zvládnutí maturitní zkoušky
---	---

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	2	3	4	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu anglický jazyk je:

- rozvíjet produktivní a receptivní řečové dovednosti vedoucí k dosažení středního vzdělání
- osvojit si jazykové kompetence vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života
- vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu
- rozšířit poznatky žáků o anglicky mluvících zemích
- vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Předmět anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáka, má pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty.

Rozšiřuje nejen jeho kulturní rozhled, ale vede ho k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu anglický jazyk vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Hodinová dotace činí 3 hodiny týdně v prvním a třetím ročníku, 2 hodiny týdně ve druhém ročníku a 4 hodiny týdně ve čtvrtém ročníku. Výuka se zaměřuje na následující dovednosti:

- receptivní řečové dovednosti, tj. poslech s porozuměním a čtení s porozuměním
- produktivní řečové dovednosti, tj. písemný projev a ústní projev – samostatný i interaktivní.

Předmět souvisí s předmětem Český jazyk (jazyková transfer, systém jazyka, typ jazyka), s předměty odbornými (odborná slovní zásoba) a s předmětem Informační a komunikační technologie (získávání poznatků na internetu).

Pojetí výuky

Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a pracovat tak s informacemi, které získají. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací. Hodnotí se receptivní i produktivní dovednosti žáka. Poslech s porozuměním, čtení s porozuměním a jazyková kompetence, ústní projev. Posuzuje se do jaké míry je žák obeznámen s pravopisem, slovtvornými postupy, významem a funkcí slovní zásoby, zda má dostačující vyjadřovací prostředky. Dále se hodnotí adekvátnost zadání, jazykové prostředky, interaktivní dovednosti a zvuková stránka jazyka. Používány jsou uzavřené, otevřené i široce otevřené úlohy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v předmětu anglický jazyk je rozvíjení **komunikativní kompetence**, tj. aby žák obstál ve standardních komunikačních situacích a zvládl konkrétní, abstraktní, známé i méně známé tematické okruhy, se kterými se setkává v osobním, společenském i profesním životě. Sdělení žáka je srozumitelné a plynulé, v písemné podobě přehledné a správné. Žák dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. Žák chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.

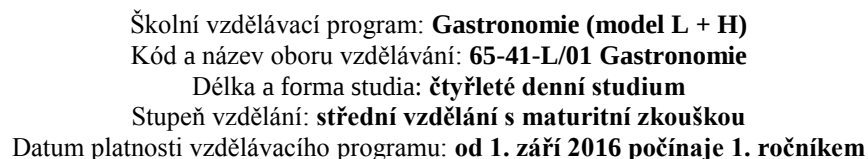
V rámci základních tematických okruhů (Osobní a společenský život, Každodenní život a Svět kolem nás) jsou rozvíjeny i **kompetence sociální a personální** - žák je schopen pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných činností a projektů, aktivně se účastnit diskuzí a obhajovat své názory i respektovat názory druhých; **kompetence občanská** - žák respektuje národní odlišnosti, tradice i hodnoty různých národů.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/Žákyně: - představí sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, původ, povolání, členové rodiny) - nastíní možnosti využití volného času - popíše průběh všedního dne a víkendu - popíše svou školu, skladbu předmětů, rozvrh hodin - porovná systém vzdělávání u nás s anglicky mluvícími zeměmi - charakterizuje části oblečení a jejich využití při různých příležitostech - zmíní způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací - popíše vzhled osoby - pojmenuje základní potraviny - zná způsoby vaření - objedná si jídlo a pití v restauraci - uvede základní terminologii v oblasti obsluhy v restauraci - správně používá přítomný čas prostý a průběhový, členy, přivlastňovací pád, zájmena, číslovky, základní spojky, vazbu there is/there are, výrazy množství, příslovce, způsobová slovesa - zná základní slovtvorbu	Já a lidé v mém okolí Denní program a volný čas Škola Oblečení, popis osoby Jídlo a pití, profesní slovní zásoba Gramatika

2. ročník	
- srovná výhody a nevýhody bydlení ve městě a na venkově - zhodnotí rozdíly v bydlení v ČR a anglicky mluvících zemích - představí své rodné město - rozliší jednotlivé kontinenty, země, jazyky a příslušníky národů - charakterizuje možnosti sportovního vyžití, druhy sportů - zdůrazní vliv sportu na zdraví člověka - popíše kuchyni, kuchyňské náčiní, prostředí stolu - popíše práci kuchaře - správně používá minulý čas prostý, zná základní nepravidelná slovesa - - stupňuje přídavná jména	Město a venkov, bydlení Země, národnosti, kontinenty Sport a sportovní vyžití Profesní slovní zásoba Gramatika
3. ročník	
- zná jednotlivá zaměstnání - zhodnotí pozitiva a negativa své budoucí profese - používá základní terminologii v oblasti dopravy - porovná výhody a nevýhody jednotlivých dopravních prostředků - rozšíří odbornou slovní zásobu v oblasti zpracování potravin a jídel - porovná českou, anglickou a americkou kuchyni, zná typická jídla těchto oblastí - správně vyjádří budoucnost pomocí will nebo vazby going to - správně používá předpřítomný čas	Práce a zaměstnání Doprava a cestování Profesní slovní zásoba Gramatika

- pojmenuje jednotlivé členy rodiny - vypráví o své rodině a přátelích - popíše vztahy mezi lidmi - popíše svůj byt, dům, pokoj, zařízení - vyjádří, kde by chtěl bydlet a proč - porovná vzdělávací systém v ČR, Velké Británii a USA - představí školu, kterou navštěvuje - seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním a dalšími studijními plány	Opakování základních tematických okruhů k maturitní zkoušce Vztahy, rodina a přátelé Domov a bydlení Škola
4. ročník	
- čte a přeloží inzerát o pracovní nabídce - vyplní dotazník, sjedná si schůzku - uchází se písemně o pracovní místo - předvede rozhovor na konkurzu o pracovní místo - popíše způsoby servírování, vysvětlí způsob přípravy pokrmů - vysvětlí základní specifika české, anglické a americké kuchyně - vede rozhovor v restauraci - vede rozhovor v obchodě při nákupu různého zboží - reaguje na požadavky - reklamuje vadný výrobek	Opakování základních tematických okruhů k maturitní zkoušce Práce Jídlo Nakupování

45

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	NĚMECKÝ JAZYK - 1. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	2	3	4	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu německý jazyk je:

- rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života
- vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu
- rozšířit poznatky žáků o německy mluvících zemích, přispět k jejich lepšímu poznání
- vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Při výuce jazyka usilujeme u žáků o:

- vědomí vícejazyčnosti
- rozvoj kulturního rozhledu
- chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů
- vědomí významu celoživotního vzdělávání

Charakteristika učiva

Předmět je součástí jazykového vzdělání a komunikace.

Jazyková výuka navazuje na výuku všeobecných (Dějepis, Český jazyk, Společenská výchova) i odborných předmětů (Technologie, Stolničení).

Hodinová dotace činí 3 hodiny v 1. a 3. ročníku, 2 hodiny v 2. ročníku, ve 4. ročníku pak 4 hodiny týdně, tj. celkem 12 hodin.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni využívat jazykových dovedností v osobním životě, v mezilidských vztazích a v profesním prostředí.

Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělávání (A2) na úrovni B1 podle SERR pro jazyky:

- *poslech*: porozumí hlavním myšlenkám o běžných tématech i informacím, týkajícím se současných témat a témat souvisejících s oblastmi osobního či profesního zájmu, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem
- *čtení*: porozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, porozumí popisům událostí, pocitům a přáním v osobním dopise i v hotelové korespondenci
- *ústní interakce*: poradí si s většinou situací, které mohou nastat při cestování do německé jazykové oblasti, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, která se týkají běžného života
- *samostatný ústní projev*: popíše své zážitky, události, přání, stručně vysloví a odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy či filmu)
- *písemný projev*: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující zážitky a dojmy, obchodní dopis.

Pojetí výuky

Je podporováno vědomí vícejazyčnosti, schopnost transferu.

Při nácviku komunikativních dovedností jsou upřednostňovány dialogické metody.

Metody výuky:

- expoziční - motivační vyprávění, motivační rozhovor, skupinová diskuse
- slovní projev - výklad, popis, vysvětlení, rozhovor
- nácvik dovedností - práce s mapou, s obrazem, demonstrace, situační rozhovory
- práce s odborným textem - vyhledávání informací, překlad, práce s internetem.

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma - hodnocena pohotovost a správnost jazykového vyjadřování)
- písemné zkoušení dílčí (test na gramatické jevy - hodnocena správnost používání probíraných gramatických jevů)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce, tematického celku - hodnoceno zvládnutí lexikálních i gramatických prostředků)
- samostatná práce písemná (strukturovaná práce na dané téma - hodnocen rozsah, jazyková i gramatická správnost vyjadřování)
- výsledky skupinové i párové práce hodnoceny především ústně, hodnocen podíl žáků na vypracování a správnosti řešení
- je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka
- při celkovém hodnocení je kladen důraz na dovednost komunikovat v cizím jazyce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a **komunikativních kompetencí** v rámci tematických okruhů týkajících se:

- mezilidských vztahů - žák účinně spolupracuje ve skupině, přispívá k diskuzi i k debatě celé třídy
- životního prostředí - žák chápe význam životního prostředí pro člověka
- kulturních tradic a zvyků jiných národů - žák respektuje národní odlišnosti, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii
- **kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, cestovní ruch).

Bude schopen řešit pracovní problémy v německy mluvících oblastech, komunikovat s klienty.

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, je připraven efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky.

Žák je schopen pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit (studijní literaturu, metody, techniky)

Žák má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, o podmínkách k získání pracovního místa. Chápe výhody znalosti cizího jazyka pro životní a pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně:	
- užívá základní obraty při představování - sdělí základní informace o sobě a osobách blízkých - vyplní formulář s osobními údaji (věk, jméno, bydliště, povolání) - plní základní školní a pracovní pokyny	První kontakty
- pojmenuje členy rodiny a udá základní informace o nich - vypráví o své rodině - informuje o rodinných oslavách - napíše přání k narozeninám i jiným svátkům	Rodina
- vede rozhovor v obchodě s potravinami - vede jednoduchý telefonní rozhovor na téma nákupu potravin - vyjádří pocity zklamání, pochopení, omluvu	Nákupy, potraviny
- pojmenuje základní druhy jídel - popíše, jak se stravují v rodině - sestaví jednoduchý jídelníček - přeloží německý jídelní lístek - vede rozhovor v restauraci při objednávce nebo servírování	Stravování v rodině
- vyjmenuje základní potraviny, druhy ovoce a zeleniny - osvojí si základní terminologii z oblasti gastronomie - sestaví jednoduchý jídelní lístek - vede rozhovor s hostem	Gastronomie
- popíše svůj byt, dům, pokoj - pojmenuje a popíše zařízení bytu - posoudí polohu a výhodnost bydlení - vyjádří, kde by chtěl bydlet a proč	Bydlení

- používá osobní, přivlastňovací, tázací, ukazovací zájmena - časuje slovesa v přítomném čase (pomocná slovesa haben, sein, způsobová slovesa, slabá slovesa a slovesa se změnou kmenové samohlásky) - skloňuje podstatná jména, používá slabé skloňování - vytvoří množné číslo podstatných jmen - vyjádří zápor - používá správný pořádek slov ve větě oznamovací, tázací - používá rozkazovací způsob - používá předložky se 3., se 4., se 3. a 4. pádem - určí čas - používá základní číslovky - vyjádří míru a hmotnost po číslovkách	Gramatika
- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v nich - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené	Řečové dovednosti
2. ročník	
- popíše průběh všedního dne - popíše rozvrh hodin ve škole - hovoří o možnostech trávení volného času - používá základní časové údaje	Režim dne
- uvede možnosti trávení dovolené (letní, zimní), ubytování, stravování - vypráví o rodinné dovolené - diskutuje o své ideální dovolené - diskutuje o výhodách a nevýhodách cestování soukromě nebo s CK, sdělí a zdůvodní svůj názor	Dovolená, cestování
- napíše vlastní životopis, doplní strukturovaný životopis - pohovoří o škole, kterou navštěvuje - představí různá povolání, uvede jejich pozitiva a negativa - uvede vlastní představu o svém budoucím povolání	Životopis a plány do budoucna

- pohovoří o možnostech trávení volného času - uvede různé druhy koníčků - vypráví o svých zájmech, dříve a nyní - informuje o zájmech členů své rodiny	Volný čas, zájmy
- pojmenuje části lidského těla a běžné nemoci - popíše symptomy při onemocnění, své pocity - vypráví o návštěvě u lékaře - doporučí v roli lékaře vhodnou léčbu - diskutuje o zdravém životním stylu - reprodukuje slyšený příběh o nehodě - vypráví o svém pobytu v nemocnici či na ambulanci, úrazu	Zdraví a nemoci
- ovládá stupňování příslovcí a přídavných jmen v přísudku - používá časové údaje a zeměpisné názvy - vytvoří souvětí souřadné a podřadné - časuje sloveso werden v přítomném čase - používá zvratná slovesa - vytvoří préteritum a perfektum od pravidelných a nepravidelných sloves - požívá zájmeno jemand, zápor nichts, niemand, neurčitý podmět man, es - časuje slovesa zakončená na -eln, -ern - vytvoří 1. budoucí čas - používá slovesa s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou	Gramatika
3. ročník	
- vyjmenuje základní dopravní prostředky - vede rozhovor při nákupu jízdenky - orientuje se v informacích, rozpozná význam obecných sdělení a hlášení - zeptá se na cestu i na jiné informace rodilých mluvčích - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu - uvede výhody a nevýhody cestování jednotlivými dopravními prostředky - vysvětlí cizinci cestu	Cestování, doprava

- čte a utvoří inzeráty o pracovních nabídkách - nalezne v textu nebo promluvě důležité informace - sestaví vlastní inzerát - uchází se písemně o pracovní místo - reaguje na dotazy tazatele - ptá se na pracovní podmínky - plat, pracovní doba, dovolená	Trh práce
- popíše vybavení kuchyně (přístroje a nádobí) - uvede, co si obléká k pracovním příležitostem - pojmenuje jednotlivé technologické postupy přípravy pokrmů	Vybavení kuchyně Oblékání, profesní oděv Profesní pracovní postupy
- uvede různé druhy kulturního vyžití - nazve kulturní zařízení ve svém městě - vypráví o své návštěvě kulturního zařízení (divadlo, kino, diskotéka) - zformuluje dotazy na cenu vstupného, začátek představení, představitele - má přehled o denním tisku, o knihovnách a jejich službách	Kultura a kulturní život
- vyjmenuje různé druhy oblečení - pohovoří o módním stylu - používá konverzační obraty v obchodu při nakupování oblečení - popíše osobu - obličej, postavu, oblečení - zmíní i způsob oblékání v souvislosti se svou profesní orientací	Móda, oblékání, vzhled
- popíše obchodní dům - oddělení, sortiment zboží - vede rozhovor v obchodech při nákupech různých druhů zboží - prezentuje nabídku nákupního centra	Nákupy v obchodním domě
- představí hlavní město jako politické a kulturní centrum země - informuje o památkách Prahy - doporučí kulturní památky a kulturní akce - s využitím plánu města vysvětlí cizinci cestu k nejvýznamnějším památkám	Praha
- srovnává způsob a podmínky bydlení ve městě a na venkově (životní prostředí - vzduch, příroda) - srovná možnosti nákupu, pracovního a kulturního vyžití	Bydlení ve městě nebo na venkově Životní prostředí

- představí své bydliště a přání do budoucna - zhodnotí změny bydlení na sídlišti - vzhled domů, vybavenost	
- používá vazby sloves, podstatných a přídavných jmen - skloňuje přídavná jména - vytvoří zájmenná příslovce - používá další ukazovací a neurčitá zájmena, příslovce s <i>irgend</i>, <i>nirgend</i> - přeloží české ještě ne a už ne - užívá řadové číslovky, datum, směrová příslovce - používá infinitiv závislý na podstatném, přídavném jménu, na slovesu - ovládá větný rámec - používá další typy vedlejších vět	Gramatika
4. ročník	
- vypráví o své rodině - vztahy k sourozencům, k rodičům - pohovoří o své roli v rodině - představí svůj ideál budoucího partnera, svou budoucí rodinu - popíše osobu - vlastnosti, chování - diskutuje o problémech v rodinném životě	Rodina, rodinné a partnerské vztahy
- čte s porozuměním úryvek z knihy německého autora - reprodukuje stručně obsah přečteného díla a vyjádří na něj svůj názor - vyjmenuje některé představitele německé literatury	Německá literatura
- vyjmenuje různé druhy sportu - vybírá podstatné informace ze sportovních zpráv - porozumí sportovnímu komentáři utkání - vybere základní informace - zhodnotí význam sportování pro zdravý životní styl - vypráví o svém vztahu ke sportu a o tom, o jaký sport se zajímá a proč	Sport
- vypráví o své nehodě - situace, ošetření - vybírá základní informace z vyprávění rodilého mluvčího o příčinách úrazů - informuje o nejčastějších civilizačních chorobách a jejich příčinách - zdůvodní význam zdravého životního stylu	Zdraví – úrazy, civilizační choroby

- informuje o vzdělávacím systému v naší republice - představí školu, kterou navštěvuje - seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány	Vzdělávání
- vystihne geografickou charakteristiku země - polohu, přírodní podmínky - pojmenuje hospodářskou, politickou i společenskou situaci země - doporučí vybrané turisticky zajímavé cíle a svou volbu zdůvodní - informuje o svých zkušenostech z návštěvy země - propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie - vyjmenuje některé významné osobnosti země z oblasti kultury, sportu, politického života	Reálie: Rakousko, Německo, Švýcarsko
- rozšíří si slovní zásobu z oblasti gastronomie - reaguje na přání hosta - vysvětlí způsob přípravy pokrmů - vysvětlí základní specifika německé, rakouské a švýcarské kuchyně - sestaví samostatně popis pracovního postupu přípravy pokrmu	Gastronomie – v restauraci Pracovní postupy přípravy pokrmů
- podá základní zeměpisnou charakteristiku - prokáže znalost turisticky významných míst - vysvětlí, která místa by doporučil navštívit a proč - vybere klíčové momenty z historie (státní svátky) - určí polohu Českých Budějovic v rámci ČR - prokáže základní přehled o historii města a jeho kultuře - informuje o památkách Českých Budějovic - doporučí ubytování a návštěvu restaurace ve městě pro různé kategorie hostů, zdůvodní svou volbu	Česká republika České Budějovice
- používá předložky se 2. p. - ovládá další druhy zájmen - používá příslovce na -stens, -st - stupňuje přídavná jména v přívlastku - vytvoří infinitivní konstrukce s zu, umzu - vytvoří přičestí přítomné a minulé	Gramatika

- používá zpodstatnělá přídavná jména - vytvoří konjunktiv préterita a opisnou formu podmiňovacího způsobu - ovládá další vazby sloves, podstatných a přídavných jmen - používá jména obyvatel, přídavná jména odvozená od geografických názvů - vytvoří další typy vedlejších vět (vztažné věty, nepřímé otázky, přirovnávací věty) - ovládá pravidla pro porušování větného rámce	
- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika - pronese jednoduchý monolog před publikem - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných situacích - experimentuje, zkouší a hledá vyjádření srozumitelné pro posluchače - zapojí se bez přípravy do hovoru - zapojí se do debaty, týká-li se známého tématu - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně - používá získanou slovní zásobu (včetně odborné) - dodržuje základní pravopisné normy, opravuje chyby.	Řečové dovednosti a jazykové prostředky

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ANGLICKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	1	1	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu anglický jazyk je:

- rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života
- vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu
- rozšířit poznatky žáků o anglicky mluvících zemích
- vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Předmět anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáka, má pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jeho kulturní rozhled, ale vede ho k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Anglický jazyk vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně v prvním a třetím ročníku a 1 hodina týdně ve druhém a čtvrtém ročníku.

Výuka se zaměřuje na následující dovednosti:

- receptivní řečové dovednosti, tj. poslech s porozuměním a čtení s porozuměním
- produktivní řečové dovednosti, tj. písemný projev a ústní projev – samostatný i interaktivní.

Předmět souvisí s předmětem Český jazyk (jazykový transfer, systém jazyka, typ jazyka) a s předměty odbornými (odborná slovní zásoba).

Pojetí výuky

Studenti jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a pracovat tak s informacemi, které získají. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma – hodnocena pohotovost a správnost jazykového vyjadřování)
- písemné zkoušení dílčí (zaměřeno na gramatické jevy a slovní zásobu)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce nebo tematického celku)
- samostatná práce písemná (písemná kompozice na dané téma)

Zohledňován je aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v předmětu anglický jazyk je rozvíjení **komunikativní kompetence**, tj. aby žák obstál ve standardních komunikačních situacích a zvládl konkrétní, abstraktní, známé i méně známé tematické okruhy, se kterými se setkává v osobním, společenském i profesním životě. Sdělení žáka je srozumitelné a plynulé. Žák dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. V rámci základních tematických okruhů (Osobní a společenský život, Každodenní život a Svět kolem nás) jsou rozvíjeny i **kompetence sociální a personální** - žák je schopen pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných činností a projektů, aktivně se účastnit diskuzí a obhajovat své názory i respektovat názory druhých, kompetence **občanská** - žák respektuje národní odlišnosti, tradice i hodnoty různých národů.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/Žákyně: - představí sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, původ, povolání, členové rodiny) - nastíní možnosti využití volného času - popíše průběh všedního dne a víkendu - popíše svou školu, skladbu předmětů, rozvrh hodin - porovná systém vzdělávání u nás s anglicky mluvícími zeměmi - správně používá přítomný čas prostý, členy, přivlastňovací pád, zájmena, číslovky, základní spojky, příslovce - zná základní slovtvorbu	Já a lidé v mém okolí Denní program a volný čas Škola Gramatika

2. ročník	
- charakterizuje části oblečení a jejich využití při různých příležitostech - zmíní způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací - popíše vzhled osoby - pojmenuje základní potraviny - zná způsoby vaření - objedná si jídlo a pití v restauraci - uvede základní terminologii v oblasti obsluhy v restauraci - správně používá přítomný čas průběhový, vazbu there is/there are, výrazy množství, způsobová slovesa	Oblečení, popis osoby Jídlo a pití, profesní slovní zásoba Gramatika
3. ročník	
- srovná výhody a nevýhody bydlení ve městě a na venkově - zhodnotí rozdíly v bydlení v ČR a anglicky mluvících zemích - představí své rodné město - rozliší jednotlivé kontinenty, země, jazyky a příslušníky národů - popíše kuchyni, kuchyňské náčiní, prostředí stolu - popíše práci kuchaře - správně používá minulý čas prostý, zná základní nepravidelná slovesa - stupňuje přídavná jména	Město a venkov, bydlení Země, národnosti, kontinenty Profesní slovní zásoba Gramatika

4. ročník	
- charakterizuje možnosti sportovního vyžití, druhy sportů - zdůrazní vliv sportu na zdraví člověka - zná jednotlivá zaměstnání - zhodnotí pozitiva a negativa své budoucí profese - používá základní terminologii v oblasti dopravy - porovná výhody a nevýhody jednotlivých dopravních prostředků - rozšíří odbornou slovní zásobu v oblasti zpracování potravin a jídel - porovná českou, anglickou a americkou kuchyni, zná typická jídla těchto oblastí - správně vyjádří budoucnost pomocí will nebo vazby going to - správně používá předpřítomný čas	Sport a sportovní vyžití Práce a zaměstnání Doprava a cestování Profesní slovní zásoba Gramatika

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	NĚMECKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	1	1	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu německý jazyk je:

- rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života
- vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu
- rozšířit poznatky žáků o německy mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu a vést je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů
- vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Při výuce jazyka usilujeme u žáků o:

- vědomí vícejazyčnosti
- rozvoj kulturního rozhledu
- chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů
- vědomí významu celoživotního vzdělávání.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Jazykové vzdělávání a komunikace. Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně v 1. ročníku, ve 2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně, ve 4. ročníku potom opět 2 hodiny týdně.

Navazuje na předměty: další cizí jazyky, dějepis, odborné předměty.

Cílem předmětu je osvojení základních řečových dovedností s návazností na základní vzdělání.

- poslech: porozumí hlavním myšlenkám o běžných, osobních i profesních tématech, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem
- čtení: přeloží texty, které obsahují základní slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k profesi
- ústní interakce: poradí si s běžnými situacemi, které mohou nastat při návštěvě německy mluvících zemí
- samostatný ústní projev: popíše své zážitky, přání, plány...

Žáci mají možnost ověřit si své jazykové schopnosti při zahraničních jazykových exkurzích i při komunikaci s hosty.

Pojetí výuky

Používány jsou následující formy výuky:
dialog, výklad, samostatná práce žáků, skupinová práce.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, úroveň jazykových znalostí, práci s textem, je zohledňován aktivní přístup k výuce cizího jazyka.

- ústní zkoušení (formou konverzace na dané téma)
- písemné zkoušení dílčí (gramatické jevy a slovní zásoba)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce)
- výsledky skupinové a párové práce hodnoceny především ústně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a **komunikativních kompetencí** v rámci tematických okruhů týkajících se:

- mezilidských vztahů (dialog, diskuze týkající se běžného života)
- životního prostředí (popíše a zhodnotí prostředí v bydlišti, ve škole, na pracovišti)
- kulturních tradic a zvyků jiných národů (respektuje národní odlišnosti)
- specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch).

Kompetence k řešení problémů: bude schopen řešit pracovní problémy v německy mluvících zemích, komunikovat s klienty.

Kompetence k využívání ICT a kompetence pracovat s informacemi: prostřednictvím studia tohoto předmětu získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, komunikuje elektronickou poštou.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: prostřednictvím exkurzí do německy mluvících zemí podporuje multikulturní výchovu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - představí se, sdělí základní informace o sobě a své rodině - představí své přátele - prezentuje své zájmy a záliby, profese a zájmy členů rodiny - diskutuje o výběru dárku pro danou osobu - vede rozhovor v obchodě - pohovoří o výši kapesného a svých výdajích - vyjmenuje názvy jídel a nápojů - pohovoří o svých stravovacích návycích - vytvoří jednoduchý jídelní lístek - vede rozhovor v restauraci	Já, moje rodina, přátelé Nakupování a výběr dáreků Jídlo a nápoje

- popíše byt a místnosti - charakterizuje bytové zařízení a jeho umístění	Bydlení
- vyčasuje v přítomném čase slabá, pomocná, silná slovesa - vytvoří větu oznamovací, tázací, rozkazovací, zápornou - používá a rozlišuje silné a slabé skloňování podstatných jmen v jednotném a množném čísle - skloňuje zájmena osobní, tázací a přivlastňovací - používá správně základní číslovky - určuje správně čas - ovládá předložky se 3. pádem, se 4. pádem, se 3. a 4. pádem	Gramatika
2. ročník	
- napíše seznam potravin, které potřebuje na přípravu narozeninové oslavy, odhadne cenu - napíše recept na přípravu jednoduchého jídla, menu pro narozeninovou oslavu - vyhledá informace o známé osobnosti a napíše o ní článek - napíše seznamovací inzerát, odpověď na inzerát - pohovoří o svém denním programu - diskutuje o týdenním plánu a domlouvá si schůzky - vyjmenuje vyučovací předměty	Denní nákupy, oslava narozenin Interview, práce s informacemi Denní a týdenní program
- vyčasuje v přítomném čase způsobová a zvrtná slovesa - správně používá slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami - skloňuje zájmena ukazovací a neurčitá - používá správně časové údaje	Gramatika
3. ročník	
- diskutuje při plánování dovolené - objedná si zájezd nebo pobyt v cestovní kanceláři - vysvětlí cestu k hotelu, na nádraží... - napíše strukturovaný životopis	Dovolená, prázdniny, cestování Životopis, plány do budoucna

- pohovoří o své dosavadní školní docházce, zájmech, plánech do budoucna - popíše vybavení kuchyně (přístroje a nádobí) - uvede, co si obléká k pracovním příležitostem - pojmenuje jednotlivé technologické postupy přípravy pokrmů - stupňuje přídavná jména a příslovce - používá správně zeměpisné názvy - vytvoří souvětí souřadné - vytvoří préteritum sloves	Vybavení kuchyně Oblékání, profesní oděv Profesní pracovní postupy Gramatika
4. ročník	
- diskutuje o trávení volného času s ohledem na věk či profesi - vede rozhovor u lékaře - popíše návštěvu u lékaře - vyjmenuje některé nemoci, jejich příznaky, popíše léčení - diskutuje o zdravém a nezdravém životním stylu - popíše cestování vlakem, autobusem - vede rozhovor při koupi jízdenky - sestaví inzerát nabízející pracovní místo - reaguje písemně na nabídku pracovního místa - sestaví samostatně popis pracovního postupu přípravy pokrmů - vytvoří 1. budoucí čas a perfektní sloves - používá vedlejší věty - používá správně základní vazby sloves	Volný čas, zájmové koníčky Zdraví a nemoci Doprava a dopravní prostředky Žádost o místo Pracovní postupy přípravy pokrmů Gramatika

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	1	1	1	0	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- pomoci žákům orientovat se v osobním životě a v životě ve společnosti
- pochopit souvislosti mezi historií a současností
- jednat v souladu s principy demokracie
- jednat samostatně a zodpovědně
- lépe poznávat sám sebe a prostředí
- dokázat konstruktivně řešit problémy
- dokázat vést dialog
- získané informace využít k dalšímu vzdělávání
- rozvíjet vědomí evropské identity a vštěpovat žákům hodnoty humanismu
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své jednání
- vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování, hledali hranice mezi osobní svobodou a odpovědností
- byli tolerantní, solidární, schopni angažovat se pro veřejný zájem, neměli předsudky ve vztahu k jiným lidem, k náboženstvím a k sociálnímu zařazení
- nenechali sebou manipulovat, vytvořili si vlastní úsudek
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět Základy společenských věd je integrovaným vyučovacím předmětem. Seznamuje žáky se společenskými, ekonomickými, politickými a kulturními stránkami života společnosti. Seznamuje žáky s etickými, filosofickými a psychologickými aspekty života jedince a života společnosti. Předmět má informativní, výchovný a formativní charakter.

Obsahově vychází z témat: Člověk jako jedinec, Člověk v lidském společenství, Stát a právo a z průřezových témat: Soudobý svět, Environmentální výchova.

Předmět umožňuje porozumět celku a pochopit souvislosti. Vede žáka k mravní odpovědnosti a jeho začlenění do společnosti. Umožňuje mu lépe pochopit sám sebe. Důraz je kladen na schopnost shromažďovat informace, kriticky je posuzovat, utvořit si vlastní názor, umět ho obhájit. Dokázat naslouchat druhým a tolerovat jejich názory.

Připravuje žáky nejen na praktický život, ale i na další teoretické vzdělávání.

Pojetí výuky

Expoziční metody (motivační vyprávění, skupinová diskuse).

Metody osvojování – slovní projev (výklad, vysvětlení, diskuse), práce s odborným textem (studium odborné literatury, vyhledávání informací).

Fixační metody – ústní, písemné opakování učiva, procvičování.

Hodnocení výsledků žáků

Úroveň získaných dovedností žáků je hodnocena podle klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno jak písemnou, tak ústní formou.

Žáci jsou hodnoceni za:

- hloubku porozumění společenských jevů
- schopnosti se vyjádřit
- diskutovat o tématu
- snahu minimalizovat své chyby
- schopnost uplatňovat mezipředmětové vztahy
- zájem o předmět

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení a k řešení problémů: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, vyhledávat a třídit informace, kriticky je hodnotit, umět řešit problémy a posuzovat je z různých stránek, využít informací k zlepšení mezilidských vztahů, uznávat hodnotu života.

Kompetence občanské: uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence komunikativní: jasně a srozumitelně se vyjadřovat, umět formulovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, umět vést dialog.

Průřezové téma: **Občan v demokratické společnosti:** osvojovat si poznatky z oblasti psychologie, sociologie, práva, politologie, filosofie, chápat základní principy fungování společnosti, chápat principy demokracie a umět jednat v souladu s těmito hodnotami, poznat naše kulturní tradice a historické dědictví a cítit potřebu je chránit, vystupovat kriticky k projevům xenofobie a jakékoli diskriminaci člověka, poznávat sám sebe, formovat vnitřní postoje, jednat samostatně, uvědoměle a zodpovědně, nacházet způsoby, jak využít znalosti ze školy pro další rozvoj, chápat environmentální problémy i svoji zodpovědnost za jejich řešení.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - charakterizuje osobnost, temperament, porovnává jednotlivé typy temperamentu - vyjádří svými slovy, co jsou to schopnosti, rysy, charakter - formuluje pojem štěstí, hodnotový žebříček, volný čas - vyjmenuje metody sebepoznávání - diskutuje o významu celoživotního sebevzdělávání a sebevýchovy - charakterizuje pojem životní styl - objasní pojmy deviace, vandalismus, kontestace - formuluje co je to návyková látka a jaký má vliv na zdraví organismu - vyjádří vlastní názor k problematice zdraví, zdůvodní zásady zdravého životního stylu - vysvětlí verbální a neverbální komunikaci - demonstruje neverbální komunikaci na praktickém příkladu - popíše životní krize – stres, frustraci, konflikt – a možnosti, jak se s nimi vyrovnat - objasní pojem etiketa a demonstruje na příkladech chování jedince ve společnosti - vysvětlí svými slovy pojmy kultura, elita - diskutuje jaký vliv má elita ve společnosti - objasní sociální determinaci člověka - definuje pojem sociální vrstva, sociální útvar, sociální skupina - popíše sociální problémy dnešní společnosti - diskutuje o významu rodiny ve společnosti - diskutuje o plánovaném rodičovství a partnerském vztahu - charakterizuje příčiny vzniku náboženství - popisuje nejrozšířenější světová náboženství	Člověk jako jedinec. Osobnost a její psychické vlastnosti. (temperament, schopnosti, charakter, rysy). Osobnost a její rozvoj (životní styl, sebevzdělávání, sebepoznávání, volný čas). Kriminalita mládeže (rizikové faktory mládeže, faktory, které ovlivňují zdraví). Sociální psychologie (komunikace, životní krize, etiketa). Člověk v lidském společenství Základy sociologie (determinace člověka, kultura, současná společnost, sociální stratifikace, elita, sociální problémy ČR). Náboženství (vznik, víra, ateismus, nejvýznamnější světová náboženství, sekty,

- vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu - vysvětlí svými slovy pojmy svoboda a spravedlnost, dobro, zlo - analyzuje, proč dobrovolně omezuje svoji svobodu - rozliší, co je mravní a co není - charakterizuje na příkladu úlohu svědomí, viny	náboženský fundamentalismus). Etika (předmět, svoboda, spravedlnost).
2. ročník	
- formuluje definici státu - uvede příklady teorií filosofů o vzniku státu - rozlišuje nejčastější typy a formy států a porovná jejich znaky - objasní rozdíl mezi právním a sociálním státem - diskutuje o ČR, zda je to právní či sociální stát - definuje demokracii - vysvětlí formy demokracie - uvede příklady občanské aktivity - diskutuje o perspektivě demokracie u nás i ve světě - provádí rozbor Listiny lidských práv a svobod - diskutuje o porušování práv a svobod v dějinách české země - vysvětlí hlavní úkol Parlamentu jako orgánu zákonodárné moci - popíše strukturu PS a Senátu - popíše proces sestavování vlád - vysvětlí pojmy jednobarevná, koaliční a většinová vláda - charakterizuje obecně postavení prezidenta - vyjmenuje pravomoci prezidenta - vyjmenuje naše prezidenty - vyjmenuje a popíše státní symboly - objasní rozdílné pravomoci advokáta, notáře, exekutora - popíše úkoly státního zástupce a ombudsmana - objasní soudní systém v ČR	Stát (vznik, formy, struktura státu). Stát a právo. Demokracie a autokracie (přímá, nepřímá demokracie, formy autokracie). Právní základ našeho státu – Ústava, Listina základních lidských práv. Složky státní moci (zákonodárná, výkonná a soudní moc). Politický systém v ČR (politické strany, volby, volební systémy, politický radikalismus, extremismus, politika, politické ideologie).

- vysvětlí fungování politické strany - vyjmenuje současné parlamentní politické strany v ČR - charakterizuje volební systémy - uvede strukturu územní samosprávy - uvede na příkladech, jak se mohou občané podílet na samosprávě obce - popíše extremistické ideologie a ideologie založené na demokracii - charakterizuje český národ - definuje multikulturní společnost - diskutuje o problémech multikulturního soužití - objasní podstatu migrace - formuluje statut uprchlíka - vyjmenuje způsoby nabytí a ztráty státního občanství - posoudí na základě znalostí z dějepisu, na základě historického vývoje naší země, kdy a proč byla porušována demokracie - popíše historické události – rok 1918, 1939-1945, 1948, rok 1968, 1989.	Národ (národnost, rasa, etnika, multikulturní soužití, migrace, migranti a azylantí). Porušování demokracie u nás (vznik Československé republiky, II. Světová válka, období socialismu, Pražské jaro, okupace 1968, Sametová revoluce).
3. ročník	
- charakterizuje globalizaci - vyjmenuje problémy soudobého světa - popíše rizika ohrožující zdraví - diskutuje o zdravém životním stylu a prevenci - charakterizuje hlavní ekologické problémy, příčiny a možnosti řešení - objasní postavení ČR v Evropě - definuje Evropskou unii a rozpozná členské země - popíše historii vzniku EU - vyjmenuje významné mezinárodní organizace - uvede mezinárodní organizace, ke kterým má ČR vztah.	Soudobý svět - globalizace, globální problémy, vyspělé a rozvojové země. Evropská integrace. Mezinárodní organizace - NATO, OSN.

- používá pojmový aparát filosofie - diskutuje o praktických otázkách filosofie - charakterizuje myšlení staré Indie a Číny - vysvětlí význam Milétské a Eleatské školy - dokáže vysvětlit metodu sofistiky - interpretuje význam díla Sokrata, Platona, Aristotela, Seneky - objasní období patristiky a scholastiky - vyjádří význam díla Tomáše Akvinského - charakterizuje přínos renesanční filosofie – M. Koperníka, G. Bruna, J. Keplera, F. Bacona - formuluje svými slovy přínos racionalistů a osvícenců 17., 18. století – R. Descartes, Ch. L. Montesquieu, J. J. Rousseau, F. M. Voltaire - vysvětlí subjektivní idealismus v pojetí G. Berkeleyho, D. Huma - formuluje svými slovy význam filosofů – G. W. Hegela, I. Kanta, L. Feuerbacha, J. G. Fichte, K. Marxe - charakterizuje filosofické směry – pozitivismus, iracionalismus, pragmatismus, fenomenologie, existencialismus, personalismus, strukturalismus, empiriokriticismus, thatcherismus.	Člověk a svět – vznik filosofie, význam filosofie v životě člověka, základní otázky filosofie. Předfilosofické myšlení. Filosofie starověku. Filosofie středověku. Filosofie novověku. Současné filosofické směry.
---	---

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	DĚJEPIS				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět poskytuje žákům základní orientaci ve vybraných meznících světových a národních dějin, poskytuje základní orientaci ve vývoji našeho národa v kontextu vývoje lidstva a umožňuje žákům utvořit si vlastní názor na historický vývoj a smysl dějin, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci a byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. Vede žáky k efektivní práci s poznatky historické vědy, aby uměli získávat a kriticky vyhodnocovat informace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni ocenit všelidské hodnoty jako je humanita, svoboda, demokracie, tolerance a kulturnost vztahů mezi lidmi a národy.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- získali poznání národních dějin ve vztazích a souvislostech s dějinami ostatních národů
- respektovali morálku, svobodu, odpovědnost
- respektovali hodnoty a postoje ve vztahu ke vědě, kultuře, umění, náboženství, morálky a způsobu života
- odpovědně rozhodovali a uvědomili si zodpovědnosti za vlastní život a ostatních občanů
- snažili se o poznání regionálních dějin

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání.

Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně v 1. ročníku; učivo je tvořeno výběrem z obecných a zejména českých dějin. Je kladen důraz na zařazení událostí a postoj k minulosti; do výuky je zařazena i regionální historie. Učivo využívá návaznosti na předměty společenského vzdělávání (Základy společenských věd, Český jazyk a literatura).

Pojetí výuky

- frontálního vyučování (výklad, popis, vysvětlení)
- skupinová diskuze
- vyhledávání informací
- práce s internetem
- didaktické hry
- prezentace v muzeu
- exkurze

Hodnocení výsledků žáků

Klasické diagnostické metody: - ústní zkoušení, písemné zkoušení.

Při hodnocení je kladen důraz na:

- zpracování projektu a jeho prezentace
- aktivitu žáka ve výuce
- schopnost samostatně myslet, schopnost kritického úsudku.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- vážit si materiálních a duchovních hodnot a snažit se je zachovat pro budoucí generace
- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.

Občanské kompetence:

- jednat odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- jednat v souladu s morálními principy, přispívá k uplatňování hodnot demokracie
- vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- uvědomovat si (v rámci plurality a multikulturního soužití) vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim utvořen pozitivní vztah
- uznávat tradice a hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata
- písemně zaznamenat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí
- efektivně se učit pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky
- přijímat a odpovědně plnit své úkoly
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - uvede příklady přínosu starověkých civilizací - vysvětlí vliv starověkých civilizací na další rozvoj Evropy	Úvod. Člověk v dějinách. Starověk. Středomoří. Antika a její dědictví.
- vysvětlí vztahy mezi některými evropskými státy v době raného středověku - charakterizuje vliv církve na společnost zvláště v období středověku	Středověk. Základy středověké společnosti. Idea impéria a universalismu. Počátky a rozvoj české státnosti.
- uvede příklady renesančního umění a vliv humanismu a osvícenství na naše země - popíše situaci v českých zemích v 18. stol.	Raný novověk. Humanismus a renesance. Evropská expanze. Evropská krize – Habsburkové. Reformace a protireformace. Absolutismus a osvícenství.
- popíše vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci, popíše česko-německé vztahy - vysvětlí proces modernizace společnosti, popíše počátky moderních ekologických problémů, popíše rozdělení světa mezi evropské velmoci	Novověk - 19. století. Velké občanské revoluce, americká a francouzská. Napoleonská Francie a Evropa. Národní hnutí v Evropě a u nás. Dualismus v habsburské monarchii. Modernizace společnosti - průmyslová revoluce, urbanizace. Evropská koloniální expanze.

- popíše významné změny po 1. sv. válce ve světě - objasní vznik Československé republiky a popíše situace v meziválečném období - charakterizuje autoritativní a demokratický režim - učí se chápat situaci v ČSR za 2. sv. války a mezinárodní vztahy - seznámí se se situací po 2. sv. válce a nástupem komunismu v ČSR - charakterizuje komunistický režim v ČSR a snahu o jeho reformu.	Novověk - 20. století. 1. sv. válka. Bolševismus v Rusku. Vznik ČSR. Československo v letech 1918-1939. Velká hospodářská krize. Autoritativní a totalitní režimy v Evropě. Druhá světová válka. Československo za války. Válečné zločiny, holocaust. Svět v blocích - poválečné uspořádání světa a Evropy. Studená válka. Komunistická diktatura v Československu a její vývoj. Konec bipolarity Východ - Západ. Problémy současného světa, ČR a svět.
---	---

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	MATEMATIKA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	2	3	4	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu matematika je vybavit žáky matematickými dovednostmi, aby žáci používali matematické vědomosti a dovednosti v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání i v budoucím zaměstnání, v dalším studiu především ekonomického zaměření, v osobním životě, ve volném čase apod.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů postojů a preferencí

Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci rozvíjeli své logické myšlení, jednali odpovědně.

Charakteristika učiva

Učivo je rozloženo do všech čtyř ročníků. Hodinová dotace činí v 1. ročníku 3 hodiny, ve 2. ročníku 2 hodiny, ve 3. ročníku 3 hodiny a ve 4. ročníku 4 hodiny. Učivo pokrývá veškeré tematické celky z RVP. Opakování učiva ZŠ (operace s čísly...), algebraické výrazy, mocniny a odmocniny, lineární funkce, lineární rovnice a nerovnice, kvadratická funkce, kvadratická rovnice a nerovnice, soustavy rovnic a nerovnic, funkce a rovnice logaritmické a exponenciální, goniometrie, planimetrie, stereometrie, posloupnosti, analytická geometrie, kombinatorika, pravděpodobnost, statistika.

V prvním a třetím ročníku jsou vyučovány dvě hodiny týdně, ve druhém a čtvrtém ročníku po třech hodinách týdně.

Učivo předmětu souvisí s předměty Informační a komunikační technologie, Základy přírodních věd, Ekonomika a Účetnictví.

Pojetí výuky

Ve výuce matematiky zůstává základní metodou výuky klasický frontální způsob (výklad, popis, vysvětlení), doplněný zpravidla metodou řízeného rozhovoru, kdy studenti sami navrhnou řešení nastoleného problému.

Dalšími metodami jsou procvičování, realizace seminárních prací, studium odborné literatury, vyhledávání informací apod. Se skupinovým a projektovým vyučováním se počítá spíše výjimečně.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu školy. Kvalifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné čtvrtletní práce, kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy, tzv. desetiminutovky) a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup žáka při vyučování. Písemné čtvrtletní práce se zadávají 4 ve školním roce, s výjimkou posledního ročníku, kdy jsou pouze 3. Počet malých učitelských testů je v rozsahu 6–10 za pololetí. Je poskytován prostor pro sebehodnocení žáka. Jednotlivá hodnocení se provádějí klasickou stupnicí 1–5. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

- Formulovat srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Vyjadřovat se věcně a přesně.
- Formulovat a obhajovat své názory, přijímat hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažovat a respektovat stanoviska a návrhy druhých.
- Stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění, uvědomovat si význam vzdělání pro život.
- Mít vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, umět jednat s lidmi a hledat kompromisní řešení. Odpovědně plnit úkoly.
- Umět aplikovat matematické poznatky a postupy v odborných předmětech jako je ekonomika, účetnictví, statistika apod. i v praktickém životě.
- Písemně zaznamenávat podstatné skutečnosti z výkladu.
- Porozumět zadání úkolu, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků.
- Správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru.
- Využívat různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata, náčrty) a používat je pro řešení.
- Využívat názorné pomůcky, kalkulátory, rýsovací potřeby, odbornou literaturu, internet.
- Správně používat a převádět jednotky.
- Nacházet funkční závislost při řešení praktických úkolů, umět je vymežit, popsat a využít pro konkrétní řešení.
- Provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu, aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- Sestavit ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků.
- Aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

Průřezové téma: Člověk a svět práce

- Využití teoretických poznatků v praktických činnostech ve škole a při výkonu praxe.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - provádí aritmetické operace v množině přirozených, celých, racionálních a reálných čísel, používá různé zápisy reálných čísel - objasní pojem množina a provádí operace průnik a sjednocení, rozdíl a doplněk množin - zapíše různé typy intervalů, znázorní je na číselné ose, řeší množinové operace s intervaly - používá absolutní hodnotu, vysvětlí souvislosti mezi definicí a grafickým znázorněním na číselné ose - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, poměrů, trojčlenky	Opakování a rozšíření učiva ZŠ - číselné obory a jejich vlastnosti - základní množinové pojmy - intervaly jako číselné množiny - absolutní hodnota reálného čísla a výrazu - užití procentového počtu, úroku, poměru, úměry a trojčlenky - odhady, zaokrouhlování.
- provádí operace s mocninami - určí 2. a 3. mocninu a odmocninu z tabulek i pomocí kalkulačtoru - ovládá částečné odmocňování druhé odmocniny - usměrňuje zlomky s druhou odmocninou ve jmenovateli - převádí odmocniny na mocniny s racionálním mocnitelem - aplikuje operace s mocninami i pro racionální exponent	Mocniny a odmocniny - mocniny s celým exponentem. - druhá a třetí odmocnina - definice n-té odmocniny - mocniny s racionálním mocnitelem.
- vyjadřuje reálné situace pomocí proměnných - určí smysl a hodnotu výrazu - provádí sčítání, násobení a dělení mnohočlenů, umocňování dvojčlenu na druhou, na třetí - ovládá rozklady mnohočlenů na součin vytýkáním a podle vzorců - ovládá početní operace s lomenými výrazy a úpravy složitějších výrazů	Algebraické výrazy - výrazy s proměnnými, smysl a hodnota výrazu - operace s mnohočleny - rozklad mnohočlenů - operace s lomenými výrazy.

- rozpozná lineární funkci (a funkci konstantní a přímou úměrnost jako její zvláštní případy) - sestrojí graf lineární funkce - řeší lineární rovnice, včetně rovnic s neznámou ve jmenovateli - vyjádří neznámou z jednoduchého vztahu	Lineární funkce, rovnice, nerovnice a jejich soustavy - lineární funkce, definiční obor, obor hodnot, graf - lineární rovnice o jedné neznámé - lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli - vyjádření neznámé ze vzorce
- převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek hodnotí vzhledem k realitě - řeší lineární nerovnice a jejich soustavy početně i graficky - řeší lineární rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou - řeší soustavy lineárních rovnic o 2, 3 neznámých a slovní úlohy k nim vedoucí	- slovní úlohy vedoucí na lineární rovnice - lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - lineární rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou - soustavy lineárních rovnic
2. ročník	
- rozpozná kvadratickou funkci (i její zvláštní případy) - sestrojí graf kvadratické funkce - řeší efektivně neúplné kvadratické rovnice - řeší kvadratické rovnice pomocí diskriminantu, případně rozkladem v součin - řeší kvadratické nerovnice pomocí grafu funkce nebo soustavou nerovnic - rozlišuje a řeší soustavy rovnic, z nichž aspoň jedna je kvadratická - řeší rovnice a nerovnice v součinnové a podílovém tvaru - řeší slovní úlohy vedoucí na kvadratické rovnice - třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní	Kvadratické funkce, rovnice, nerovnice - kvadratická funkce, graf, souřadnice vrcholu - kvadratická rovnice neúplná - kvadratická rovnice úplná - kvadratické nerovnice a jejich soustavy - soustavy rovnic, z nichž aspoň jedna je kvadratická - rovnice v součinnové a podílovém tvaru - slovní úlohy vedoucí na kvadratickou rovnici - rovnice s neznámou v odmocnění
- popíše pojmy: bod, přímka, polopřímka, úsečka, úhel, rovina, prostor - určí vzájemnou polohu útvarů, jejich vzdálenost - rozliší: shodnost a podobnost rovinných útvarů	Planimetrie - základní planimetrické pojmy, polohové a metrické vztahy mezi nimi

- užívá množiny bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách - užívá Pythagorovu větu k planimetrickým výpočtům - aplikuje Euklidovy věty - řeší pravoúhlý trojúhelník - rozlišuje základní druhy rovinných útvarů, určí jejich obvod, obsah	- shodnost a podobnost trojúhelníků - množiny bodů dané vlastnosti - Pythagorova věta - Euklidovy věty - rovinné obrazce
3. ročník	
- rozliší jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy - určí definiční obor funkce a popíše jejich vlastnosti - znázorní exponenciální a logaritmickou funkci - vysvětlí pojem logaritmu jako jiný zápis mocninného vztahu - řeší jednoduché exponenciální a logaritmické rovnice	Funkce - základní pojmy - funkce, funkční hodnota, definiční obor a obor hodnot, graf funkce, vlastnosti funkcí - funkce nepřímá úměrnost - funkce exponenciální a logaritmická - logaritmy - exponenciální a logaritmické rovnice
- ovládá určování velikosti úhlu v míře stupňové i obloukové - určuje základní velikost orientovaného úhlu - objasní definici goniometrických funkcí pomocí jednotkové kružnice - sestrojí grafy elementárních goniometrických funkcí, používá jejich vlastnosti - užívá základní vztahy mezi goniometrickými funkcemi při úpravě goniometrických výrazů - řeší jednoduché goniometrické rovnice - aplikuje sinovou a kosinovou větu při řešení obecného trojúhelníka	Goniometrie - oblouková míra - orientovaný úhel - definice a vlastnosti goniometrických funkcí - grafy goniometrických funkcí - vztahy mezi goniometrickými funkcemi - základní goniometrické vzorce - goniometrické rovnice - sinová a kosinová věta - řešení obecného trojúhelníka
- vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce - určí posloupnost vzorcem pro n-tý člen, rekurentně, graficky, výčtem prvků (jen u konečné posloupnosti)	Posloupnosti - definice posloupnosti a její vlastnosti - aritmetická posloupnost

- rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost - řeší jednoduché úlohy na aritmetickou a geometrickou posloupnost - provádí výpočty jednoduchých finančních problémů a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky	- geometrická posloupnost - finanční matematika – užití posloupností
- určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, - odchylku dvou přímek, dvou rovin, přímky a roviny, vzdálenost bodu od roviny - určuje povrch a objem elementárních těles - řeší elementární početní stereometrické úlohy v tělesech – využívá funkční vztahy a trigonometrii	Stereometrie - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - elementární tělesa (krychle, kvádr, hranol, rotační válec, jehlan, rotační kužel, koule a její části)
4. ročník	
- určí vzdálenost dvou bodů, střed úsečky - chápe vektor jako uspořádanou dvojici reálných čísel - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektoru reálným číslem, skalární součin) - určí velikost vektoru - užívá skalární součin pro výpočet odchylky vektorů, určení kolmosti vektorů - vyjádří přímky parametrickými rovnicemi, obecnou rovnicí, směrnicovým tvarem - řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek -	Analytická geometrie v rovině - souřadnice bodů v rovině - vektory a operace s nimi - analytické vyjádření přímky
- používá pojmy variace, permutace a kombinace - užívá vzorce pro variace, permutace a kombinace k řešení úloh - používá faktoriál a počítá a upravuje výrazy s faktoriály - používá kombinační číslo a využívá jeho vlastnosti - vytvoří Pascalův trojúhelník	Kombinatorika - kombinatorické pravidlo součinu - variace, permutace bez opakování - kombinace bez opakování - faktoriály, kombinační čísla

- ovládá binomickou větu	- binomická věta
- používá pojmy statistický soubor, jednotka, statistický znak (kvalitativní, kvantitativní, alternativní) - zaznamenává absolutní četnosti v tabulce četností - určí relativní četnost jevu - užívá vhodné diagramy ke znázornění četností - určí aritmetický průměr, modus a medián statistického souboru - určí rozptyl, směrodatnou odchylku, variační rozpětí	Statistika - statistický soubor, jev, jednotka, znak - absolutní a relativní četnost - tabulka rozdělení četností - diagramy - charakteristiky polohy - charakteristiky variability
- ovládá pojmy náhodný pokus a náhodný jev - rozpozná jev jistý a jev nemožný - určí pravděpodobnost náhodného jevu - využívá při výpočtu pravděpodobnosti opačného jevu	Pravděpodobnost - náhodné pokusy a náhodné jevy - pravděpodobnost náhodného jevu - pravděpodobnost opačného jevu

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	1	0	0	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí:

- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy
- pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskuzi k přírodovědné a odborné tematice
- porozumět základním vztahům a souvislostem mezi živou a neživou přírodou
- rozumět základním biologickým a ekologickým souvislostem a postavení člověka k přírodě, zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany
- posoudit chemické a fyzikální vlastnosti látek, klasifikovat chemické látky, znát jejich vlastnosti a chování, posoudit jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i v odborné pracovní činnosti
- získali pozitivní postoj k přírodě, vážili si dobrého životního prostředí a snažili se ho zachovat pro příští generace
- motivovali se k celoživotnímu vzdělávání přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva

Výuka probíhá 2 hodiny týdně v 1. ročníku a 1 hodinu týdně ve 2. ročníku. Vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Do učiva jsou zahrnuty základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Tematické celky jsou přizpůsobeny potřebám studijního oboru a hlavního průřezového tématu Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formovat žádoucí vztahy k životnímu prostředí a utvářet vlastní názory, postoje a hierarchii hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje. V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i každodenním životě a důrazem na ekologii. Učivo předmětu navazuje na další oblasti odborného vzdělávání a předměty: Technologie, blok ekonomických předmětů, ale i na Matematiku.

Pojetí výuky

Formy výuky:

- frontální výuka
- metoda týmové práce a kooperace
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- demonstrace jednoduchých pokusů, praktická cvičení, metoda pozorování
- užití informačních technologií, práce se zdroji informací
- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, zpětný projektor) a didaktické techniky
- exkurze
- hry a soutěže.

Hodnocení výsledků žáků

- důraz na hloubku a porozumění učivu
- aplikace poznatků při řešení problémů
- vyhodnocení skupinové práce
- kvalita prezentace určitého tématu
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- průběžné ústní zkoušení
- písemné testy po probrání určitých tematických celků
- diskuze ke konkrétním problémům a návrhy řešení spojených s jejich obhajobou
- míra využití fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě
- diskuze k řešení ekologických problémů, návrhy řešení
- vyhodnocení dílčích projektů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Průřezové téma **Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce:**

- znalost základů ekologie a ochrany životního prostředí
- získání komplexního pohledu na problematiku životního prostředí
- formování žádoucích vztahů k prostředí a přenesení si jich i do občanského a profesního života
- budování takových postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek

Předmět se dotýká i dalších průřezových témat: **Občan v demokratické společnosti** (formování občanských postojů ve vztahu k životnímu prostředí) a **Informační a komunikační technologie** (využívání těchto technologií v ekologické výchově, práce s těmito technologiemi).

Škola uplatňuje ekologická hlediska i v běžném provozu, škola je zapojena do programu třídění odpadů a ekologického projektu „Po zelené“, který vede žáky k větší motivaci ke zlepšení stavu životního prostředí a přijímat odpovědnost za jeho údržbu a ochranu.

Předmět rozvíjí tyto kompetence:

Kompetence k učení: žák sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence: žák formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle.

Klíčové kompetence:

- odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce
- používat přírodovědnou terminologii
- vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, pracovat s informacemi
- zpracovávat texty s odbornou tematikou a zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje, zachytit podstatné myšlenky z besed a diskuzí
- prezentovat vlastní nebo týmovou práci a jejím prostřednictvím komunikovat s kolektivem, rozvíjet mezilidské vztahy
- využívat ICT technologií formou samostatných prací, veřejných vystoupení, řešení přírodovědných problémů
- znát způsoby ochrany životního prostředí a zdravá, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je ovlivňovat
- jednat odpovědně, dodržovat zákony a pravidla chování a jednání v souladu s morálními principy
- analyzovat a řešit problémy, využít přírodovědné poznatky v občanském životě
- provádět veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí
- pečlivě zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti vliv na životní prostředí i možné sociální dopady
- orientovat se v nástrojích péče o životní prostředí (ekonomické, právní...)
- mít přehled o mezinárodní spolupráci v péči o životní prostředí
- pozitivní postoj k přírodě prostoupit občanským i profesním životem.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek - popíše stavbu atomu, vznik vazby, rozliší jednotlivé typy vazeb - vyjmenuje názvy značek, sestaví vzorce určitých chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů a kovů - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vypočte složení roztoku – koncentraci, připraví roztok určité koncentrace - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše je chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi - vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	CHEMIE. Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce a chemické rovnice - výpočty v chemii.
- vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - pozná vlastnosti a uplatnění anorganických prvků a sloučenin v kuchařské profesi a v gastronomii - využije jednotlivé anorganické látky při přípravě a konzervaci potravin - naučí se správně zacházet a uchovávat různé druhy anorganických sloučenin např. konzervantů, kypřících prostředků	Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi.

- rozliší druhy pohybů a řeší úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa a působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso	FYZIKA. Mechanika - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly, tlak v tekutinách.
- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek a přírodě a technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi - využije znalosti o skupenství chemických sloučenin	Termika - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměna skupenství.
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový a elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem na PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa, el. síla, pole, kapacita vodiče - elektrický proud, zákony, polovodiče - magnetické pole magnetické pole el. proudu - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem.
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku	Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění

- uvede negativní vliv hluku a vyjmenuje způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlosti různým prostředím - řeší úlohy na odraz a lom světla, na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	- zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla, čočky, oko - druhy elektromagnetického záření.
- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsob ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru - uvědomí si výhody a nevýhody energie z jádra z hlediska ekologie	Fyzika atomu - modul atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie.
- charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - vyjmenuje příklady základního typu hvězd - seznámí se s novými objevy kosmického výzkumu	Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie.
- vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje biotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklady potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem - definuje meze adaptace organismu - uvědomí si, jak sám může ovlivňovat ekologii prostředí (třídění odpadu, vypouštění škodlivých látek)	Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek a přírodní tok energie - typ krajiny.

- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétním příkladu ze života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady rozvoje a odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí.
2. ročník	
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty - tvoří jednoduché chemické vzorce a jejich názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě - posoudí je z hlediska jejich vlivu na zdraví a životní prostředí - orientuje se v důležitých organických látkách a jejich vlastnostech používaných v kuchyni - rozlišuje jednotlivé organické látky dle jejich vlivu na zdraví - vyjmenuje chemická konzervovadla, antioxidanty, karcinogenní látky	Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví org. sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi - přehled uhlovodíků - vybrané deriváty.

- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané chemické děje - zhodnotí důležité přírodní látky jako stavební a energetické živiny - vyhodnotí složení potravy, poměr jednotlivých živin z hlediska zdravé výživy - pozná význam nukleových kyselin z hlediska dědičnosti a moderní vědy, stanovení DNA pro kriminalistiku a archeologii - zhodnotí význam ochranných látek pro zdraví člověka i jejich význam pro důležité potravinářské technologie (enzymy)	Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje.
- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkce orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence - pozná jednotlivé skupiny léčiv a důležité zásady při jejich používání.	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc.

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Formování kladného postoje žáků k pohybové aktivitě ve smyslu celoživotní orientace na zdravý způsob života. Zprostředkování základních znalostí z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury. Rozvíjení pohybové schopnosti, prohlubování pohybové dovednosti, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- pečovali o své tělo a své tělesné zdraví
- cítili odpovědnost za své zdraví i zdraví spolužáků
- respektovali pravidla kolektivu
- aktivně využívali svůj volný čas.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Vzdělávání pro zdraví.

V tělesné výchově žáci nacházejí prostor k osvojování nových pohybových dovedností, k ovládnutí (využívání) různého sportovního náčiní (nářadí), k seznámení s návody pro pohybovou prevenci, korekci jednostranného zatížení nebo zdravotního oslabení i pro rozvoj zdravotně orientované tělesné zdatnosti a výkonnosti. Učí se využívat pohybové činnosti v různém prostředí a s různými účinky, zvykají si na různé sociální role, které vyžadují spolupráci a odpovědnost za zdraví své i spolužáků. Především však tělesná výchova umožňuje žákům poznávat vlastní pohybové možnosti (předpoklady) i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je využívat a cíleně ovlivňovat.

Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: atletika, sportovní a pohybové hry, gymnastika a tanec, plavání, kondiční cvičení, úpoly, lyžování a sporty v přírodě.

Pojetí výuky

Tělesná výchova patří do oblasti Vzdělávání pro zdraví.

Výuka je realizována převážně formou praxe. V podzimních a jarních měsících převážně v přírodě, na venkovních travnatých plochách a na sportovišti s atletickými sektory. V zimním období v tělocvičnách a fitness centrech. Výuka probíhá ve dvouhodinových blocích. Praktická část je doplněna kurzy. Část výuky je realizována teoreticky - formou přednášek, s využitím audiovizuální techniky.

Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození.

Součástí vzdělání je účast žáků/žákyně s nejlepšími výkony v okresních, krajských a mezinárodních přátelských sportovních soutěžích.

Hodnocení výsledků žáků

Podkladem pro hodnocení a klasifikaci žáků jsou:

- Úroveň všeobecné pohybové výkonnosti (je třeba hodnotit i individuální zlepšení žáků).
- Zvládnutí základního učiva (s přihlédnutím k somatickému vývoji žáka).
- Osvojení teoretických poznatků.
- Postoje žáků k plnění úkolů školní TV.

V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence:

Personální a sociální kompetence: Žák si uvědomuje nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti, posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové orientace, reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá a ovládá základní názvosloví a smluvené povely - diskutuje o pohybových činnostech - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu	Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží.
- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - rozvíjí sílu, rychlost, vytrvalost, pohyblivost - definuje zásady sportovního tréninku	Atletika - rychlostní vytrvalostní běhy, starty - vrh koulí (5 a 3 kg) - skoky do dálky a do výšky.
- provádí jednoduché choreografie a práci s hudbou - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, onačí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	Gymnastika - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí

	- akrobacie - šplh (tyče, lano) - rytmická gymnastika.
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - užívá osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka - sleduje výkony jednotlivců a týmu - respektuje spolupráci ve skupině a taktiku v družstvu - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání	Pohybové hry - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - basketbal - florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry.
- definuje ukazatele své tělesné zdatnosti	Úpoly - základy sebeobrany.
- uplatňuje zásady bezpečnosti při technice lyžování - zvládne fyzicky nároky přípravy	Lyžování a snowboarding - Týdenní LVVZ - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - základy jízdy na snowboardingu - základní pravidla pobytu na horách.
2. ročník	
- volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá a ovládá základní názvosloví a smluvené povely - diskutuje o pohybových činnostech - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu, chápe principy adaptace na tělesnou zátěž	Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží.

- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - usiluje o zvýšení úrovně již osvojených dovedností a tělesné zdatnosti - definuje zásady sportovního tréninku - uvědomuje si formy sportovního tréninku pro upevňování zdraví	Atletika - rychlostní a vytrvalostní běhy a starty - vrh koulí (5 a 3 kg), - skoky do dálky a do výšky.
- sladí pohyb s hudbou a toho využít v relaxačním cvičení - poskytne pomoc a záchranu při základech gymnastiky - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, onačí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	Gymnastika - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - akrobacie (jednoduchá sestava) - šplh (tyče, lano) - rytmická gymnastika a tanec.
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - užívá osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka - použije týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců a týmu - objasní myšlenku fair play	Pohybové hry - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - basketbal - florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry.
- zvládá herní činnosti a pravidla her - zvládá fyzické nároky související s pohybem v přírodě a orientací v neznámém terénu - uplatňuje zásady pobytu v přírodě	Turistika a sporty v přírodě - sportovní kurz - první pomoc - orientace v terénu - turnaje ve sportovních a pohybových hrách - cykloturistika, inline-bruslení, různé formy aerobiku.
- pozitivně vnímá vodní prostředí - vysvětlí rizika a bezpečnostní prevenci v souvislosti s vodním prostředím - pozná chybně a správně prováděnou činnost	Plavání - dva plavecké způsoby

3. ročník	
- volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá a ovládá základní názvosloví a smluvené povely - diskutuje o pohybových činnostech - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu, chápe principy adaptace na tělesnou zátěž	Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží.
- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - rozvíjí sílu, rychlost, vytrvalost, pohyblivost - definuje zásady sportovního tréninku	Atletika - rychlostní a vytrvalostní běhy a starty - vrh koulí (5 a 3kg), skoky do dálky a do výšky.
- sladí pohyb s hudbou a toho využít v relaxačním cvičení - tvoří jednoduché gymnastické sestavy - poskytne pomoc a záchranu při základech gymnastiky - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, onačí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	Gymnastika - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - akrobacie (jednoduchá sestava) - šplh (tyče, lano) - rytmiická gymnastika a tanec.
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - užívá osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka - použije týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců a týmu - definuje myšlenku fair play - zorganizuje jednoduchý turnaj - vystupuje v roli rozhodčího a časoměřiče	Pohybové hry - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - basketbal - florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry.

4. ročník	
- volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá a ovládá základní názvosloví a smluvené povely - diskutuje o pohybových činnostech - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu, chápe principy adaptace na tělesnou zátěž	Tělesná výchova - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží.
- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - rozvíjí sílu, rychlost, vytrvalost, pohyblivost - definuje zásady sportovního tréninku	Atletika - rychlostní a vytrvalostní běhy a starty, - vrh koulí (5 a 3 kg), skoky do dálky a do výšky.
- sladí pohyb s hudbou a toho využít v relaxačním cvičení - tvoří jednoduché gymnastické sestavy - poskytne pomoc a záchranu při základech gymnastiky - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, onačí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	Gymnastika - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - akrobacie (jednoduchá sestava) - šplh (tyče, lano) - rytmická gymnastika a tanec.
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - použije týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců a týmu - definuje myšlenku fair play	Pohybové hry - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - basketbal - florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry.

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Naučit žáky na základní úrovni efektivně využívat ICT v různých oblastech činnosti při respektování zásad etiky a legislativy. K uskutečnění těchto cílů je nutné osvojení základů ovládání textových, tabulkových, prezentačních, grafických programů, internetových vyhledávačů, používání elektronické pošty a dalších možností komunikace na internetu.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Kultivovaný projev grafický i mluvený, kreativita, efektivnost, přesnost.
Dodržování zásad etiky a legislativy, nutnost ověřování serióznosti informačních zdrojů na internetu, souvislost efektivního využívání ICT se stupněm intelektu člověka, nešíření poplašných zpráv a pomluv, nezneužívá práce druhých.

Charakteristika učiva

Žáci se na uživatelské úrovni naučí používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným programovým vybavením, efektivně využívat informace a možnosti komunikace na internetu. Učí se soustředěnosti, vnímání souvislostí, kreativitě, kultivovanému projevu.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák má k dispozici vlastní pracoviště. Žáci se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem. Obsah učiva je zaměřen na využitelnost v profesní praxi.

Hodnocení výsledků žáků

K ověření znalostí žáků jsou využívány testy a samostatné práce vytvořené podle předloh nebo zadaných požadavků a pravidel. Zohledněny jsou samostatně vytvořené prezentace, aktivní přístup k samostatnému řešení problémů za použití dostupných prostředků a samostatné plnění zadaných úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět Informační a komunikační technologie rozvíjí především kompetenci efektivního využívání ICT při dalším studiu, při činnostech spojených s běžným životem školy, při výkonu povolání, v občanském i soukromém životě. Kromě této ústřední klíčové kompetence spoluvytváří a formuje i další klíčové kompetence:

kompetence k učení

- motivovat k učení, protože získané poznatky (i z dalších předmětů) mohou hned využít v praktických příkladech
- využívat ke svému učení různé informační zdroje

kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému a navrhnou způsoby řešení

kompetence komunikativní

- komunikovat prostřednictvím internetu i lokální sítě

kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Poznatky z předmětu Informační a komunikační technologie využijí žáci v dalších předmětech:

Jazykové vzdělávání

- používání cizojazyčných slovníků na internetu
- práce s autentickými texty (cizojazyčné webové stránky, audio i videonahrávky)
- využívání výukových programů
- vyhledávání informací.

Administrativa

- přístup k předepsaným formulářům na internetu
- písemné výstupy
- používání standardních šablon, tabulek.

Technika obsluhy a služeb

- výukové programy na CD
- písemné podklady pro organizační zajištění gastronomických akcí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - vysvětlí základní pojmy hardware (HW), software (SW) - rozlišuje základní typy počítačů - vyjmenuje základní části osobního počítače - rozlišuje typy počítačové paměti - pozná a pojmenuje nejpoužívanější vstupní jednotky - pozná a pojmenuje nejpoužívanější výstupní jednotky - vyjmenuje parametry hlavních typů zařízení určených k uchování dat (ochrana dat před zničením) - uvede, jak se měří velikost paměti počítač - vysvětlí význam termínů SW operačního systému, aplikační SW	Základní pojmy informačních technologií - úvod do počítačové terminologie - technické vybavení - uchování dat - programové vybavení.
- zapne a správně vypne počítač, příp. restartuje - nakonfiguruje pracovní plochu - rozlišuje základní ikony, vytváří zástupce - rozlišuje části oken, okno přemístí, změní velikost, zavře - vytváří struktury složek - orientuje se v zobrazení jednotlivých atributů souboru - přejmenuje, zkopíruje, přesune složky a soubory - vyhledá soubor nebo adresář - vytvoří a uloží textový soubor do složky nebo přenosného média nebo vytiskne - chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení	Práce s počítačem a správa souborů - začínáme pracovat s počítačem - prostředí pracovní plochy - práce se soubory - jednoduché editace - řízení tisku.

- otevře existující dokument, provede změny a uloží jej nebo vytvoří a uloží nový dokument - ovládá změny režimu zobrazení stránky - pracuje s panelem nástrojů - vkládá velká písmena, věty nebo části textu, nový odstavec, speciální znaky - kopíruje, přesouvá, maže části textu - používá funkci vyhledání a nahrazení slov - zformátuje text (styl písma, okraje, zarovnání, sloupce – tabulátory, odrážky a číslování) - používá a vytváří šablony, používá hromadnou korespondenci - vkládá číslování stránek - vytváří záhlaví a zápatí dokumentu - využívá kontroly pravopisu - pracuje s náhledem dokumentu a používá různé tiskové volby - vytváří a upravuje tabulku, makra - vkládá obrázky, grafy a jiné objekty, edituje je, kopíruje, přesouvá - používá nápovědu	Textový editor - začínáme s textovým editorem - základní operace - formátování - dokončení dokumentu - tisk - složitější funkce.
- otevře existující a novou tabulku, provede změny a uloží ji - upravuje režim zobrazení tabulky - vkládá číselné hodnoty, text, speciální znaky, jednoduché vlastní i vestavěné funkce do buňky - označuje sousedící nebo nesousedící oblasti buněk - kopíruje, přesouvá, maže obsah buněk - vkládá řádky, sloupce, mění jejich šířku a výšku - upraví tabulku (ohraničení, stínování, zarovnání obsahu buňky) - přidává záhlaví a zápatí - naformátuje čísla nebo text v buňce - používá relativní a absolutní odkaz na buňku ve vzorcích	Tabulkový procesor - začínáme s tabulkovým procesorem - základní operace - vzorce a funkce - formátování - tisk - pokročilé funkce - ochrana dat před zneužitím.

- pracuje s funkcemi SUMA, PRŮMĚR, MIN, MAX, COUNTIF, logickou funkcí NEBO, A - používá náhled a základní volby tisku, tiskne tabulky nebo vybrané části - vkládá různé objekty do tabulky, přesouvá je, mění jejich velikost - provádí analýzu dat tvorbou různých grafů z údajů v tabulce a edituje je - seřadí databázi, vyhledává v databázi	
- uvede specifika práce v síti včetně rizik, využívá jejich možností a pracuje s nimi - komunikuje elektronickou poštou (vytvoření zprávy s přílohou, přijetí, uložení) - používá další funkce poštovního klienta - využívá další prostředky komunikace a výměny dat na internetu	Práce v lokální síti, elektronická komunikace - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti, nastavení - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail.
- vyhledává informace na internetu - uvědomuje si nutnost posouzení důvěryhodnosti zdroje, relevantnost pro řešení daného problému - informace analyzuje, vybírá, třídí a dále zpracovává - správně interpretuje a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem - neporušuje autorská práva	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - práce s informacemi - Internet.
- vytváří složky, kopíruje, přesouvá, maže, přejmenovává složky a soubory - komprimuje data	Správa souborů - program Total Commander - komprimace dat.
- vytváří a upravuje dokumenty hromadné korespondence - využívá automatické tvorby obsahu - používá nápovědu	Textový editor - hromadná korespondence - automatická tvorba obsahu - ochrana dat před zneužitím.

- využívá funkci Ověření dat - pracuje s více listy - využívá poznatků k řešení úloh z praxe - ovládá principy algoritmizace úloh	Tabulkový procesor - ověřování dat - tvorba dotazníků - projekt test - základy tvorby a použití maker.
- rozlišuje základní typy grafických formátů - tvoří a upravuje fotografie a jednoduché obrázky za použití běžně dostupného SW	Grafické editory - zpracování fotografií - tvorba a editace obrázků.
- vytváří jednoduché multimediální dokumenty - vybírá automatické formáty jednotlivých snímků - modifikuje rozvržení snímků - přidává grafické objekty - kopíruje, přesouvá, maže snímky - formátuje text - edituje textové rámečky - vytváří organizační diagramy - přidává a mění nastavení animace - spouští prezentaci od libovolného snímku.	Prezentace - základní operace - formátování - grafika a diagramy - efekty počítačové prezentace - vzhled počítačové prezentace - sdílení a výměna dat, spolupráce částí balíku kancelářského SW.

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ADMINISTRATIVA A KOMUNIKACE				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:

- naučit žáky ovládat psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou
- upevnit pracovní návyky jako je trpělivost, přesnost, důslednost, profesionální přístup
- poskytnout základní poznatky v komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci ovládali psaní na klávesnici přesně, rozvíjeli smysl pro odpovědnost, pro pečlivou a systematickou práci, měli profesionální postoj k zákazníkům, zvládli komunikaci s nimi.

Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje:

- seznámení s používáním osobního počítače pro psaní textů.
- nácvik desetiprstové hmatové metody na klávesnici počítače.

Učivo vychází z RVP z oddílu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.

Na předmět Administrativa a komunikace v 1. ročníku navazuje výuka informačních a komunikačních technologií a výuka korespondence ve 2. ročníku. Tyto navazující předměty již předpokládají znalost a schopnost žáků používat desetiprstovou hmatovou metodu.

Tento předmět má vazbu na další předměty – především na Informační a komunikační technologie a Korespondenci. Využití je však daleko širší - při zpracování referátů nebo jiných úkolů žákům dovednost psaní hmatovou metodou značně urychlí a usnadní práci ve škole i v osobním životě.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku studia, a to 2 hodiny týdně, v učebnách výpočetní techniky u osobních počítačů. Žáci nacvičují přesnost a rychlost pomocí výukového softwaru – programu ATF (All Ten Fingers). Žáci při vyučování postupně nacvičují jednotlivé znaky klávesnice, zdokonalují se v přesnosti psaní a přitom během školního roku rostou požadavky na zvyšování rychlosti. Zároveň je dbáno na to, aby žáci nesledovali při psaní textů očima klávesnici, ale používali jen orientační hmatové výstupky na klávesách.

Důraz je kladen na nutnost procvičování probraných znaků i mimo školní vyučování ve volném čase jako součást přípravy žáků na výuku. Úspěšné zvládnutí hmatové metody vyžaduje velkou trpělivost a píli.

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízeného rozhovoru, samostatných řešení úkolů a skupinové práce.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení probíhá na základě dosažené rychlosti a přesnosti podle metodické příručky pro vyučování techniky administrativy.

Zvlášť je hodnocena rychlost i přesnost psaní.

Při známkování nehrozí subjektivní hodnocení ze strany učitele. Žák si může sám svůj výkon ohodnotit podle výsledné tabulky, která se zobrazí na obrazovce počítače po každém napsaném snímku. Výsledek přesnosti a rychlosti se porovná s předem danými požadavky, se kterými jsou žáci na počátku roku seznámeni – v tabulce přesnosti a v tabulce rychlosti.

V komunikaci bude hodnocen především verbální projev, samostatnost žáků a jejich kreativita formou samostatné práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Využívání předmětů oddílu komunikace ve službách směřuje k jejich rutinnímu použití při vytváření písemností s využitím témat probíraných v dalších předmětech.

Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence: žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských, pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracují s informacemi.

Průřezová témata:

- Informační a komunikační technologie – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat pro nácvik textů při zdokonalování se v psaní
- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - píše naslepo na střední, horní a dolní písmenné řadě - ovládá psaní na číselné řadě	Základní nácvik ovládání klávesnice.
- zvládá psaní s maximální přesností a rychlostí, a to i cizojazyčného textu	Zvyšování přesnosti a rychlosti.
- ovládá základní pravidla chování a využívá je - ovládá pravidla chování na pracovišti a mimo ně - komunikuje na pracovišti i mimo ně.	Základní pravidla společenského chování a komunikace. Obecná pravidla chování na pracovišti i mimo pracoviště

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	KORESPONDENCE				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	0	0	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:

- naučit žáky vyhotovovat písemnosti normalizovanou úpravou,
- seznámit s obsahovou náplní a stylizací obchodních dopisů a dalších písemností spojených s organizací a řízením podniku pomocí prostředků výpočetní techniky.

Výsledky vzdělání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu má směřovat k tomu, aby žáci:

- měli kultivovaný projev grafický i mluvený
- rozvíjeli dále kreativitu, efektivnost, přesnost
- dodržovali zásady etiky a legislativy, uvědomovali si nutnost prověřovat si serióznost informačních zdrojů na internetu a efektivnost využívání ICT související se stupněm intelektu člověka.

Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje:

- základní pravidla a normy uplatňované v písemném styku,
- písemnosti při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv, písemnosti v platebním styku,
- písemnosti při organizaci a řízení podniku, písemnosti právního charakteru, písemnosti hotelového charakteru,
- personální písemnosti, osobní písemnosti,
- vyplňování jednoduchých formulářů a moderní zpracování textů.

Učivo vychází z RVP z oddílu Ekonomické vzdělávání a Komunikace ve službách. Tento předmět má vazbu na další předměty – především na Informační a komunikační technologie. Využití je však daleko širší - při zpracování referátů nebo jiných úkolů žákům dovednost psaní hmatovou metodou značně urychlí a usnadní práci ve škole i v osobním životě.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 4. ročníku studia, a to 1 hodinu týdně, v učebnách výpočetní techniky u osobních počítačů.

Při psaní písemností převažuje samostatná práce žáků.

Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků řešením konkrétních úkolů z praxe.

Při zpracování informací využívají žáci programy Microsoft Word, Microsoft Excel a Internet Explorer.

Jednotlivé písemnosti vypracovávají žáci na základě zadaného souvislého příkladu, jehož části na sebe logicky navazují tak, aby odpovídaly potřebám praxe.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni za písemný projev, důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem.

Jednotlivé písemnosti si žáci zakládají do svého souboru, označeného jako ročníková práce, který je možno využít u maturitní zkoušky.

Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Využívání předmětů oddílu komunikace ve službách směřuje k jejich rutinnímu použití při vytváření písemností s využitím témat probíraných v dalších předmětech. Žák se učí formulovat jasně a srozumitelně své myšlenky, používat odbornou terminologii a dodržovat jazykové a stylistické normy.

Rozvoj dalších **klíčových kompetencí**:

- občanské kompetence - zodpovědnost za svěřené úkoly, kulturní chování
- kompetence k pracovnímu uplatnění - osvojení základních vědomostí a dovedností potřebných pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit, schopnost písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle, komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace.
- kompetence k učení - zpracování a orientace v textu, práce s prostředky informačních technologií.

Průřezová témata:

- Informační a komunikační technologie – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.
- Člověk a svět práce – uplatnění získaných poznatků v budoucím zaměstnání, schopnost zpracovávat obchodní písemnosti a komunikace s okolím.
- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - ovládá základní formy písemného styku - osvojí si pravidla a normy vyhotovení obchodních písemností	Význam, základní pravidla a organizace písemného styku - druhy písemností, hospodářský a úřední styl - psaní adres a odvolacích údajů - normalizovaná úprava podnikového dopisu - stylizace podnikového dopisu, zásady - psychologie podnikového dopisu - korekturní znaménka.
- vyhotoví jednoduché písemnosti z obchodního styku a rozliší jejich specifika	Písemnosti při uzavírání a plnění kupních smluv - poptávka, nabídka, kupní smlouva - dodací list, faktura - urgence, reklamace, upomínky, žaloba.
- zvládne komunikaci při platbách s peněžními ústavy a poštou	Písemnosti s peněžními ústavy a poštou - písemnosti v platebním styku hotovostním a bezhotovostním, - písemný styk poštou.
- vypracuje příkazy a pokyny jako vedoucí pracovník - podá písemnou zprávu z pracovní cesty	Písemnosti při řízení a organizaci podniku - písemnosti vedoucích pracovníků – příkazy, směrnice, oběžníky, pokyny, - písemnosti při pracovních cestách – příkaz k pracovní cestě, cestovní účet, zpráva z pracovní cesty.

- vyhotoví písemnosti používané v personální činnosti	Písemnosti personální - žádost o místo, vypsání konkurzu - písemnosti při uzavírání a ukončení pracovního poměru, - dohody o provedení práce a pracovní činnosti.
- sestaví specifické hotelové písemnosti.	Písemnosti hotelového charakteru - specifika těchto písemností.

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	EKONOMIKA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	1	1	1	3	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:

- osvojení základního ekonomického myšlení
- pochopení základních ekonomických pojmů
- seznámení se s možnostmi podnikání a právními formami podnikání
- orientace v obchodně-podnikatelských aktivitách se zaměřením na obor hotelnictví a turismus
- začlenění podniku do systému národního hospodářství a pochopení vztahu podniku k vnějšímu okolí
- znalost zdrojů financování podnikových činností, struktury finančního trhu, činnosti finančních institucí
- schopnost provést finanční rozbor hospodaření podniku a posoudit dopady fungování tržního mechanismu i hospodářské politiky státu na prostředí firmy v oblasti hotelnictví a turismu
- seznámení s funkcemi a aktivitami mezinárodních ekonomických institucí.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci zvládli orientovat se v běžných hospodářských událostech a procesech, chápali ekonomické zákonitosti, dokázali se samostatně zapojit do pracovního procesu.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Ekonomické vzdělávání. Výuka je zařazena v průběhu celého čtyřletého studia, týdenní hodinová dotace je v prvním až třetím ročníku jedna hodina, ve čtvrtém ročníku tři hodiny, tj. celkem 6 hodin za studium. Výuka navazuje na předměty Korespondence, Administrativa, Účetnictví, Marketing a management.

Učivo zahrnuje oblasti:

- Základní ekonomické pojmy, trh a tržní mechanismus, ekonomické systémy, makroekonomický koloběh a ukazatele výkonnosti ekonomiky (produkt, inflace, nezaměstnanost), Evropská unie a euro
- Podnik, jeho založení, zrušení, podmínky pro podnikání a právní formy podnikání, podnikové činnosti, podnik jako součást národního hospodářství
- Podnikání ve stravování v hotelnictví, projekt „Podnikatel v oboru společného stravování“
- Financování podnikových činností, finanční trh a peníze, mezinárodní finanční instituce.

Pojetí výuky

- Výuka probíhá formou frontálního vyučování.
- V rámci výuky je zařazena exkurze do banky či pojišťovny.
- V rámci výuky je využíváno aktuálních zpráv a problémů z ekonomického dění (i jiných souvisejících oblastí) a se žáky je o problematice aktivně diskutováno.
- Žáci jsou vedeni k samostatné úvaze o ekonomických jevech a ke schopnosti využití teoretických poznatků v praxi. Jsou směřováni k tomu, aby pracovali poctivě, s vlastní seberealizací a iniciativou a zároveň aby nepoškozovali jiné účastníky trhu a nepodléhali korupci.

Hodnocení výsledků žáků

- Žáci jsou hodnoceni zejména formou ústního nebo písemného zkoušení, průběžně po celé období.
- Písemné testy jsou zařazeny po skončení jednotlivých témat.
- Projekt „Podnikatel v oboru společného stravování“ je hodnocen průběžně po zpracování dílčích částí projektu a na závěr jako celek za vynaloženou vlastní tvůrčí činnost a zdařilost celého projektu.
- Důraz je kladen na hloubku porozumění učivu a schopnost využít nabyté poznatky v praxi.
- Nemalou součástí je také vlastní sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci jsou schopni vyjádřit své myšlenky srozumitelně, používat odbornou terminologii v ústním i písemném projevu. Dokážou zpracovat odborná témata. Formulují a obhajují své názory, aktivně se účastní diskuzí.

Klíčové kompetence:

- **komunikativní kompetence** - formulovat jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastnit vyučování
- **personální a sociální kompetence** - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly při zpracování projektů, referátů a aktualit, podněcovat práci, v týmu vlastními návrhy, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat.
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** - osvojit si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit a to i v rámci EU, dokázat využít ekonomické informace k řízení provozních úseků a dovedou vyhodnotit výsledky hospodaření, znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční a společenské ohodnocení, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a srovnávat je se svými představami a předpoklady, získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání, rozumět podstatě a principu podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických principech soukromého podnikání.
- **práce s informacemi** - získávat informace z otevřených zdrojů, pracovat s informacemi s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Průřezová témata:

- Informační a komunikační technologie – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (zejména při samostatném projektu zpracovávaném na počítači)
- Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat, uplatnění získaných poznatků v budoucím zaměstnání, odborná exkurze
- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, vysvětlí vzájemnou vazbu mezi pojmy potřeba, statek, služba, výroba - popíše fáze hospodářského procesu, dokáže vysvětlit působení výrobních faktorů na výrobu - zhodnotí vývoj životní úrovně	Základní ekonomické pojmy - potřeby - statky a služby, spotřeba - výroba a výrobní zdroje firmy - hospodaření a hospodářský proces - vzácnost, užitek - životní úroveň, reálná mzda.
- definuje pojem trh, rozlišuje základní subjekty tržní ekonomiky, na příkladu popíše fungování tržního mechanismu, vysvětlí pojem nabídka a poptávka, dokáže nakreslit a popsat jejich křivky, jakým způsobem reaguje poptávka a nabídka na působící faktory - rozlišuje nabídku a poptávku na trzích práce, půdy a kapitálu a uvede zákonitosti na těchto trzích - vysvětlí pojem konkurence, monopol, oligopol, nekalá soutěž - rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky	Trh a tržní mechanismus - zboží - trh a tržní subjekty - poptávka, nabídka - cena - tržní mechanismus, konkurence.
- definuje tři základní ekonomické problémy a rozliší základní ekonomické systémy – zvykový, tržní, příkazový a smíšený - rozliší tři ekonomické subjekty a jejich postavení v ekonomice státu - popíše makroekonomické pojmy – hrubý domácí produkt, inflace, nezaměstnanost - vysvětlí fáze hospodářského cyklu a příčiny kolísání výkonnosti ekonomiky	Makroekonomie - ekonomické systémy - makroekonomický koloběh - produkt - hospodářský cyklus - inflace, nezaměstnanost.

- pojmenuje vztah podniku k jiným subjektům a jejich vzájemné ovlivnění - vysvětlí nutnost podnikatele zřídit si účet, rozliší hotovostní a bezhotovostní styk - definuje základní druhy úvěrů, podmínky poskytnutí a ručení za úvěr, úrok.	Podnik jako součást národního hospodářství - národní hospodářství - okolí podniku, platební styk, úvěry.
2. ročník	
- vysvětlí, co je podnik a podnikání, charakterizovat znaky podniku – právní subjektivita, obchodní jméno, organizační struktura - seznámí se s pojmem náklady, výnosy a dovede je rozčlenit podle druhů, vypočítá hospodářský výsledek podniku v členění na provozní a finanční - stanoví výslednou cenu výrobku jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - vysvětlí pojmy fyzická osoba a právnická osoba, obchodní rejstřík, živnostenský rejstřík - vyjmenuje předpoklady založení a možnosti zániku podniku, vysvětlí pojmy sanace, likvidace, konkurz - orientuje se v druzích živností, v právních formách podnikání – charakterizuje jednotlivé obchodní společnosti, státní podnik, družstvo i ostatní formy podnikání - ovládá pojmy akcie, dividendy, upisování akcií, nominální a tržní hodnota akcie - vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách - řeší jednoduché právní situace v oboru - vyjmenuje právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU	Podnik - podnikání a podnik - náklady a výnosy podniku - kalkulace ceny výrobku - znaky podniku - založení a vznik podniku - zrušení a zánik podniku - právní formy podnikání – živnostenské podnikání, obchodní společnosti, státní podnik, družstvo, ostatní formy podnikání v rámci EU - základní ustanovení Obchodního a Občanského zákoníku vztahující se k předmětu podnikání - vzájemné uznávání kvalifikace občanů EU.
- rozliší dlouhodobý a oběžný majetek, uvede příklady, vysvětlí pojmy pohledávky a závazky - provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu, určí optimální výši zásob - obsáhne jednotlivé zásobovací činnosti, zvládá postup převzetí materiálu na sklad, reklamace, vysvětlí inventarizaci a vyhodnotí fyzickou inventuru na skladě (manko, přebytek) - vysvětlí investiční činnost a opotřebení majetku, spočte efektivnost investiční činnosti	Podnikové činnosti - druhy činností a jejich vzájemná návaznost - majetek podniku a jeho členění - zásobovací činnost - investiční činnost, druhy investic v

- rozčlení kategorie zaměstnanců, zdůvodní pracovní podmínky v souladu se zákoníkem práce, náležitosti pracovní smlouvy a možnosti skončení pracovního poměru, druhy a součásti mzdy, zdůvodní motivaci, péči o zaměstnance, rekvalifikaci - určí členění výrobního procesu, na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti - orientuje se ve struktuře podnikových činností	oboru - personální činnost - hlavní činnost.
3. ročník	
- provádí jednoduché výpočty spojené se snižováním nákladů a zvyšováním tržeb - orientuje se v možnostech financování činnosti podniku - vypočte výsledek hospodaření, charakterizuje dopad zisku nebo ztráty na finanční situaci podniku - orientuje se ve spolupráci s úřady – finanční úřad (odvod daně), zdravotní pojišťovny (odvod zdravotního pojištění), Správa sociálního zabezpečení (odvod sociálního pojištění), Živnostenský úřad	Finanční hospodaření podniku - náklady, výnosy - hospodářský výsledek - možnosti financování majetku - spolupráce s úřady.
- orientuje se v legislativě, která se týká mezd a daní - vysvětlí zákonné a ostatní srážky ze mzdy - vysvětlí daň z příjmu - spočítá čistou mzdu pracovníka	Mzdy a daně - výpočet mzdy - daň ze mzdy - sociální a zdravotní pojištění.
- vysvětlí význam daně a cla - definuje soustavu daní a její členění na daně přímé a nepřímé - vysvětlí daň z příjmů, nemovitostí a z převodu majetku - vysvětlí daň z přidané hodnoty a daně spotřební, cla	Daně a cla - význam a funkce daňové soustavy - druhy daní, clo.

- uvědomí si význam bankovního systému v ČR - vyjmenuje základní cíle a nástroje centrální banky – ČNB - vysvětlí, na jakém základě působí obchodní banky a jaké poskytují služby - vysvětlí podstatu a druhy úvěrů, odliší úrokovou sazbu a RPSN - objasní způsoby komunikace s bankou	Bankovní soustava - postavení a funkce ČNB - obchodní banky - úvěrová činnost
- vysvětlí význam pojištění pro občany a při podnikání - vysvětlí různá rizika - uvědomí si význam pojistné smlouvy, pojistné události a pojistného plnění - orientuje se v jednotlivých druzích pojištění	Pojišťovnictví - pojistný trh v ČR - charakteristika jednotlivých druhů pojištění pro občany a podnikatele.
4. ročník	
- vysvětlí podstatu národního hospodářství, jeho strukturu a okolí - definuje hrubý národní produkt, objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti - posoudí dopady inflace, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu - vysvětlí význam státního rozpočtu pro fungování státu a vyjmenuje základní složení - vysvětlí význam ochrany tržního prostředí a zásahy státu do hospodářské činnosti - uvede příklady vazby cestovního ruchu na další odvětví NH - uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství a odstraňování bariér obchodu a služeb	Národní hospodářství a EU - struktura národního hospodářství - základní ukazatele vývoje, HDP - nezaměstnanost, inflace, platební bilance - státní rozpočet, zásahy státu - hospodářská politika státu - vliv EU na rozvoj nár. hospodářství.
- vysvětlí funkce společného stravování, rozliší formy společného stravování - vyjmenuje všeobecné a zvláštní podmínky pro stravování a hotelnictví - rozčlení a charakterizuje zařízení společného stravování a hotelnictví	Podnikání ve stravování a v hotelnictví - podmínky podnikání ve stravování a hotelnictví - síť podniků restauračního stravování a hotelnictví.

- definuje základní principy finančního rozhodování - vysvětlí výhody a nevýhody použití vlastních a cizích zdrojů pro finanční řízení - posoudí optimální strukturu finančních zdrojů - vypočítá efektivnost investice z hlediska výnosnosti a návratnosti - vysvětlí pojem likvidita, leasing, solventnost, rentabilita	Financování podnikových činností - zdroje financování podnikových činností - zhodnocení použití vlastních nebo cizích zdrojů - optimální struktura zdrojů - investování firem.
- provede výzkum trhu a rozhodne o uchopení podnikatelské příležitosti - založí fiktivní firmu, vyřídí si potřebné náležitosti potřebné pro zahájení podnikatelské činnosti - provede podnikatelský záměr a rozpočet - zvládne ohlášení živnosti, zaregistrování se na finančním úřadě - rozhodne o způsobu financování podnikatelské činnosti, požádá o dlouhodobý úvěr	Projekt „Podnikatel v oboru společného stravování“ <i>vytvoření fiktivní firmy v oboru společného stravování zahrnuje tyto složky:</i> - podnikatel - zahájení podnikání - podnikatelský záměr a zakladatelský - rozpočet - spolupráce s úřady.

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ÚČETNICTVÍ				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	0	0	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je, aby žáci dokázali:

- pochopit podstatu účetnictví
- porozumět významu účetnictví pro řízení a kontrolu firem
- objasnit význam účetnictví pro externí subjekty fungující v národním hospodářství
- osvojit si základní znalosti a dovednosti v oblasti zpracování ekonomických informací prostřednictvím účetnictví.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- prováděli účetnictví pečlivě a odpovědně, aby kontrolovali výsledky své práce
- nedopouštěli se podvodů, zpronevěry nebo korupčního jednání
- dodržovali platné zákony, chápali ekonomické souvislosti a dokázali se samostatně zapojit do pracovního procesu.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP z oddílu Ekonomika a podnikání. Učivo zahrnuje problematiku finančního účetnictví, jeho právní úpravu, účtování základních dílčích oblastí až po účetní uzávěrku a závěrku a její interpretaci a význam. Pozornost je věnována rovněž jiným způsobům prokazování základu daně z příjmu, zejména daňové evidenci. Učivo navazuje na Ekonomiku, Obchodní korespondenci, Marketing a Management a další.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve třetím (jedna hodina týdně) a čtvrtém (dvě hodiny týdně) ročníku studia.

Forma výuky zahrnuje frontální vyučování a samostatné řešení zadaných úloh.

Při výuce je využíváno aktuálních zpráv z ekonomického dění, rozboru jejich dopadů na hospodaření podniku a vedení účetnictví a se žáky je o této problematice aktivně diskutováno.

Žáci jsou vedeni k logickému myšlení a samostatnosti při řešení úloh. Jsou směřováni k tomu, aby pracovali poctivě, s vlastní seberealizací a iniciativou a zároveň aby nepoškozovali jiné účastníky trhu.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků výuky probíhá zejména formou ústního a písemného zkoušení, průběžně po celé období. Do hodnocení je rovněž zahrnuta aktivita a pozornost žáka při výuce, zájem a samostatnost při řešení problémů.

Důraz je kladen na hloubku porozumění učivu a schopnost použít nabyté poznatky v praxi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci jsou schopni vyjádřit své myšlenky srozumitelně, používají odbornou terminologii v ústním i písemném projevu. Dokážou využít získaných znalostí při řešení problémů v praktickém životě, ve svém budoucím povolání i případném samostatném podnikání.

Klíčové kompetence:

- personální a sociální kompetence – týmová práce, přijímat a odpovědně plnit úkoly, schopnost adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- komunikativní kompetence – srozumitelně, souvisle a přesně formulovat myšlenky, diskutovat, přijímat odlišné názory, práce s informacemi z různých zdrojů
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání – mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech podnikání
- matematická a finanční gramotnost – zvládat řešení ekonomických záležitostí s ohledem na měnící se životní situace, orientovat se v problematice peněz a cen, být schopný vést zejména pracovní rozpočet včetně správy finančních aktiv a závazků.

Odborné kompetence:

- vykonávat obchodně – podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii – vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovat finanční toky, využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.

Průřezové téma - Člověk v demokratické společnosti:

- vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu
- odpovědnost, samostatnost a aktivita
- dodržování zákonů, jednání v souladu s morálními principy
- zájem o politické a hospodářské dění u nás i ve světě
- kritické myšlení.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
3. ročník	
Žák/žákyně: - vysvětlí obsah účetnictví a jeho význam - uvědomuje si důležitost právní úpravy a způsoby evidence podnikatelské činnosti (daňová evidence a účetnictví)	Obsah a význam účetnictví - právní úprava účetnictví a její význam - podstata, význam a funkce účetnictví - povinnost vedení účetnictví - finanční a manažerské účetnictví.
- vysvětlí význam účetních dokladů v účetnictví - člení a přiřadí účetní doklady k jednotlivým účetním případům - vyjmenuje náležitosti účetních dokladů a jejich obsah - ovládá praktické vyhotovení účetních dokladů - vysvětlí zásady oprav účetních dokladů, opravu prakticky provede	Účetní doklady - význam, účetních dokladů a jejich druhy - náležitosti a vyhotovení účetních dokladů - obsah účetních dokladů a jejich opravy.
- vysvětlí obsah probíraných pojmů - klasifikuje jednotlivé skupiny majetku a zdrojů - vysvětlí význam inventarizace, druhy inventury a praktické provádění podle jednotlivých druhů majetku	Majetek podniku a zdroje financování majetku - členění majetku a charakteristika jednotlivých skupin majetku - členění zdrojů a charakteristika jednotlivých skupin zdrojů - inventarizace majetku a závazků.
- má dvojí pohled na zobrazení majetku - správně klasifikuje jednotlivá aktiva a pasiva - prakticky sestaví z jednotlivých položek rozvahu - vysvětlí podstatu bilančního principu	Rozvaha - obsah a funkce rozvahy - členění aktiv a pasiv v rozvaze - druhy rozvah - bilanční princip

- definuje účet jako základ účetního systému - objasní nutnost sledování stavu a pohybu rozvahových položek na účtech - rozloží rozvahu na účty, tj. otevře účetnictví - vysvětlí zásady účtování na rozvahových účtech, umí určit obraty stran a zůstatky na účtech - uzavře účty - odůvodní změny rozvahových položek na základě jednotlivých účetních případů - vysvětlí princip podvojného a souvztažného účetního zápisu - utvoří podvojný zápis – změnu dvou položek - zdůvodní význam syntetické a analytické evidence - vysvětlí podstatu vzniku nákladů a výnosů - účtuje na výsledkových účtech - vysvětlí význam a strukturu sestavení výsledovky, zjišťuje hospodářský výsledek	Účet - podstata a forma - druhy účtů - rozložení rozvahy do účtů - rozvahové účty - otevření, běžné účtování, uzavření - obraty a zůstatky na účtech - podvojný a souvztažný zápis - syntetická a analytická evidence - výsledkové účty - účty nákladů – zásady účtování - účty výnosů – zásady účtování - výsledovka, zjištění hospodářského výsledku a návaznost na rozvahu
- orientuje se v účtové osnově a prakticky ji používá - vysvětlí číselné označování tříd, skupin a účtů - sestaví účtový rozvrh a vysvětlí jeho význam	Účtová osnova a účtový rozvrh - charakteristika účtové osnovy - účtová třída, účtová skupina, účet - účtový rozvrh
4. ročník	
- objasní rozdíl mezi hotovostním a bezhotovostním placením - vysvětlí podstatu účtování na účtu „Pokladna“ včetně vyhotovení příjmového a výdajového pokladního dokladu - rozliší manko a přebytek v pokladně - sestaví výčetku pokladní hotovosti a zaúčtuje inventarizační rozdíly - vysvětlí význam účtu „Peníze na cestě“ a účtuje na něm - definuje pojem „ceniny“ a účtuje o nich - vysvětlí význam zřízení bankovního účtu pro účetní jednotku	Základy účtování na syntetických účtech: Účtování na finančních účtech - účtování pokladní hotovosti včetně inventarizace pokladny - účtování cenin včetně inventarizace - účtování na bankovních účtech - účtování krátkodobých bankovních úvěrů

- účtuje o pohybu peněz na BÚ na základě výpisu z BÚ - vyplní příkaz k úhradě - vysvětlí schéma účtování na účtech krátkodobých bankovních úvěrů, jejich poskytnutí, splácení včetně úroků z úvěru	- účet peníze na cestě
- klasifikuje přijatou a vydanou fakturu a rozliší účtování o pohledávce nebo o závazku - posoudí přijatou či poskytnutou zálohu jako závazek či pohledávku a umí zálohu zúčtovat s přijatou (vydanou) fakturou	Účtování pohledávek a závazků z obchodního styku - účtování pohledávek za odběrateli - účtování závazků vůči dodavatelům
- objasní základní pojmy ze mzdové oblasti a jejich obsah (základní mzda, příplatky, prémie, odměny, náhrady mzdy, nemocenské dávky, srážky ze mzdy) - orientuje se v zákonné úpravě mezd - vysvětlí srážky zákonné a ostatní - vysvětlí význam zúčtovací a výplatní listiny a mzdového listu - vypočítá pojistné placené zaměstnancem i zaměstnavatelem, zálohu na daň, čistou mzdu a částku k výplatě, uvedené položky zaúčtuje včetně výplaty mzdy	Základní účtování mezd - vymezení jednotlivých mzdových složek - mzdové výpočty - účtování mezd
- vysvětlí, proč je DPH nepřímou daní; vyjmenuje sazby DPH - objasní, kdo je plátcem daně, kde se registruje a co znamená registrace povinná a dobrovolná - vypočítá daň ze základu i z ceny včetně daně - rozliší DPH na vstupu a na výstupu a zaúčtuje je - zjistí nadměrný odpočet a daňovou povinnost a zaúčtuje vypořádání s FÚ	DPH a její účtování - podstata DPH - plátce daně, poplatník - sazby a výpočet DPH - účtování DPH

- charakterizuje podstatu a druhy zásob - vysvětlí podstatu oceňování zásob v jednotlivých případech - vysvětlí účetní postupy při pořizování zásob – účty pořízení a používá je - účtuje o prodeji zboží a výrobků, vypočítá hospodářský výsledek z prodeje	Základní účtování zásob - vymezení zásob - účetní doklady vztahující se k zásobám - evidence a oceňování - účtování zásob při nákupu, při spotřebě (způsob A) a při prodeji
- klasifikuje dlouhodobý majetek - účtuje o jeho pořízení, stanoví skutečnou pořizovací cenu - vysvětlí význam odpisů pro podnik - rozliší význam účetních a daňových odpisů - odpisy vypočítá a účtuje o nich	Základní účtování dlouhodobého hmotného majetku - vymezení DHM, evidence a oceňování - účtování o pořízení DHM nákupem - odpisy DHM a jejich účtování
- vymezí zjednodušený a plný rozsah vedení účetnictví - objasní význam a nezbytnost kontrolních prvků účetnictví - provádí časový a systematický zápis, vysvětlí vztahy mezi nimi - vyjmenuje druhy účetních knih a vysvětlí formu jejich vedení	Účetní technika - rozsah vedení účetnictví - kontrolní prvky účetnictví - účetní zápisy, účetní knihy a jejich formy
- uvědomuje si význam operací prováděných při účetní uzávěrce - zjednodušeně vyčíslí základ daně z příjmu a vypočítá daňovou povinnost - posoudí daň z příjmu jako nákladovou položku a zaúčtuje ji - zjistí konečné zůstatky účtů a převede je na příslušné konečné účty - zjistí hospodářský výsledek a zaúčtuje ho - otevře účty v dalším období - vysvětlí základní složky závěrky - orientuje se v položkách jednotlivých výkazů - určí, na které účetní jednotky se vztahuje povinnost auditu	Účetní uzávěrka a závěrka - etapy účetní uzávěrky – přípravné práce a vlastní uzávěrka - zjištění hospodářského výsledku a jeho zaúčtování na konečných účtech - výpočet daňového základu a daň. povinnosti - bilanční kontinuita – otevření účtů v novém období - složky účetní závěrky, jejich charakteristika, audit

- vyjmenuje, které osoby mohou vést daňovou evidenci - zapisuje příjmy a výdaje do „Deníku“ na základě pokladních dokladů a bankovních výpisů - používá průběžné položky - zapisuje a vede „Knihu pohledávek a závazků“	Daňová evidence - vedení daňové evidence a její charakteristika - deník příjmů a výdajů, průběžné položky - - evidence majetku a závazků
- zpracuje praktický souvislý příklad, ve kterém propojí účtování jednotlivých dílčích oblastí - sestaví zahajovací rozvahu, otevírá účty, účtuje jednotlivé účetní operace, vypočítá základ daně, zaúčtuje daňovou povinnost a účty uzavírá - z údajů na konečných účtech sestaví základní účetní výkazy	Souvislý příklad vedení účetnictví

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	POTRAVINY A VÝŽIVA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	1	1	1	2	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu, jejich vlastnostech a využití pro výživu člověka. Žáci se seznámí s anatomií a fyziologií orgánových soustav, které jsou spjaté s trávicími procesy. Vybavení znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví tak rozvíjí a podporuje chování a postoje ke zdravému způsobu života, vede k uznání výživy jako jediného zdroje látek, z kterých se organismus tvoří a obnovuje.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali zdravý životní styl
- vážili si svého zdraví
- přijali celoživotní odpovědnost za své zdraví
- byli schopni rozeznat rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví.

Charakteristika učiva

Výuka probíhá 1 hodinu týdně v 1., 2. a 3. ročníku a 2 hodiny týdně ve 4. ročníku. Navazuje na znalosti žáků z předmětů Základy přírodních věd a Technologie. Na výchozí biologický základ navazují odborné kompetence o přeměně látek a energií, důraz je kladen na trávicí a biochemické procesy, zahrnuje kompetence o doporučených výživových látkách a jejich uplatňování v jednotlivých formách společného stravování. Učivo vyúsťuje v pochopení zásad racionální výživy a v chápání preventivního významu výživy ve vztahu k civilizačním chorobám. V rámci předmětu jsou zahrnuty zásady péče o zdraví a zdravotní stav obyvatelstva. Učební osnovy vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a zahrnují vzdělávací oblast Vzdělávání pro zdraví. Důraz je kladen na vytváření správných stravovacích návyků a jejich uplatňování v osobním i profesním životě, na zdůraznění role žáka jako aktivního činitele v rozhodovacích procesech.

Pojetí výuky

Formy výuky:

- frontální výuka
- metoda týmové práce
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- demonstrace jednoduchých pokusů, praktická cvičení, metoda pozorování
- užití informačních technologií
- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, zpětný projektor) a didaktické techniky
- exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

- důraz na hloubku a porozumění učivu, aplikace poznatků při řešení problémů
- sebehodnocení žáka, vzájemné hodnocení při prezentaci výsledků práce
- vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů, vyhodnocení skupinové práce
- kvalita prezentace určitého tématu, míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- průběžné ústní zkoušení, písemné testy po probrání určitých tematických celků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Průřezové téma Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce:

- kompetence vedoucí k odpovědnosti za zdravotní stav jedince
- respektování života a zdraví jako nejvyšší hodnoty
- využití teoretických poznatků v praktických činnostech ve škole a při výkonu praxe
- kompetence potřebné k aktivní a zároveň preventivní péči o zdraví
- dodržování zdravého životního stylu
- vědomí celoživotní odpovědnosti za své zdraví
- schopnost rozeznat rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví
- osvojit si zdravý životní styl a ochranu zdraví jako hodnoty potřebné k zajištění kvality osobního a profesního života.

Klíčové kompetence:

- odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce
- schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, pracovat s informacemi
- dodržovat zákony, pravidla chování, jednání v souladu s morálními principy
- ovládání zásad racionální výživy (včetně alternativních způsobů stravování) a jejich uplatňování v občanském životě, v gastronomických činnostech, znalost diferencované stravy a vliv jednotlivých druhů diet na podporu zlepšení zdravotního stavu
- ovládání a dodržování zásad bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, dbát na dodržování hygienických předpisů, norem
- pochopení základního významu přírody a stavu životního prostředí na kvalitu výživy a zdravotní stav člověka
- schopnost adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- dále se vzdělávat a pečovat o své fyzické a duševní zdraví.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - seznámí se s významem předmětu ve svojí profesi i běžném životě, závislostí složení potravy a zdraví organismu - pozná základní pojmy – poživatina, potraviny, pochutiny, nápoje, racionální výživa, látkový metabolismus, ochranné látky	Úvod, základní pojmy
- získá přehled o jednotlivých složkách potravy a jejich významu pro život organismu - rozlišuje látky ochranné, živiny energetické a stavební, biokatalyzátory - pozná, co je energetická a biologická hodnota potravin - vyhodnotí jednotlivé druhy potravin podle těchto hodnot	Složení a vlastnosti potravin
- vyhodnotí jakost potravin a jejich různé hodnocení jakosti, způsoby skladování a konzervace - seznámí se s novými směry v kvalitě potravin, jako jsou biopotraviny, fortifikace potravin, funkční potraviny - pozná způsoby uchování biologicky cenných látek - využije poznatků z technologie o ošetření potravin před jejich dalším zpracováním a technologickou úpravou - objasní důležitost správné volby tepelné úpravy pro uchovávání jakosti potravin	Jakost potravin, skladování, ošetření potravin
- orientuje se ve složení rostlinných potravin - vysvětlí význam jednotlivých látek v nich pro zdravou výživu a optimální látkový metabolismus - pozná látky obsažené v rostlinných potravinách, které mají preventivní význam před	Potraviny rostlinného původu - ovoce - zelenina - brambory

- civilizačními chorobami – antioxidanty, vláknina - pochopí, proč preferuje moderní výživa větší podíl jednotlivých druhů rostlinných potravin ve výživě člověka - seznámí se s jednotlivými skupinami jednotlivých druhů rostlinných potravin, jejich charakteristikou a významem pro výživu člověka - objasní význam pochutin, jejich jednotlivé druhy - posoudí klady a zápory konzumace pochutin, jejich spotřebu v optimálním množství, jejich škodlivost v rámci různých onemocnění - definuje sladidla jako důležitou skupinu látek - rozlišuje přírodní a syntetická sladidla, jejich odlišnost jak chemickou, tak výživovou - uvědomí si význam a druhy umělých sladidel zejména ve stravování diabetiků.	- obiloviny a mlýnské výrobky - těstoviny - chléb, pečivo - luštěniny - houby - pochutiny - kypřicí prostředky - sladidla.
2. ročník	
- rozlišuje rostlinné a živočišné tuky, jejich odlišnosti ve složení a význam pro zdravou výživu - podporuje preferenci rostlinných tuků a olejů z hlediska obsahu nenasycených mastných kyselin, zejména omega 3,6 mastných kyselin - charakterizuje využití a zásady tepelné přípravy pokrmů na tucích - uvědomí si nebezpečnost karcinogenních látek, které vznikají při přehřátí tuků - vyhodnotí využití jednotlivých skupin tuků a jejich podíl při různých poruchách trávicího traktu - má přehled o správném skladování a ošetřování tuků	Tuky
- seznámí se s druhy mléka, jeho úpravou, tržními druhy, způsoby skladování a konzervace - uvědomí si všechny důležité látky obsažené v mléce a jejich význam pro výživu člověka - charakterizuje jednotlivé druhy mléčných výrobků, jejich složení a význam ve stravovacím režimu - seznámí se se základními poznatky zpracování masa	Potraviny živočišného původu Mléko a mléčné výrobky Maso a masné výrobky - technologie masa - jatečné maso

- pozná jednotlivé druhy jatečních mas, jejich složení a využití - rozlišuje jednotlivé způsoby skladování a konzervace masa - charakterizuje jednotlivé druhy masných výrobků, jejich využití a ošetření - má přehled o ostatních druzích masa a jejich významu - zhodnotí výhody využití ryb a drůbeže z hlediska stravitelnosti a výživové hodnoty - charakterizuje jednotlivé druhy zvěřiny a vlastnosti masa ze zvěřiny - vyhodnotí využití zvěřiny pro slavnostní příležitosti a v restauracích se složitou obsluhou - seznámí se s jednotlivými druhy korýšů, měkkýšů a obojživelníků, jejich skladováním a využitím - uvědomí si vysokou biologickou hodnotu masa těchto živočichů, ale také možnosti trávicích potíží při konzumaci nesprávně ošetřených měkkýšů	- masné výrobky a konzervy - ryby a rybí výrobky - drůbež - zvěřina - korýši, měkkýši, obojživelníci.
- orientuje se v jednotlivých druzích nápojů a jejich významu pro život organismu - seznámí se orientačně s jejich výrobou - pozná jejich složení a vlastnosti - vyhodnotí využití jednotlivých nápojů v gastronomii - posoudí vliv alkoholických nápojů na zdraví organismu - uvědomí si nebezpečí vzniku závislosti na alkoholických nápojích při pravidelné a neúměrné konzumaci - využije znalostí o nápojích při sestavování jídelních lístků - zhodnotí vhodnost konzumace nápojů s povzbudivými látkami u dětí - posoudí zařazování slazených nápojů při běžné konzumaci vzhledem ke vzrůstající obezitě mladistvých.	Nápoje - nealkoholické nápoje - alkoholické nápoje.

3. ročník	
- charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v organismu - vysvětlí metabolismus ve vzájemné spojitosti funkcí všech orgánů - zdůvodní nezbytnost vody, minerálních látek a stopových prvků pro zajištění správného chodu organismu - vysvětlí význam homeostázy pro organismus - rozlišuje působení kyselinotvorné a zásadotvorné stravy - uvede podstatu vážných poruch metabolismu - zhodnotí nebezpečí cholesterolu pro organismus - orientuje se v hodnotách glykémie - posoudí řídicí a regulační činnost nervové soustavy - charakterizuje úlohu nervové soustavy - vysvětlí podstatu reflexů a vliv psychické zátěže na organismus - objasní součinnost dvou základních regulačních soustav organismu (nervová a hormonální soustava) - orientuje se v přehledu endokrinních žláz - zhodnotí funkci jednotlivých hormonů - má přehled o nejčastějších poruchách zaviněných činností hormonů - orientuje se v činnosti vylučovacího ústrojí a jeho poruchách - pozná souvislost činnosti vylučovacího ústrojí s pitným režimem a složením stravy	Trávicí ústrojí, popis funkce trávení - vstřebávání - přeměna látek a energií - nervová soustava - žlázy s vnitřní sekrecí - vylučovací ústrojí.
- popíše zásady správné výživy vycházející z aktuální situace ve výživě všech populačních skupin - objasní zásady diferencované stravy - posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, tělesné i psychické zátěži a zdravotnímu stavu organismu - objasní význam vhodného výběru potravin a jejich technologické úpravy na zajištění dostatečné výživy nemocného a tím i pozitivní vliv na jeho léčbu - definuje podstatu jednotlivých diet	Zásady správné výživy - výživové potřeby, vzájemný poměr živin - druhy stravy - směry ve výživě - diferencované stravování - léčebná výživa.

- orientuje se v dietních předpisech, které jsou zpracovány do jednotného dietního systému - vysvětlí, že podvýživa může být důsledkem nejen nedostatku příjmu potravy	
- má přehled o základních hygienických normách platných v ČR a zdůvodní jejich význam - objasní účel kritických bodů HACCP - uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, objasní způsob prevence - orientuje se v kontrolních orgánech zabývajících se kontrolou potravin - dodržuje hygienické zásady při jejich skladování a přípravě - uvědomuje si povinnosti majitele zdravotního průkazu pro prevenci před možnými hromadnými nákazami strávníků.	Hygiena výživy
4. ročník	
- orientuje se v označování potravinářských přísad v legislativě EU - má přehled o základních potravinových přísadách – aditivech - využije znalostí o alergenech při sestavování jídelních a nápojových lístků - uvědomuje si povinnost výrobců potravin a nápojů uvádět potravinářské přísady, přídavné látky, nutriční hodnoty a alergeny dle legislativy EU	Označování potravin a nápojů - potravinářské přísady - přídavné látky - alergeny - označování nutričních hodnot.
- orientuje se v přehledu ekofaremu v jižních Čechách a jejich sortimentu - seznámí se s požadavky Nařízení Rady (ES) pro ekologické zemědělství, které jsou kladeny na ekologicky hospodařící podniky - pozná loga biopotravin, českých výrobků, fair trade - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí	Ekologická výroba potravin
- zdůvodní nezbytnost pravidelného a rovnoměrného příjmu potravy - využije získaných teoretických znalostí a sestaví různé druhy jídelních a nápojových lístků pro různé příležitosti, různé skupiny strávníků a různé typy diet	Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků, výpočet energetické a biologické hodnoty

- doporučí optimální složení jídelního lístku pro rovnoměrné snížení nadváhy v návaznosti na zdravotní stav - zaměří se na optimální skladbu stravy u mladistvých v souvislosti se zvýšenou obezitou u této skupiny	
- zhodnotí význam a využití tohoto způsobu zpracování potravy - posoudí výhody konvence při moderní úpravě a nových postupech při tepelné úpravě pokrmů - pozná výhody konvence pro přípravu pokrmů v soukromí - ocení snížení náročnosti při skladování potravin a odstranění náročné a nečisté práce před dalším, zpravidla tepelným zpracováním	Konvence

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TECHNOLOGIE				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s členěním a vybavením stravovacích provozů, se základními druhy strojů a zařízení, s jejich činností, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Žáci se naučí využívat tohoto technického vybavení při přípravě a úpravě pokrmů teplé a studené kuchyně, moučníků a nápojů, aby je uměli doporučit hostům a uplatnit při sestavování jídelních lístků.

Výchovně vzdělávací cíle předmětu

Žáci si osvojí technologii přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti, přípravu dietních jídel a zásady hygienického skladování potravin. Seznámí se s normováním, technikami tepelné úpravy pokrmů a jejich členěním podle gastronomických pravidel. Výuka směřuje také k tomu, aby se žáci naučili ohleduplnosti a odpovědnosti, uměli pracovat v kolektivu. Učí se pracovat samostatně, pečlivě, svědomitě a hospodárně. Využívají technické vybavení k zvýšení efektivnosti práce a zlepšení pracovních podmínek v souladu s bezpečnostními předpisy.

Charakteristika učiva

Výuka předmětu je odborně teoretická. Probíhá 2 hodiny týdně po celé 4 roky a úzce navazuje na předměty Potraviny a výživa a Odborný výcvik.

Učivo se soustřeďuje na hygienu a bezpečnost práce, normování a gastronomická pravidla. Zaměřuje se na to, aby žáci uměli z běžných i méně známých surovin a všemi technologickými postupy připravovat běžné i speciální pokrmy teplé i studené kuchyně z jatečných mas, drůbeže, ryb a darů moře, zvěřiny, ovoce, zeleniny, obilovin, hub, luštěnin, mléka a mléčných výrobků. Osvojují si postupy jednoduchých, složitých i speciálních moučníků. Ve 4. ročníku se zaměří na charakteristiku a typické pokrmy a postupy zahraničních kuchyní, různých druhů diet a diferencované stravy.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. - 4. ročníku 2 hodiny týdně (tj. 66 hodin ročně).

Forma výuky:

- frontální výuka
- exkurze
- využívání informačních a komunikačních technologií
- využívání základních matematických metod
- učitel – konzultant
- samostatné řešení modulové situace.

Hodnocení výsledků žáků

- po každém tematickém celku následuje písemný test
- průběžné ústní zkoušení, kde se klade důraz na porozumění probrané látky a vyjadřování
- kontrolní čtvrtletní práce zaměřené na probrané učivo – zpětná vazba
- samostatnost a použití nových trendů při plnění prací na předem zadané téma.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence:

Kompetence k učení: znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, využívat k učení různé informační zdroje.

Kompetence k řešení problémů: spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, osvojovat si povinnosti kuchaře a komunikativní dovednosti při jednání s dalšími pracovníky a dovednosti řešit problémy.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce, učí se tyto zásady aplikovat v praxi - normuje pokrmy - ovládá administrativní činnosti spojené s výrobou - seznámí se s organizací a rozvržením práce - pozná výrobní střediska a jejich charakter	Úvod Členění a vybavení výrobních středisek. Zásady hygieny a bezpečnosti práce. Normování, základy administrativy. Organizace práce při přípravě pokrmů.
- seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu - zvládá vhodnosti předběžné úpravy - dodržuje hygienické předpisy	Předběžná úprava potravin Předběžně úprava potravin rostlinného a živočišného původu.
- rozeznává vhodný inventář k přípravě různých technologických postupů - informuje o technologických ztrátách při různých úpravách - vysvětlí zásady racionální výživy	Základní tepelné úpravy potravin Vaření, dušení, pečení, smažení.

- rozlišuje rozdíl mezi jídelním lístkem a menu - dodržuje pořadí pokrmů - charakterizuje vhodné pokrmy a jejich kombinace s přílohami - orientuje se v tepelných úpravách	Gastronomická pravidla Jídelní lístky, menu.
- orientuje se v základních druzích polévek - ovládá rozdíl mezi vložkou a zavářkou - rozpozná technologické postupy - charakterizuje polévky a vhodnost jejich zařazení do menu	Polévky Význam, druhy, vývary, vložky a zavářky. Bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní způsoby zahušťování a zjemňování.
- zvýší vhodnými omáčkami chutnost a výživnost pokrmů - orientuje se v základních druzích omáček - využívá i studené omáčky	Omáčky Význam, dělení. Základní, bílé, hnědé, jemné, studené, tabulové, krycí.
- vytvoří harmonický celek přílohy a hlavního pokrmu po stránce chuťové i vzhledové - ovládá gramáž jedné porce - zvládá moderní úpravu příloh a doplňků na inventáři	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Z brambor, rýže, těstovin, luštěnin, mouky, zeleniny, dipy, pesta, gramáž.
- dokáže k přípravě použít dříve probrané suroviny - kombinuje vhodně suroviny - rozlišuje technologické úpravy závislosti na požadavcích racionální výživy	Bezmasé pokrmy Z brambor, zeleniny, obilovin, vajec, sýrů, luštěnin, hub, těstovin, moučné pokrmy.
- seznamuje se s vhodnými pokrmy odborných knih - rozlišuje vhodnost a správnost postupů v časopisech - vyhledává recepty na internetu	Práce s odbornou literaturou a PC Časopisy, knihy, internet se zaměřením na gastronomii.
- rozliší základní druhy mas, jejich odležení a veterinární označení	Maso jatečných zvířat – význam a odležení.

- rozliší použití jednotlivých částí masa v kuchyni - ovládá předběžnou přípravu masa - vysvětlí způsoby úpravy hovězího masa	Hovězí Použití částí pro tepelnou úpravu. Úprava pokrmů z masa a vnitřností.
- vysvětlí použití masa pro dietní stravování - rozlišuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni - zvládá všechny technologické úpravy tohoto masa - dokáže zvýraznit chuť masa vhodnými doplňky	Telecí Dělení. Použití jednotlivých částí. Úpravy pokrmů a vnitřností.
- využívá všechny části včetně vnitřností - používá všechny tepelné úpravy - dokáže moderním způsobem snížit vysokou energetickou hodnotu tohoto masa - využívá úpravy uzeného masa	Vepřové Dělení. Použití jednotlivých částí. Úprava pokrmů a vnitřností, uzené maso.
- vyjmenuje zásady podávání skopového masa - vhodně kombinuje s různými druhy koření - dokáže je vhodně upravit na inventář a doplnit přílohami	Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí Dělení, odlišnosti mas. Úprava pokrmů.
- ovládá všechny technologické postupy - využívá méně hodnotných částí mas k přípravě pokrmů - rozlišuje stupně hrubosti mletí, různé tvary - formuluje hygienické předpisy pro zpracování mletého masa	Mleté maso Hygiena, zpracování. Úprava pokrmů všemi technologickými postupy.
2. ročník	
- vysvětlí způsoby skladování a konzervace - ovládá pokrmy ze sladkovodních i mořských ryb všemi technologickými způsoby - zhodnotí využití ryb a mořských živočichů z hlediska stravitelnosti a rychlosti úpravy	Pokrmy z ryb a darů moře Složení masa. Úprava pokrmů z ryb sladkovodních i mořských, korýšů, měkkýšů a obojživelníků. Vhodné přílohy a doplňky.

- ovládá několik druhů nádivek - připravuje pokrmy všemi technologickými způsoby - orientuje se v nabídce konvenience food - dodržuje hygienické předpisy při přípravě drůbeže	Pokrmy z drůbeže Dělení. Úprava pokrmů. Vhodnost pro výživu.
- zvládá způsoby nakládání do marinád - formuluje dělení zvěřiny - připravuje pokrmy vhodnými technologickými způsoby - vhodně kombinuje pokrmy s přílohou	Pokrmy ze zvěřiny Dělení. Úprava pokrmů pernaté, srstnaté, vysoké a nízké různými technologickými způsoby.
- pojmenuje vhodnost částí mas pro pokrmy na objednávku - dokáže k nim přiřadit vhodné přílohy - rozlišuje přípravu pokrmů v papilotě, alobalu, na grilu, pánvi, roštu, rožni	Pokrmy na objednávku Jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, vnitřnosti. Technika přípravy – papilota, gril, alobal, pánev, rošt, rožeň.
- určí rozdíl mezi paštikou, galantinou a huspeninou - kombinuje několik výrobků od stejné základní suroviny na mísu	Studená kuchyně Charakteristika, výrobky z vajec, sýrů, zeleniny, ovoce, ryb. Saláty, aspiky, galantiny, pěny, paštiky, huspeniny, rolády, maso v krustě. Obložené chlebíčky, kanapky. Finger foods.
- vyjmenuje vhodné potraviny na teplé předkrmy, zařadí je do menu - rozpozná lehké a atraktivní předkrmy - seznámí se s méně známými druhy zeleniny	Teplé předkrmy Z vajec, sýrů, zeleniny, jatečných mas, ryb, hub, těstovin, drůbeže, zvěřiny.
- připraví základní druhy těst - využívá vědomosti při přípravě jednoduchých moučníků	Jednoduché moučníky Kynuté, plundrové, piškotové, listové, třeňé,

- vyjmenuje kombinaci těst s ovocem a mléčnými výrobky	vaflové, odpalované, linecké, lité, tažené, tvarohové těsto.
- ovládá přípravu speciálních moučníků z méně známých těst - využívá krémy, pudinky a zmrzliny k ostatním moučníkům - odlehčí krémy i dezerty a vhodně doplní ovocem	Složité speciální moučníky a zmrzliny Bezé, nákypy, teplé krémy, pudinky, mousse, korpusy. Cukrářské výrobky, dorty, krémy, polevy a ozdoby. Lehké moučníky zařazované do menu. Použití ovoce a zmrzliny do moučníků.
- reaguje na požadavky složité obsluhy - vysvětlí vhodnost speciálního inventáře - vytvoří vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků	Speciální pokrmy připravované před hostem Polévky, omáčky, masa, ryby, dary moře, ovoce. Lávový kámen, flambování, fondue, gril, úprava pokrmů v těstě.
3. ročník	
- charakterizuje staročeskou a dnešní kuchyni - pozná typické suroviny a pokrmy regionů - ovládá technologické postupy pokrmů - sestavuje jídelní lístky a menu	Česká kuchyně Charakteristika, pokrmy staročeské kuchyně. Krajové a regionální speciality.
- je obeznámen se specifiky zahraničních pokrmů - ovládá technologické postupy kuchyní evropských, asijských a amerických	Cizí kuchyně Francouzská, anglická, italská, čínská, japonská, maďarská, slovenská, ruská, balkánská, německá, skandinávská, indická, americká, mexická kuchyně. Typické pokrmy dané kuchyně. Technologické zásady přípravy.

- charakterizuje základní druhy a označení diet - rozlišuje použití surovin a různé druhy tepelných úprav - navrhuje nabídku pokrmů a nápojů dle zadaného tématu, konzultuje své návrhy s učitelem - připravuje kalkulace dané i vlastní	Diety Rozdělení, charakteristika onemocnění. Vhodné pokrmy a nápoje pro danou dietu. Základní diety. Speciální diety.
4. ročník	
- objasní význam vhodných potravin a tepelných úprav - ovládá způsoby stravování - navrhuje a sestavuje jídelní lístky pro danou skupinu	Diferencovaná strava Stravování dětí, mládeže, sportovců, seniorů.
- seznámí se s novými trendy v gastronomických technologiích při přípravě pokrmů - upravuje pokrmy do 3D - využívá tradiční i netradiční suroviny v moderní kombinaci.	Nové trendy v gastronomii Zážitková gastronomie. Molekulární gastronomie.

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	STOLNIČENÍ				
Ročník:	I.	II.	III.	IV	Celkem
Počet hodin:	1	1	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o jednoduché, složité restaurační i slavnostní obsluze. Žáci si zároveň osvojují návyky společenského chování a zásady hygieny a bezpečnosti v obsluze. Žáci se rovněž seznámí s veškerým inventářem a jeho použitím a ošetřováním. Seznámí se s vybavením restaurací s jednoduchou i složitou obsluhou a organizací práce, stejně tak při různých slavnostních akcích. Naučí se používat gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků, při návaznosti pokrmů a nápojů a uplatňování zásad racionální výživy. Osvojí si zásady práce sommeliéra, barmana a pravidla a techniku obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti.

Výsledky vzdělání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- získali společenský a odborný přístup k hostům
- osvojili si zásady poctivosti, ochoty při obsluze
- ve své profesi se dále zdokonalovali jak odborně, tak v jazykové vybavenosti
- uplatnili konkrétní dovednosti při řešení problémů vzniklých při obsluze hostů.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Výroba a odbyt v gastronomii.

Výuka probíhá 1 hodinu týdně v 1. a 2. ročníku a navazuje na předměty Technologie a Potraviny a výživa. Předmět navazuje na znalosti žáků o složení pokrmů, jednotlivých technologií ve studené i teplé kuchyni, sestavování jídelních lístků a uplatňování gastronomických pravidel i zásad racionální výživy. Učební osnova klade důraz na přípravu žáka pro široké uplatnění v různých stravovacích zařízeních, v cateringových společnostech zajišťujících velké společenské akce. Žáci jsou seznámeni s provozem ve stylových restauracích a s vyšší formou obsluhy, s přípravou míchaných nápojů a druhy slavnostních hostin a společenských akcí. Poznají sortiment a zásady práce v kavárně, vinárně, baru. Důraz je kladen na vytváření společenských návyků, odborných vědomostí i dovedností, na zdůrazňování role žáka jako aktivního činitele v rozhodovacích procesech.

Pojetí výuky

Ve výuce se uplatňují progresivní formy obsluhy a služeb, je doplňována informacemi o nejnovějších trendech v gastronomii a v podávání pokrmů.

Forma výuky:

- frontální výuka
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- praktická cvičení, metoda pozorování
- užití informačních technologií
- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, didaktická technika).

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- hloubku a porozumění učiva
- aplikace poznatků a řešení problémů
- sebehodnocení žáka a samostatnost při plnění zadaných úkolů
- kvalita prezentace určitého tématu
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních.

Probíhá formou ústního zkoušení, písemných testů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, zdůvodňovat své názory, chovat se odpovědně, vystupovat samostatně, iniciativně jednat nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu druhých, vyslechnout a vyhodnotit názory druhých a vhodně na ně reagovat.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni pracovat v týmu, přijímat rady a kritiku od druhých lidí a dále se vzdělávat a odborně rozvíjet. Jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Odborné kompetence: žáci jsou schopni uplatňovat zásady hygieny a bezpečnosti práce v gastronomii, mají přehled o současných trendech předmětu. Znájí způsoby skladování nápojů, sestavování jídelních a nápojových lístků, volí vhodné formy obsluhy podle úrovně odbytových středisek a společenských příležitostí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - dodržuje obecné a pro obor specifické zásady BOZP a PO - plně uplatňuje hygienické zásady v gastronomickém provozu - dodržuje předepsané hygienické požadavky osobní i provozní hygieny	Zásady hygieny a bezpečnosti práce. - osobní hygiena, pracovní hygiena - bezpečnost práce při obsluze.
- ovládá společenská pravidla, dokáže je správně používat - uvědomuje si jejich význam při obsluze hostů	Společenská pravidla
- osvojí si rozdělení a funkce jednotlivých středisek, sortiment a organizaci obsluhy v nich, pozná rozsah stravovacích služeb v různých typech restaurací - zhodnotí odlišnost společensko-zábavních středisek a jejich poslání v moderní společnosti	Odbytové středisko
- seznámí se s jednotlivými druhy inventáře, jeho použitím a ošetřováním - naučí se zacházet s ním a používat správné techniky jeho nošení - rozliší jednotlivé druhy inventáře podle náročnosti obsluhy - uvědomí si nutnost udržovat inventář v čistotě i rizika vzniku úrazu při nesprávném nošení a používání	Inventář a zařízení na úseku obsluhy
- pozná jednotlivé druhy servírování používané při jednoduché a složité restaurační obsluze - osvojí si dovednosti při servisu pokrmů upravených na talíři a na mísách - orientuje se ve správných teplotách podávaných nápojů - ovládne techniky při servisu jednotlivých druhů nápojů	Základní pravidla a technika obsluhy

- využije znalostí z gastronomie, které získali v odborném předmětu technologie a rozpracují je do konkrétních zásad používaných při sestavování jídelních lístků - zhodnotí návaznost pokrmů a nápojů, zejména využití vín při sestavování menu - rozliší jednotlivé druhy jídelních a nápojových lístků podle stravovacích a zábavních středisek - uplatní zásady zdravé výživy při sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků, pro různé formy stravování včetně dietního	Jídelní a nápojový lístek
- vysvětlí organizaci práce a popíše úkoly pracovníků v odbytových střediscích s různými způsoby obsluhy - zhodnotí výhody i nevýhody jednotlivých systémů, vhodnost využití pro různé akce - uvědomí si důležitost profesionální přípravy pro zvládnutí obsluhy a ostatních činností spojených s restauračním provozem, s různými stupni náročnosti	Systémy obsluhy a forma prodeje
- seznámí se s technikou servisu pokrmů a nápojů v restauracích s jednoduchou obsluhou - ovládne přípravu pracoviště při této obsluze - orientuje se v organizaci práce při jednoduché obsluze, systému rajonovém a vrchního číšníka - zvládne techniky odklizení použitého inventáře u stolu hosta (debaras) a práce po skončení provozu	Jednoduchá obsluha
2. ročník	
- seznámí se s formami složité obsluhy a jejich uplatněním - poznají zařízení a vybavení restaurací se složitou obsluhou - naučí se sestavovat složité restaurační menu - orientuje se v organizaci a systémech obsluhy zejména systémech vrchního číšníka a francouzském - seznámí se s technikou překládání jídel u stolu hosta	Složité obsluha

- charakterizuje formu vyšší složité obsluhy - získá znalosti jednotlivých technik dochucení a dohotovení pokrmů – míchání salátů, flambování, vykostování, dranžování a přípravy fondue i jiných druhů pokrmů u stolu hosta	Vyšší forma složité obsluhy
- pozná různé typy středisek a charakterizuje je, rozlišuje sortiment pokrmů a nápojů v těchto střediscích a orientuje se ve způsobech obsluhy a jednotlivých střediscích - orientuje se v jednotlivých druzích společenských a zábavních střediscích (např. kavárna, vinárna, bar, varieté, kabarety, denní a noční bary, diskotéky) - seznámí se s posláním kavárny a s druhy kaváren - pozná zařízení a sortiment, zvláštnosti sestavování kavárenského lístku, zaměří se zejména na sortiment nápojů, pozná jejich charakteristiku a způsoby přípravy - orientuje se v technice servírování pokrmů a nápojů v kavárně a v organizaci obsluhy - uvědomí si význam vináren ze společenského hlediska a jejich druhy - orientuje se v druzích vín a v zásadách jejich skladování a ošetřování - seznámí se s vinárenským lístkem, zásadami jeho sestavování a vhodným sortimentem - zopakuje si a prohloubí znalosti o druzích skla a ostatního inventáře na podávání vína - seznámí se s prací sommeliéra	Společenská a zábavní střediska - Kavárny - Vinárny - Ostatní společenská a zábavní střediska
- seznámí se s výčepním zařízením, skladováním a ošetřováním piva - pozná druhy pív, rozlišuje piva výčepní, ležáky, speciály - orientuje se v technikách čepování piva a zdůvodní závady při čepování - orientuje se v moderních zařízeních čepování piva používaných při různých společenských akcích	Pivní zařízení

- rozlišuje jednotlivé druhy míchaných nápojů, vysvětlí jejich charakteristiku - pozná sortiment surovin používaných na jejich přípravu - orientuje se v inventáři na přípravu míchaných nápojů, zvláště v barovém skle - zvládne různé techniky přípravy míchaných nápojů - zhodnotí gastronomické využití jednotlivých skupin míchaných nápojů	Míchané nápoje
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - dodržuje odborné a společenské zásady při servisu na hotelový pokoj, získá poznatky o etážovém servisu a práci etážového číšníka - využívá různé možnosti nabídky a servisu občerstvení v dopravních prostředcích	Obsluha v ubytovacích zařízeních a v dopravních prostředcích
- rozlišuje různé typy slavnostních hostin a ostatních společenských akcí - seznámí se s přípravou různých slavnostních hostin – příprava slavnostní tabule, výzdoby, zasedacího pořádku u tabule, dokumentace pro slavnostní hostiny - využije získaných vědomostí při sestavování slavnostního menu - zvládne zásady rautového způsobu obsluhy - orientuje se v zásadách vyúčtování hostiny a pracích po jejím ukončení	Slavnostní hostiny a společenské akce

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	MARKETING A MANAGEMENT				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	0	0	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem je seznámit studenty s posláním marketingu a managementu a s jeho praktickým významem a uplatněním na trhu.

Studenti se naučí chápat a používat jednotlivé nástroje marketingu, především se seznámí s tvorbou základního a rozšířeného marketingového mixu v hotelnictví a cestovním ruchu. V teorii managementu se seznámí se základní charakteristikou, funkcemi a postavením manažera ve firmě, s jednotlivými metodami a nástroji řízení, dokážou analyzovat podmínky a vývoj v oblasti hotelů, cestovních kanceláří a cestovních agentur a zpracovat vhodnou SWOT analýzu.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dokázali zaujímat správné stanovisko při výkonu řídicí činnosti a pochopili, jaká má být osobnost manažera
- chápali marketing jako konkrétní filosofii podnikání orientovanou na trh, resp. jako nástroj podnikatelského řízení.

Charakteristika učiva

Předmět je zařazen do 4. ročníku, týdenní hodinová dotace je jedna hodina. Obsah předmětu je rozdělen do dvou částí:

1. Marketing představuje 2/3 disponibilní doby
2. Management představuje 1/3 disponibilní doby

Obsahem předmětu je seznámení s historií a vývojem marketingu a managementu, charakterizují se vlivy v této oblasti, podmínky ovlivňující dnešní trh a firmy, uvádí a charakterizují se jednotlivé nástroje marketingu a manažerské funkce, řeší se vývoj v oblasti hotelů, CK a CA především v období globalizace NH.

Předmět vychází z obsahového okruhu RVP Ekonomické vzdělávání a navazuje zejména na předmět Ekonomika.

Pojetí výuky

Formy výuky:

- frontální vyučování
- praktická cvičení
- řešení případových úloh a studií
- individuální a skupinové konzultace studentů s vyučujícími při tvorbě konkrétních projektů.

Hodnocení výsledků žáků

Ústní a písemné zkoušení – průběžně.
Podpora kolektivního hodnocení a sebehodnocení.
Hodnocení samostatných prací a projektů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět je koncipován v souladu se základními **průřezovými tématy**: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Řeší rozvoj dominantních **občanských kompetencí**:

- odpovědnost, samostatnost, aktivita a důslednost v práci
- dodržování zákonů, pravidel chování a jednání v souladu s morálními a společenskými pravidly a principy
- vytváří zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Rozvoj klíčových kompetencí:

- **sociální a personální**: schopnost týmové práce, hodnocení kolektivem, sebehodnocení, schopnost přijímat, ztotožnit se a odpovědně plnit svěřené úkoly, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat.
- **komunikativní**: schopnost vést aktivní a plodnou diskusi o řešených problémech, schopnost asertivně prosadit svůj názor, vyslechnout názor druhých, umět se přesně písemně vyjádřit.
- práce s informacemi: využívat k získání potřebných informací všech zdrojů, především moderních forem pomocí internetu, elektronické pošty, z odborných časopisů a tiskovin.
- schopnost správné analýzy získaných údajů: zpracování údajů pomocí statistických metod a přehledné vyjádření pomocí tabulek a grafů, vyjádření reálného vývoje a trendů
- ochrana zdraví a životního prostředí: schopnost řešit působení na trhu a vztah se zákazníky jakož i obchodními partnery s ohledem na jejich ochranu zdraví i zajištění ochrany životního prostředí i životních podmínek v souladu na trvale udržitelný rozvoj společnosti.
- **personální a sociální kompetence**: uplatnit vhodné metody řízení a účinné motivační nástroje i vhodné mezilidské vztahy, podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat názory druhých.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
4. ročník	
Žák/žákyně: - porozumí a vysvětlí, co je marketing, jeho význam a poslání - charakterizuje jednotlivé marketingové koncepce a rozliší je	Pojem marketing - zařazení v rámci společenských věd, definice, vztahy na trhu - základní marketingové koncepce
- charakterizuje a rozčlení marketingové prostředí firmy - zná působení a vlivy jednotlivých činitelů prostředí, - zná a sestaví SWOT analýzu z pohledu silných a slabých stránek i z pohledu příležitostí a hrozeb v rámci konkurenčního prostředí	Marketingové prostředí a jeho členění - vnitřní a vnější /mikro a makro/ marketingové prostředí - SWOT analýza
- vymezí oblasti a problémy spojené se sledováním a analýzou spotřebitelských trhů - sestaví model spotřebitele a postihne všechny vlivy, které na spotřebitele působí a utváří ho - vysvětlí, jak probíhá rozhodovací a kupní proces i s ohledem na životní cyklus spotřebitele - rozlišuje jednotlivé formy rozhodování na trhu - rozliší a charakterizuje jednotlivé formy trhů a dále rozlišuje formy uplatňovaného marketingu - vyjmenuje jednotlivé části cíleného marketingu, - charakterizuje segment i proces segmentace a výhodnost i problémy spojené se segmentací, zná nejvýznamnější kritéria segmentace	Analýza spotřebitelských trhů - kupní chování spotřebitele - typy rozhodování při koupi - typy trhů - cílený marketing - segmentace trhu

- charakterizuje význam a složení základního marketingového mixu /MM/ a rozšířeného MM jako základní strategie firmy - zná zásady výrobní politiky /životní cyklus, řešení šíře, hloubky, délky a konzistence/ - rozlišuje cíle cenové tvorby, metody stanovení ceny i zásady cenových úprav - zná jednotlivé distribuční cesty a jejich využití pro různé typy zboží - rozlišuje základní distribuční strategie - rozlišuje mezi jednotlivými formami komunikačního mixu - zná zásady jejich použití - sestaví vhodnou zprávu - uplatňuje vhodné zásady a psychologii osobního prodeje - charakterizuje a vhodně uplatní části rozšířeného marketingového mixu	Marketingový mix - produkt a jeho specifika v hotelnictví - cena, faktory ovlivňující cenu, strategie stanovení ceny - distribuce, organizace a výběr distribučních cest - komunikace, reklama, public relations, osobní prodej, podpora prodeje, přímý marketing - rozšířený marketingový mix (people, partnership, package, programming)
- charakterizuje podstatu a význam marketingového výzkumu - rozlišuje mezi jednotlivými subsystémy výzkumu - řeší proces marketingového výzkumu - rozlišuje mezi jednotlivými formami výzkumu a metodami sběru dat	Marketingový výzkum a marketingový informační systém - proces marketingového výzkumu - metody výzkumu
- charakterizuje profil manažera a jejich členění a funkce ve firmách - vymezí jejich hlavní činnosti - zná zásady rozhodování, plánovacího procesu, vedení i motivování lidí i zásady kontrolní činnosti - nastíní vhodné organizační struktury	Řízení podniku - profil, členění a charakteristika manažera - hlavní činnosti vykonávané řídicími pracovníky
- zmapuje skutečný stav a stanoví podnikatelské cíle - sestaví obchodní plán - vytvoří organizační strukturu hotelového nebo restauračního podniku - uveden příklady nadřízenosti a podřízenosti na pracovišti.	Specifika managementu v gastronomii - obchodní politika a obchodní plán - organizační struktura hotelového a restauračního podniku

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	6	17,5	14	3,5	41

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Vyučovací předmět odborný výcvik připravuje prakticky žáky k tomu, aby byli schopni vykonávat profesní práci v gastronomických provozech. Cílem je vést žáky tak, aby uplatňovali získané teoretické vědomosti, správné technologické postupy, hygienické, bezpečnostní a ekonomické zásady a aby promyšleně a plánovitě organizovali svoji práci. Cílem je aby si žáci osvojili požadované a speciální dovednosti pro obor gastronomie a aby byli schopni je uplatňovat i v praxi po absolvování školy.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- aplikovali poznatky z předmětů Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení a Společenská výchova
- získávali požadované dovednosti pro obor:
 - sestavit menu dle gastronomických pravidel, vytvořit vlastní kalkulaci pokrmu s výrobním postupem, vyhotovit soupis surovin
 - vypracovat časový harmonogram, vypočítat cenu pokrmu (Food cost), pracovat samostatně i ve skupině, dodržovat zásady ochrany životního prostředí (třídít odpad)
- si osvojili speciální dovednosti pro obor:
 - dohotovovat pokrmy před hostem (míchat saláty, flambovat), dranzírovat drůbež, filetovat pstruha, vykrajovat ovoce a zeleninu
 - pracovat s multifunkčním zařízením (konvektomatem, holdomatem, VarioCooking Centrem, Sous-vide, šokovačem a.zmrzlinovačem).

Charakteristika učiva

V 1. ročníku je žák seznámen s organizací pracoviště a jeho zařízením, organizačním řádem, předpisy o hygieně a bezpečnosti při práci, s poskytováním první pomoci, dále je seznámen s osobními povinnostmi, chováním, vystupováním a pracovním oblečením kuchaře na pracovišti. Při nábízení pracovních činností je žák podrobně seznámen s inventářem a veškerým zařízením kuchyně. Žák si prohlubuje dovednosti při zpracování jednotlivých druhů potravin podle zásad zdravé výživy a odborné kuchařské literatury, naučí se normovat pokrmy, připravovat polévky, omáčky, přílohy, doplňky a bezmasé pokrmy. Ve 2. ročníku se žák naučí připravovat pokrmy z masa jatečných zvířat, mletého masa a pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny, dále připravovat pokrmy studené kuchyně, pokrmy na objednávku a jednoduché a speciální moučníky. Ve 3. ročníku žák připravuje speciální pokrmy, dietní jídla, pokrmy kuchyní cizích národů a krajové speciality. Ve 4. ročníku žák připravuje pokrmy diferenciované stravy a sleduje nové trendy v gastronomii.

Pojetí výuky

Odborný výcvik je organizovaný jednak ve cvičných kuchyních školy, dále dle dohod sjednaných školou ve vybraných gastronomických a ubytovacích zařízeních.

V 1. ročníku se počítá s dotací 6 hodin týdně, ve 2. ročníku 17,5 hodin týdně, ve 3. ročníku 14 hodin týdně, 4. ročníku 3,5 hodiny týdně. Časový fond odborného výcviku je rozšířen o souvislou odbornou praxi vyjádřenou ve využití školního roku: v 1. a 3. ročníku po 2 týdnech, ve 2. ročníku po 3 týdnech a je k dispozici k procvičování učiva uvedeného v jednotlivých ročnících odborného výcviku.

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné hodnocení teoretických znalostí a praktických dovedností. 1. i 2. pololetí je zakončeno srovnávacím testem z teorie. Praktická činnost je v 1. ročníku zakončena přípravou jednoduchého menu, ve 2. ročníku přípravou náročnějšího menu, ve 3. ročníku přípravou složitějšího menu. Ve 4. žáci zakončují přípravou složitějšího menu, současně odevzdávají písemnou práci potřebnou pro výkon praktické maturity, tím předvedou získané odborné dovednosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- Zastávat odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.
- Znat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- Posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Kompetence k učení:

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

Kompetence využívat prostředků ICT:

- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením.

Matematické kompetence:

- Aplikovat základní matematické postupy (kalkulace a nabídka pokrmů, stanovení ceny a vyúčtování).

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí:

- Při přípravě pracoviště na provoz a provozu dodržovat hygienické a bezpečnostní zásady.
- Naučit se ohleduplnosti, vzájemné spolupráci, úspornosti a hospodárnosti při spotřebě surovin, paliv a energie.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - rozvíjí komunikativní dovednosti mezi žáky navzájem a mezi žákem a učitelem - uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce, učí se tyto zásady aplikovat v praxi - poskytne první pomoc - objasní účel kritických bodů HACCP - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí - seznámí se s vybavením odborných učeben - ovládá administrativní činnosti spojené s výrobou - seznámí se s organizací práce - chová se hospodárně - na základě seznámení s návodem je schopen obsluhovat různé stroje a přístroje učí se zásadám zdravé výživy	Úvod Seznámení s vybavením odborné učebny a jejím zařízením. Zásady hygieny a bezpečnosti práce. Kritické body HACCP. Poskytování první pomoci. Normování, základy administrativy. Organizace práce v odborné učebně při přípravě pokrmů a výdeji pokrmů. Povinnosti kuchaře. Příprava výrobního střediska.
- seznámí se s inventářem, jeho použitím a ukládáním - ovládá techniky krájení - zvládá vhodnosti předběžné úpravy - dodržuje hygienické předpisy - zvládá sociální dovednosti: účinně spolupracovat ve skupině a dovednost čerpat poučení z toho, co druzí říkají	Předběžná úprava potravin Škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblanění, naklepávání, špikování, protahování, obalování, kořenění, mletí, šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání a vykostňování.
- rozeznává vhodný inventář k přípravě různých technologických postupů - zdůvodní technologické ztráty při různých úpravách - vysvětlí zásady racionální výživy	Základní tepelné úpravy potravin Vaření, dušení, pečení, smažení. Gratinování (zapékání).

- seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu - ovládá techniky krájení - zvládá vhodnosti předběžné úpravy - dodržuje hygienické předpisy - volí hodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů	Seznámení se základními druhy surovin Druhy jatečných mas. Ryby, drůbež a zvěřina. Zelenina, luštěniny, obiloviny, koření. Tuky, mléko, vejce. Příprava pokrmů z nich.
- rozlišuje rozdíl mezi jídelním lístkem a menu - dodržuje pořadí pokrmů - využívá zdravých, pestrých a netradičních potravin - rozvíjí dovednosti k učení: využívá vhodné způsoby, metody a strategie, plánuje, organizuje a řídí vlastní učení	Gastronomická pravidla Jídelní lístky, menu. Vhodné pokrmy.
- orientuje se v základních druzích polévek - ovládá rozdíl mezi vložkou a zavářkou - připraví daný typ polévky včetně kalkulace - charakterizuje polévky a vhodnost jejich zařazení do menu - spolupracuje ve skupině, vnímá problémové situace a dokáže je řešit	Polévky Význam, druhy, vývary, vložky (syrové, vařené, pečené a smažené) a zavářky (masité a obilné). Bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní. Způsoby zahušťování a zjemňování.
- zvýší vhodnými omáčkami chutnost a výživnost pokrmů - orientuje se v základních druzích omáček - využívá i studené omáčky a dipy - prakticky ovládá přípravu omáček	Omáčky Význam, dělení. Základní, bílé, hnědé, jemné, studené.
- vytvoří harmonický celek přílohy a hlavního pokrmu po stránce chuťové i vzhledové - ovládá gramáž jedné porce - zvládá moderní úpravu příloh a doplňků na inventáři	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Z brambor, rýže, těstovin, luštěnin, mouky, zeleniny, gramáž. Příprava pokrmů z těchto surovin.

- dokáže k přípravě použít dříve probrané suroviny - kombinuje vhodně suroviny - rozlišuje technologické úpravy závislosti na požadavcích racionální výživy - uvaří krajové speciality	Bezmasé pokrmy Z brambor, zeleniny, obilovin, vajec, sýrů, luštěnin, hub, těstovin, moučné pokrmy.
- využívá odbornou literaturou, receptury - pracuje s výživovými a technologickými normami - vyhledává recepty na internetu	Práce s odbornou literaturou a PC Časopisy, knihy, internet se zaměřením na moderní gastronomii.
- rozliší základní druhy mas, jejich odležení a veterinární označení - rozliší použití jednotlivých částí masa v kuchyni - ovládá předběžnou přípravu masa - vyjmenuje způsoby úpravy hovězího masa	Maso jatečných zvířat – význam a odležení. Hovězí Použití částí pro tepelnou úpravu. Úprava pokrmů z masa a vnitřností.
- vysvětlí použití masa pro dietní stravování - rozlišuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni - zvládá všechny technologické úpravy tohoto masa	Telecí Dělení. Použití jednotlivých částí. Úprava pokrmů a vnitřností.
- využívá všechny části včetně vnitřností - používá všechny tepelné úpravy - dokáže moderním způsobem snížit vysokou energetickou hodnotu tohoto masa - využívá úpravy uzeného masa	Vepřové Dělení. Použití jednotlivých částí. Úprava pokrmů a vnitřností, uzené maso.
- vysvětlí zásady podávání skopového masa - vhodně kombinuje s různými druhy koření - dokáže je vhodně upravit na inventář a doplnit přílohami	Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí Dělení. Úprava pokrmů.
- ovládá všechny technologické postupy - využívá méně hodnotných částí mas k přípravě pokrmů - rozlišuje stupně hrubosti mletí, různé tvary - formuluje hygienické předpisy pro zpracování mletého masa	Mleté maso Hygiena, zpracování. Úprava pokrmů všemi technologickými postupy.

2. ročník	
- pojmenuje způsoby skladování a využívají jej - připravuje pokrmy ze sladkovodních i mořských ryb všemi technologickými způsoby - zvládá komunikativní dovednosti formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory v logickém sledu	Pokrmy z ryb Složení masa. Úprava pokrmů z ryb sladkovodních i mořských. Vhodné přílohy a doplňky.
- ovládá několik druhů nádivek - připravuje pokrmy všemi technologickými způsoby - orientuje se v nabídce konvence food - dodržuje hygienické předpisy při přípravě drůbeže	Pokrmy z drůbeže Dělení. Úprava pokrmů. Vhodnost pro výživu.
- zvládá způsoby nakládání do marinád - formuluje dělení zvěřiny - připravuje pokrmy vhodnými technologickými způsoby - vhodně kombinuje pokrmy s přílohou	Pokrmy ze zvěřiny Dělení. Úprava pokrmů pernaté, srstnaté, vysoké a nízké různými technologickými způsoby.
- připraví pokrmy ze všech druhů mas - určí vhodnost částí mas pro pokrmy na objednávku - dokáže k nim přiřadit vhodné přílohy a esteticky je upravit na vhodný inventář - připravuje pokrmy v papilotě, alobalu, na grilu	Pokrmy na objednávku Technika přípravy – papilota, gril, alobal. Jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, vnitřnosti.
- upravuje pokrmy samostatně na talíř - kombinuje několik výrobků od stejné základní suroviny na mísu a moderně zdobí - dovede připravovat pokrmy z čerstvých, kvalitních, sezónních a lokálních potravin	Studená kuchyně Složitě saláty, aspiky, galantiny, pěny, paštiky, obložené chlebičky, kanapky
- určí vhodnost potravin na teplé předkrmy - zařadí je do menu - připraví lehké a atraktivní předkrmy - seznámí se s méně známými druhy zeleniny	Teplé předkrmy Z vajec, sýrů, zeleniny, masa, ryb. Ragú, soté, haše.

- připraví základní druhy těst - využívá vědomosti při přípravě jednoduchých moučníků - vyjmenuje kombinaci těst s ovocem a mléčnými výrobky	Jednoduché moučníky Kynuté, plundrové, piškotové, listové, odpalované, linecké, lité, tvarohové těsto.
- ovládá přípravu speciálních moučníků z méně známých těst - využívá krémy, pudinky a zmrzliny k ostatním moučníkům - připraví flambování - odlehčí krémy i dezerty a vhodně doplnit ovocem - dokáže vytvořit jednoduché ozdoby z cukru a čokolády	Speciální moučníky a zmrzliny Cukrářské výrobky, dorty, krémy a ostatní složité moučníky. Lehké moučníky zařazované do menu. Použití ovoce a zmrzliny do moučníků.
- dokáže reagovat na požadavky složité obsluhy - určí vhodnost speciálního inventáře - vytvoří vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků - ovládá speciální dovednosti: dranžirovat drůbež, filetovat ryby, vykrajovat ovoce a zeleninu, dohotovovat pokrmy před hostem: míchat saláty, flambovat masa, moučníky	Speciální pokrmy Polévky studené a speciální. Pokrmy na objednávku. Pokrmy národní a dietní. Složité omáčky.
- vyjmenuje způsoby marinování sladkovodních i mořských ryb - využívá konvenience food - ovládá úpravy všemi technologickými způsoby - vysvětlí moderní úpravu na lávovém kameni - připraví korýše, plody moře, žáby	Speciální úprava ryb a darů moře Plněné, marinované, mořské ovoce, korýši, měkkýši, lasturovci. Způsoby úpravy a vhodnost příloh.
3. ročník	
- charakterizuje staročeskou a dnešní kuchyni - zná typické suroviny a pokrmy regionů - ovládá technologické postupy pokrmů	Česká kuchyně Charakteristika, pokrmy staročeské kuchyně. Krajské a regionální speciality.
- připraví typické zahraniční a národní pokrmy. - prakticky si vyzkouší všechny typické pokrmy kuchyní evropských, asijských, amerických	Cizí kuchyně Francouzská, anglická, italská, čínská, japonská, maďarská, slovenská, ruská, balkánská, německá,

	skandinávská, indická, americká, mexická. Typické pokrmy dané kuchyně.
- charakterizuje základní druhy a označení diet - na jejich základě připraví pokrmy a nápoje - rozlišuje použití surovin a postupů - prakticky si žáci vyzkouší typické pokrmy a způsoby přípravy pro danou dietu	Dietní pokrmy Vhodné pokrmy na danou dietu.
4. ročník	
- Objasní význam vhodných potravin a tepelných úprav - Ovládá způsoby stravování - Navrhne a sestavuje jídelní lístky pro danou skupinu	Diferencovaná strava Stravování dětí, mládeže, sportovců, seniorů.
- Sleduje trendy současné gastronomie - Využívá speciálních dovedností přípravy pokrmů na moderních gastronomických zařízeních: vakuovacích zařízeních, konvektomatech, holdomatech, Sous-vide, VarioCooking Centrech, upravuje tradiční i netradiční suroviny v moderní kombinaci, při přípravě pokrmů používá čerstvé, kvalitní, sezónní a lokální potraviny - Používá moderní úpravu pokrmů na vhodném inventáři.	Nové trendy v gastronomii Zážitková a molekulární gastronomie.

6. POPIS PODMÍNEK VÝUKY

Výuka vzdělávacího programu Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H) probíhá v „Zátkově budově“ na pracovišti školy, ulice Fráni Šrámka 9, České Budějovice a v prostorách smluvních partnerů školy.

Všechny prostory školy (kromě 1 počítačové a 1 jazykové učebny) mají bezbariérový přístup.

6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna	16	Školní tabule TV+DVD přehrávač, dataprojektor + plátno, Wi-Fi připojení k internetu
Učebna výpočetní techniky	3	60 počítačů v doméně, Dataprojektor + plátno, možnost tisku, LAN internet, OS Win7, Microsoft Office, výuka psaní na PC ATF, Mefisto, účetnictví S3 Money a jiné výukové programy.
Jazyková učebna	1	Multimediální jazyková učebna s vybavením pro výuku jazyků, Wi-Fi připojení k internetu
Učebna s interaktivní tabulí Active board	2	Interaktivní tabule s příslušenstvím + ozvučení, Wi-Fi připojení k internetu
Odborná učebna cestovního ruchu + knihovna	1	Interaktivní tabule s příslušenstvím, Wi-Fi připojení k internetu, 38 míst, studovna, 3 počítače, OS Win7, Microsoft Office, výuka psaní na PC ATF, Mefisto, účetnictví S3 Money a jiné výukové programy. Možnost tisku, Hi-fi sestava 5.1, mikrofony, receiver, a jiná multimediální vybavení
Učebna technologie přípravy pokrmů kuchyně	2	2 PC pro šéfkuchaře, elektrická pánev, chladicí skříň, mikrovlnná trouba, elektrické roboty, mraznička, 3 myčky, konvektomaty, vyhřívané vozíky, flambování, elektrické sporáky, nářezový stroj, grilovací deska, fonoteka, bar a chladicí zařízení, kávovary, holdomat, šokér a jiné vybavení 2 LCD obrazovky

Kuchyňské studio	1	Kuchyňské studio s moderním vybavením k přípravě pokrmů a výuce, včetně kamerového systému pro možnost detailního záznamu a promítání přípravy pokrmů a výuky z různých pracovišť na LCD panely umístěné v jiných kuchyních, možnost streamování datového toku na internet. 1 LCD obrazovka
Učebna TOS	1	Učebna pro výuku číšníků, vyučování stolování a jiné, společenská místnost. Vybaveno dataprojektorem + plátnem, ozvučeno 2.0 sloupcovými reproduktory a mixážním pultem pro připojení např., školní kapely nebo notebooku atd. 2x bezdrátový mikrofon, Wi-Fi připojení k internetu
Tělocvična	1	2 bezdrátové mikrofony, CD přehrávač, s MP3, CDR, RW, přenosný CD přehrávač s audio vstupem, soustava reproduktorů
Posluchárna	1	Schodovité řazení lavic, 1 počítač + smartboard včetně příslušenství + ozvučení
Školní jídelna	1	Platební terminál připojen na VIS systém, možnost objednání a zaplacení jídel
Další prostory: kabinety pro práci učitelů, zasedací místnost pro učitele		Učitelé mají v osobním užívání notebooky a tablety s připojením do domény přes WLAN síť, na každém místě ve škole mají přístup do svého profilu a ke svým učebním materiálům. Ve všech učebnách je dataprojektor s plátnem, ke kterému lze notebook připojit, v kabinetech jsou stolní počítače s připojením do domény a internetem pomocí sítě LAN. K běžnému vybavení patří mapy, slovníky, učebnice, encyklopedie, publikace, výukové CD-ROMy, speciální softwarové vybavení
Prostory pro osobní hygienu, žákovské šatny, pomocné prostory pro zajištění chodu školy, otevřené atrium.		Šatny jsou opatřeny kamerovým systémem se záznamem

6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Teoretické vyučování

Výuka všeobecně vzdělávacích předmětů a předmětů odborných je vyučována aprobovanými učiteli. Předměty ekonomicky zaměřené vyučují vysokoškolsky vzdělaní učitelé s příslušnou DPS a převážně s dlouholetou praxí. Úvazky jednotlivých učitelů všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů jsou každoročně upřesňovány během měsíců června a srpna.

Praktické vyučování

Odborné předměty i předmět odborný výcvik vyučují aprobovaní učitelé s dlouholetou praxí.

Další vzdělávání pedagogů

Učitelé se průběžně vzdělávají prostřednictvím různých školení, kurzů a samostudiem.

Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů
 - pro koordinátora v oblasti ICT
 - pro výchovnou poradkyni
 - pro metodičku prevence
 - pro koordinátora environmentální výchovy
 - pro jednotlivé učitele pro prohlubování kvalifikace
 - studium Brány jazyků pro rozšiřování jazykových znalostí učitelů
 - pro jednotlivé učitele studium nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů a stáží v zahraničí)
 - e-learningové studium
 - samostudium



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje 1. ročníkem**

6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména § 65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno dle RVP 65-41-L/01 Gastronomie a dle RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování.

Odborná praxe je zabezpečena v dvoutýdenních blocích na pracovištích sociálních partnerů školy. V souladu s § 2 Vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve. Žáci druhého ročníku ještě absolvují týden odborné praxe opět na pracovištích sociálních partnerů školy.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce a na základě písemného doporučení lékaře, specializovaného pracoviště nebo jiné instituce. Individuální vzdělávací plán vypracují vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku ve spolupráci s třídním učitelem a výchovným poradcem. Součástí individuálního studijního plánu jsou individuální konzultace, četnost zkoušek, časové rozložení studia, uzpůsobení učiva a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, jichž se žáci a žákyně účastní.

6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Škola je členem mnoha profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje.

Při zajišťování odborné praxe, při zajišťování seminářů a vzdělávacích akcí škola spolupracuje i s profesními firmami.

Sociální partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí přednášky, semináře a besedy. Sociální partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, na závěr praxe se vyjadřují ke kompetencím praktikujících žáků a žákyň a sdělují další požadavky nebo připomínky vztahující se k vzdělávacímu procesu. Na základě součinnosti s nimi vznikl tento ŠVP.

Podle možností škola nabízí možnost zahraniční praxe v Německu, Itálii, Řecku, Rakousku, Slovensku a jiných evropských zemích.

Profesní asociace	Hotely a restaurace	Gastronomické organizace a společnosti	Zahraníční partneři
Asociace hotelových škol AEHT Asociace hotelů a restaurací ČR Asociace průvodců ČR APČR Asociace kuchařů a cukrářů ČR ACK - ČR Česká barmanská asociace Jihočeská hospodářská komora JHK Asociace číšníků ČR Sdružení jižní Čechy pohostinné Asociace domovů mládeže a internátů ČR	Hotel Malý Pivovar, Č. Budějovice Clarion Congress Hotel, Č. Budějovice Grand Hotel Zvon, Č. Budějovice Budvar restuarace, České Budějovice Metropol, České Budějovice Motorest Pegast, České Budějovice Hotel Růže, Český Krumlov	Makro, Cash and Carry ČR, Č. Budějovice Gastkom, Č. Budějovice Templářské sklepy Čejkovic, vinařské družstvo Lactoprot Zeelandia, Malšice Nowaco Czech Republic, s. r. o., Č. Budějovice JARg, Prodej a servis gastronomické techniky, Č. Budějovice Vitana Byšice, a. s. Budvar, n. p., České Budějovice	Tourismusschulen - Bad Leonfelden - Rakousko - www.baletour.at Škola Komenský - Vídeň - Rakousko Staatliches Berufliches Schulzentrum Waldkirchen mit Außenstelle Grafenau - Německo IHK Bildungszentrum Dresden Geschäftsstelle - Zittau - Německo Združená stredná škola hotelových služieb a obchodu, Hotelová akadémia - Spišská Nová Ves - Slovensko Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie Hôtelière - Illkirch - Francie