



Střední průmyslová škola Emila Kolbena Rakovník, příspěvková organizace

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Obor: 65-51-H/01 KUCHARŮ-ČÍŠNÍK

GASTRONOMIE

1	Identifikační údaje	4
1.1	Předkladatel	4
1.2	Zřizovatel.....	4
1.3	Název ŠVP.....	4
1.4	Platnost dokumentu	4
2	Profil absolventa.....	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
2.2	Způsob ukončení vzdělávání	6
3	Charakteristika vzdělávacího programu.....	8
3.1	Celkové pojetí vzdělávání	8
3.2	Organizace výuky.....	9
3.3	Realizace praktického vyučování.....	10
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie.....	10
3.5	Začlenění průřezových témat.....	15
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou.....	15
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	15
3.8	Organizace přijímacího řízení	17
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	17
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	17
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	20
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	23
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání	24
4	Učební plán	25
4.1	Týdenní dotace - přehled	25
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	26
4.2	Celkové dotace - přehled	27
4.3	Přehled využití týdnů.....	28
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	29
6	Učební osnovy	31
6.1	Český jazyk a literatura	31
6.2	Ruský jazyk	37
6.3	Anglický jazyk.....	40
6.4	Německý jazyk	46
6.5	Občanská nauka	54
6.6	Fyzika.....	61
6.7	Chemie.....	65
6.8	Základy ekologie	69
6.9	Matematika.....	72
6.10	Tělesná výchova	82
6.11	Informatika	91
6.12	Ekonomika	97
6.13	Hospodářské výpočty.....	100

6.14	Marketing a etiketa.....	103
6.15	Odborný výcvik.....	107
6.16	Písemná a elektronická komunikace.....	114
6.17	Potraviny a výživa	116
6.18	Speciální obsluha.....	122
6.19	Speciální technologie	126
6.20	Stolničení	131
6.21	Technologie.....	137
7	Zajištění výuky	145
8	Charakteristika spolupráce.....	146
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi.....	146
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery.....	146

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední průmyslová škola Emila Kolbena Rakovník, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Sídl. Gen. J. Kolla 2501, Rakovník II, Rakovník, 26901

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: RNDr. Jan Jirátko

IČ: 16980123

IZO: 7820186

RED-IZO: 600170241

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Mgr. Dita Koutníková, Ing. Václav Němec, MBA

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Středočeský kraj

ADRESA ZŘIZOVATELE: Zborovská 11, 150 21 Praha 5

KONTAKTY:

Mobil: **+420 257 280 111**

Fax: **+420 257 280 203**

Email: **podatelna@kr-s.cz**

Datová schránka: **keebyy**

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: GASTRONOMIE

KÓD a NÁZEV OBORU: 65-51-H/01 KUCHAR-ČÍŠNÍK

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2025

VERZE SVP: 1

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 23. 6. 2025

DATUM PROJEDNÁNÍ v PEDAGOGICKÉ RADĚ: 23. 6. 2025

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední průmyslová škola Emila Kolbena Rakovník, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Sídln. Gen. J. Kolla 2501, Rakovník II, Rakovník, 26901

ZŘIZOVATEL: Středočeský kraj

NÁZEV ŠVP: GASTRONOMIE

KÓD a NÁZEV OBORU: 65-51-H/01 KUCHAR-ČÍŠNÍK

PLATNOST OD: 01.09.2025

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy.

Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů a pod.

Absolvent vykonává odbornou činnost v oblasti výkonu profese:

- má odborné znalosti o specifických rysech provozoven společného stravování včetně organizace;
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, má přehled o výživě, uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, zná zásady racionální výživy a orientuje se v alternativním způsobu stravování, má přehled o nových trendech ve stravování;
- prakticky využívá poznatků o surovinách a jejich skladování, o používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů;
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a zvolí vhodné technologické postupy;

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, esteticky dohotovuje a umí expedovat výrobky;
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti;
- efektivně nakládá se surovinami, s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí;
- má osvojeny základy psychologie jednání s hostem, profesionálního a společenského chování a vystupování, profesionálního jednání ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- ovládá jednotlivé druhy a techniky odbytu, umí zvolit vhodné systémy a způsoby obsluhy, používá vhodný inventář;
- dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech;
- sestavuje jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel a dle zásad racionální výživy;
- provádí vyúčtování s hostem a vyúčtování denní tržby;
- ovládá obchodně-provozní aktivity, např. umí připravit podklady pro nákup surovin, pro odbyt výrobků a služeb, ovládá skladové hospodářství;
- je schopen sestavit kalkulace cen výrobků a služeb.

Absolvent vykonává podnikatelské aktivity:

- je schopen rozumět podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických a administrativních aspektech soukromého podnikání;
- dokáže vyhledat a posoudit podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí;
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- orientuje se na trhu práce, rozhoduje o svém uplatnění, uvědomuje si význam a účel vykonávané práce a její ohodnocení;
- pracuje samostatně i v týmu;
- chápe kvalitu jako významný a důležitý nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Absolvent dbá na bezpečnost práce:

- dodržuje hygienické normy a základní předpisy týkající se bezpečnosti, ochrany zdraví při práci a požární prevence.

2.2 Způsob ukončení vzdělávání

- vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou
- obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými zákony
- dokladem o získání středního vzdělání s výučním listem je Vysvědčení o závěrečné zkoušce a Výuční list

- žák získá střední vzdělání s výučním listem,
- žák získává dle EQF úroveň vzdělání 3

Aktuální informace k závěrečné zkoušce

- závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky a praktické zkoušky z odborného výcviku a samostatné odborné práce
- podrobné zadání zkoušky stanovuje ředitel školy a příslušné odborné komise
- případné změny budou řešeny formou dodatku k tomuto ŠVP

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích s možností získání středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední průmyslová škola Emila Kolbena Rakovník, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Sídl. Gen. J. Kholla 2501, Rakovník II, Rakovník, 26901

ZŘIZOVATEL: Středočeský kraj

NÁZEV ŠVP: GASTRONOMIE

KÓD a NÁZEV OBORU: 65-51-H/01 KUCHAR-ČÍŠNÍK

PLATNOST OD: 01.09.2025

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař-číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. v teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným

výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. v teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Součástí všeobecného vzdělávání je vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích a základní ekonomické vzdělávání. Osvojované znalosti a dovednosti se dále rozvíjí formou aplikací v dalších všeobecně vzdělávacích oblastech i v oblasti odborného vzdělávání.

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden praktické výuky v rozsahu stanoveném učebním plánem. Praktické vyučování probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na dobu určitou. Snahou ISS je vystřídat žáky a v různých typech provozoven (restaurace, školní jídelny, hotely).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám, ve spolupráci s Hospodářskou komorou a s dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

Forma realizace praktického vyučování

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený obor vzdělání. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů.

Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem

odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

3.3 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze a kurzy. Velký zájem je o speciální kurz: barmanský kurz, který je příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění společenských akcí, pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

3.4 Výchové a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	Absolvent by měl být schopen: • Pracovat s texty, být čtenářsky gramotný a schopen samostatné práce a učení. • Využívat a kriticky hodnotit různé zdroje informací. • Efektivně se vzdělávat a přijímat nové poznatky. • Projevovat pozitivní vztah k učení a ochotu věnovat se dalšímu vzdělávání.

Výchovné a vzdělávací strategie	
	• Využívat všech informačních zdrojů pro rozvoj svých vědomostí a dovedností. • Stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobních schopností, pracovní i zájmové orientace. • Efektivně využívat podnětů pro vlastní rozvoj a ovládat aktivní přístup k podnětům okolí. • Přijímat podněty spolupracovníků, klientů i jiných lidí, analyzovat je a adekvátně na ně reagovat. • Využívat zkušeností s jiným softwarem, spolupráci s ostatními žáky a náповědu programů k samostatnému využití informačních a komunikačních technologií. • Pořizovat si takové poznámky, které pomohou při práci.
Kompetence k řešení problémů	Absolvent by měl být schopen: • Porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení. • Kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek. • Volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění zadaných úkolů. • Spolupracovat při řešení s jinými lidmi. • Identifikovat a analyzovat problémy, řešit problémové situace a přijímat a plnit svěřené úkoly. • Vnímat problémové situace, rozpoznat a pochopit problém, promyslet a naplánovat způsob řešení problému. • Nenechat se odradit případným neúspěchem a hledat konečné řešení problému. • Při řešení problému využívat získaných vědomostí. • Posílit kritické a logické myšlení. • Zjišťovat příčiny problémů a ověřovat správnost řešení. • Samostatně řešit problémy. • Uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické, heuristické) a myšlenkové operace. • Být veden k tvořivému přístupu při řešení úloh a projektů a chápat, že existuje více způsobů řešení.
Komunikativní kompetence	Absolvent by měl být schopen: • Vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a psaných. • Své myšlenky a názory formulovat srozumitelně a souvisle. • Obhajovat své názory a postoje. • Věcně a jazykově správně zpracovávat přiměřeně náročné souvislé texty, pracovní a jiné písemnosti. • Kultivovaně se vyjadřovat ústně i písemně a uplatňovat společenskou etiku. • Samostatně připravovat písemné a ústní projevy a formulovat vlastní zkušenosti a prožitky. • Využívat komunikačních prostředků, knihovny a internetu. • Využívat vhodné technologie pro komunikaci na dálku (např. elektronickou poštu).

Výchovné a vzdělávací strategie	
	• Efektivně a účinně komunikovat všestranně.
Personální a sociální kompetence	Absolvent by měl být schopen: • Efektivně se učit a pracovat. • Využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zkušeností zprostředkovaných. • Pracovat samostatně i v týmu. • Loajálně jednat v pozici zaměstnance i zaměstnavatele. • Jednat v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, projevovat smysl pro čestnost. • Spolupracovat v týmu. • Být veden ke kolegalitě, vzájemné radě či pomoci a při projektech se učit pracovat v týmu, rozdělit a naplánovat si práci a hlídat časový harmonogram. • Být vychován k sebevědomému, asertivnímu jednání, schopnosti sebekritiky a přijímání kritiky, čímž se posiluje osobní a socializační rozvoj.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	Absolvent by měl být schopen: • Jednat odpovědně. • Uvědomovat si základní kategorie v hierarchii životních hodnot, uplatňovat morální principy a demokratické hodnoty. • Pracovat svědomitě a pečlivě a snažit se dosahovat co nejlepších výsledků. • Mít základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti. • Jednat a komunikovat slušně a odpovědně, vážit si vytvořených hodnot. • Chránit životní prostředí v pracovním i osobním životě. • Jednat hospodárně v pracovním i osobním životě. • Mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. • Být schopen odolávat myšlenkové manipulaci. • Chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje. • Využívat poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech. • Být veden k zodpovědnosti za vlastní život a za význam vzdělávání pro život. • Být seznamován s vazbami na legislativu a obecné morální zákony (SW pirátství, autorský zákon, ochrana osobních údajů, bezpečnost, hesla, citace). • Být vychován k úctě k tradicím, kulturnímu a historickému dědictví a k vytváření pozitivního vztahu k práci a umění. • Být podporován ve vlastní tvořivé činnosti. • Být systematicky vychováván k pracovním výkonům a k vyžadování jejich plnění.
Kompetence k pracovnímu uplatnění	Absolvent by měl být schopen: • Disponovat kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu.

Výchovné a vzdělávací strategie	
a podnikatelským aktivitám	• Ovládat základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti.
Matematické kompetence	Absolvent by měl být schopen: • Mít základní numerické znalosti.
Digitální kompetence	Absolvent by měl být schopen: • Využívat zdroje internetu, kriticky k nim přistupovat. • Znat vhodné aplikace na PC a pracovat s nimi. • Znat vhodné aplikace na mobilním telefonu a na jiných digitálních technologiích a pracovat s nimi. • Používat základní a aplikační programové vybavení počítače ve vazbě k uplatnění se v praxi v oblasti gastronomie a služeb, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. • Být schopen řešit praktické aplikace digitálních technologií ve vztahu k vlastní odbornosti a ovládat využití speciálního softwaru. • Rozumět základům informačních a digitálních technologií, chápat vztah mezi HW a SW. • Chápat a správně užívat pojmy z oblasti hardware, software a práce v síti. • Používat nástroje pro zpracování informací, které se učí i vyhledávat na Internetu a kriticky k nim přistupovat. • Orientovat se v získaných informacích, třídit je, analyzovat, vyhodnocovat, provádět jejich výběr a dále je zpracovávat. • Interpretovat správně získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentovat vhodným způsobem.
Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích	– měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování; – rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností; – využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu; – správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů; – sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.
Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad	• ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní; • kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky; • používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu; • objasnili a využívali kulinářské dovednosti.
Ovládat techniku odbytu	• ovládali druhy a techniku odbytu; • volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář; • společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky; • dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

Výchovné a vzdělávací strategie	
Vykonávat obchodně-provozní aktivity	• sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb; • připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu; • zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž; • posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin; • sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb; • orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování; • sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií; • využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje; • vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	• dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem; • znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik; • znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce); • byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	• chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace; • dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; • dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta)
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	• znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; • zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady; • efektivně hospodařili s finančními prostředky; • nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh			
Občan v demokratické společnosti	CJL , MAE , OBN , STO , TEV	FYZ , SPO	HVY , PEK
Člověk a životní prostředí	MAE , MAT , OBN , STO , TEC , TEV	FYZ , SPO , STE	HVY
Člověk a svět práce	CJL , MAE , MAT , OBN , STO , TEC , TEV	FYZ , SPO , STE	HVY , PEK
Člověk a digitální svět	MAE , MAT , OBN , STO , TEC , TEV	FYZ , SPO , STE	HVY , PEK

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
CJL	Český jazyk a literatura
FYZ	Fyzika
HVY	Hospodářské výpočty
MAE	Marketing a etiketa
MAT	Matematika
OBN	Občanská nauka
PEK	Písemná a elektronická komunikace
SPO	Speciální obsluha
STE	Speciální technologie
STO	Stolníčení
TEC	Technologie
TEV	Tělesná výchova

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

Škola přípravné kurzy nenabízí.

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem, jehož zkrácenou podobu uvádíme:

Hodnocení a klasifikace je součástí výchovy a vzdělávání žáků. Jsou pro ně stanovena pravidla v souladu se školskými předpisy.

Žáci jsou klasifikováni a hodnoceni podle zákona č. 561/2004Sb. a podle vyhlášky MŠMT ČR č. 13/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů a č. 48/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

1. Klasifikace je:

Průběžná - hodnotí dílčí výsledky žáka v jednotlivých předmětech,

Celková - na konci 1. a 2. pololetí

2. Chování žáků:

Pravidla chování jsou součástí školního řádu, včetně postihů.

Chování žáků se klasifikuje stupni:

- velmi dobré - žák se chová a jedná v souladu se školním řádem
- uspokojivé - žák porušuje školní řád řadou drobných přestupků (vyrušuje při vyučování, nenosí pomůcky, nechodí včas do školy a do hodin, dopouští se neomluvených hodin atp.) nebo závažnějším způsobem poruší školní řád
- neuspokojivé - žák závažným způsobem poruší nebo porušuje školní řád

Při opakovaném porušení školního řádu či porušení školního řádu závažným způsobem může být žák podmíněně vyloučen nebo vyloučen ze studia.

3. Hodnocení a klasifikace:

Prospěch žáka se v jednotlivých předmětech klasifikuje stupni:

- 1 – výborný
- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný

Stupeň prospěchu stanoví učitel předmětu jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a o výchovných opatřeních informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

4. Získávání podkladů pro hodnocení:

Učitel získává podklady průběžně s přiměřenou náročností a pedagogickým taktem, rovněž je přihlíženo k žakovým vzdělávacím a osobnostním předpokladům:

- různými druhy zkoušek - ústní, písemné, testy, orientační atd.
- soustavným sledováním aktivity žáka
- sledováním připravenosti žáka na výuku z hlediska domácí přípravy
- výsledná klasifikace proto není aritmetický průměr známek za klasifikační období

5. Hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se bude provádět v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje,

jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Způsoby hodnocení

Klasifikací

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání
- kritéria pro přijetí jsou stanovena ředitelem školy do 31. ledna daného aktuálního roku

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky

Obsah přijímacího řízení

Obsah přijímacího řízení stanoví pro každý školní rok ředitel školy organizační směrnici, která je k dispozici na webu školy.

Kritéria přijetí žáka

Kritéria přijímacího řízení stanoví pro každý školní rok ředitel školy organizační směrnici, která je k dispozici na webu školy.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

- Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
- Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

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

Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého a pátého stupně může Škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky c. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných SZ a vyhláškou. Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě je zpracován tento ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a VP zpracovává škola. Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 SZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 SZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a SVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí maturitní zkoušky.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou vzděláváni s využitím podpůrných opatření, která mají kompenzovat jejich speciální vzdělávací potřeby a vyrovnávat jejich obtíže ve vzdělávání.

Těmito opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školních a školských poradenských službách, které odpovídají zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření školou a školským zařízením. Podpůrná opatření zahrnují poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení, úpravu organizace, obsahu, hodnocení, forem, metod vzdělávání a školských služeb.

Předpokládá se i využívání kompenzačních pomůcek, speciálních pomůcek a učebnic. U žáků s odlišným mateřským jazykem se zohledňuje nižší znalost českého jazyka především v rané fázi studia, například možností využít elektronického překladače nebo slovníku.

Podpůrná opatření se člení do 5 stupňů, podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti.

Podpůrná opatření 1. stupně poskytuje škola sama, v součinnosti se školním poradenským pracovištěm. Tato podpůrná opatření mají podobu jednak individualizace přístupu k žákovi a jednak tzv. Plánu pedagogické podpory. Pokud podpůrná opatření poskytovaná školou nevedou k úpravě vzdělávání žáka a k pozitivní změně, měla by škola nejpozději do 3 měsíců požádat zákonného zástupce žáka o návštěvu školského poradenského zařízení.

Dodržujeme tento postup:

1. Žákům, kteří mají obtíže při vyučování (dále to mohou být i žáci nadaní, zdravotně postižení, sociálně znevýhodnění, či cizinci), třídní učitel vypracuje Plán pedagogické podpory (PLPP) – 1. stupeň pedagogické podpory:
 - Před vypracováním PLPP učitel vyrozumí o tomto postupu zákonného zástupce, který svým podpisem potvrdí, že souhlasí;
 - PLPP se musí za určitou dobu vyhodnotit, nejpozději po 3 měsících.
2. Vyhodnocení se uskuteční na společné schůzce rodiče a učitele, kde se prodiskutuje průběh výuky s PLPP a dojde se k závěru:
 1. PLPP se ukončí – žák již PLPP nepotřebuje;
 2. PLPP vyhovuje a pomáhá žákovi, pak se v něm pokračuje dál a naplánuje se další termín na vyhodnocení;
 3. PLPP nestačí, je potřeba odborné vyšetření v poradně.

Rodič se objedná v Pedagogicko-psychologické poradně sám.

Výchovný poradce předá PLPP žákovi a ten si zajistí jeho bezodkladné doručení do pedagogicko-psychologické poradny.

Pedagogicko-psychologická poradna zašle škole po ukončení odborného vyšetření datovou zprávou Doporučení školského poradenského zařízení (DŠPZ) – 2. až 5. stupeň pedagogické podpory.

- Třídní učitel se sejdě se zákonným zástupcem. Vysvětlí mu, jaká podpůrná opatření se budou ve škole využívat. Pokud zákonný zástupce souhlasí, podepíše informovaný souhlas, který je součástí DŠPZ.
- Toto DŠPZ dá třídní učitel na vědomí všem vyučujícím.
- Pokud je jedním z podpůrných opatření IVP (nemusí být), vypracuje ho třídní učitel ve spolupráci s ostatními vyučujícími a výchovným poradcem (pracovníkem Školního poradenského pracoviště).

Ve škole je určen pracovník, který se komplexně věnuje vzdělávání žáků se SVP, sleduje využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikuje s žáky a rodiči nezletilých žáků, s dalšími pracovníky školy (např. s učiteli příslušných vyučovacích předmětů, mistry praktického vyučování a koordinátory praktického vyučování u zaměstnavatelů, popřípadě s dalšími institucemi (dle § 10 a § 11 vyhlášky).

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze c. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP. Ve výjimečných případech může ředitel Školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 26 ŠZ).

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností školy vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních

dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci s koordinátorem pro nadání. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 SZ; § 28 – § 31 vyhlášky). Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit například ve formě nadání vztahujícího se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků SZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu Erasmus +), zapojovat žáky do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

Vzdělávání nadaných a mimořádně nadaných žáků je založeno ve spolupráci vyučujících, KPN a vedením školy zejména na

- povzbuzování žáků při výuce a posilování jejich motivace k učení
- poskytování podpory při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním potřebám jednotlivců
- využití talentů a schopností žáků například ve vědomostních a odborných soutěžích
- zapojením žáků ve výuce například v roli „asistenta“ výuky, a to jak při plánování, tak při realizaci výuky moderními vyučovacími formami
- vytváření pozitivního klimatu ve třídě i ve škole ve vztahu k těmto žákům

Ve škole je určen koordinátor pro nadání, který pečuje o nadané a mimořádně nadané žáky.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení;
- uplatňovat formativní hodnocení žáků;

- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců;
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole;
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři či pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka, apod.);
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči nezletilých žáků (jak rodiči žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních i učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči) a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (především zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole);
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možnosti pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením (se specifiky vzdělávání žáků se SVP a přístupu k nim je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat jejich praktická výuka, a zejména instruktora dané skupiny);
- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřených na vzdělávání žáků se SVP (včetně žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 SZ; § 28 – § 31 vyhlášky). IVP je stanovováno v písemné formě, jeho sestavení koordinuje ŠPZ ve spolupráci s KPN, třídním vyučujícím a vyučujícími jednotlivých předmětů. IVP je pravidelně vyhodnocováno s frekvencí uvedenou v daném IVP.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Definice, proces vyhledávání a identifikace nadaných a talentovaných žáků na škole, spolupráce navazujících stupňů škol, spolupráce s odbornými poradenskými pracovišti, rozvoj nabídky pro nadané a podpora nadání v rámci školy, orientace v mimoškolní nabídce pro podporu nadání a spolupráce s externími subjekty, komunikace v oblasti podpory nadání s kolegy, vedením školy, s rodiči či zákonnými zástupci žáků, vzdělávání zaměstnanců školy v oblasti péče o nadání a zapojení školy do struktur zaměřených na podporu nadání řeší samostatný dokument nazvaný Systém podpory nadání ve škole (SPN), který koordinuje školní koordinátor péče o nadání (KPN) pověřený ředitelem školy, za spolupráce předsedů předmětových komisí i celého pedagogického sboru.

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretické i praktické výuky je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Ve výchovně vzdělávacím procesu vychází výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci z platných právních předpisů, zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad směřuje od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro učební obor. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí žáků musí být prokazatelné.

Prostory pro výuku musí odpovídat požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy. Nácvik a procvičování činností mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném učební osnovou a v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé a v souladu s podmínkami, za nichž mohou mladiství konat tyto práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. Důkladné a prokazatelné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy a s technologickými postupy.
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Pro vykonávání stanoveného dozoru je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

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

Při práci s dohledem osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce, a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností vedoucích pracovníků školy v závislosti na charakteru tématu, předpisů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a na podmínkách jednotlivých pracovišť, kde žáci požadavky příslušného celku plní.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	2	2	1+1	5+1
	Ruský jazyk	0+1	0+1	0+1	0+3
	Anglický jazyk	1+1	1+1	1+1	3+3
	Německý jazyk	1	1	1	3
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika		1		1
	Chemie	1			1
	Základy ekologie	1			1
Matematické vzdělávání	Matematika	2	1	1	4
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	Informatika		1	2	3
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	1	1		2
	Hospodářské výpočty			1	1
Odborné vzdělávání	Marketing a etiketa	1			1
	Odborný výcvik	2+13	2+15.5	1+16.5	5+45
	Písemná a elektronická komunikace			1	1
	Potraviny a výživa	1	1		2

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Speciální obsluha		1	1	2
	Speciální technologie		1	1	2
	Stolničení	1+1	1+1	1+1	3+3
	Technologie	1+1	1+0.5	1+1.5	3+3
Celkem hodin		34	36	37	49+58

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Český jazyk a literatura

Hospodářské výpočty

Písemné zkoušení, testy a početní úkony, ústní zkoušení.

Stolničení

Součástí výuky je projekt, respektive ročníková práce pro žáky třetích ročníků, cílem je shrnout výuku teoretických odborných předmětů, žáci si volí téma, které zpracovávají. Součástí výuky jsou odborné exkurze, jako doplnění učiva v jednotlivých ročnících, ale hlavně jsou rozšířením odborných a pracovních kompetencí. Exkurze jsou zajišťovány ve firmách, např. pivovar Plzeň, Krušovice, Rakovník, Staropramen v Praze, Vitana Byšice, Karlovarská becherovka, hotely v Praze, Karlových Varech, odborné výstavy – HOREKA atd. Všechny klíčové kompetence se průběžně rozvíjí v teoretické výuce odborných předmětů jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků.

Součástí předmětu Český jazyk a literatura je blok učiva Estetického vzdělávání.

V jazykovém vzdělávání je jako cizí jazyk stanoven Anglický jazyk, který navazuje na výuku cizího jazyka podle RVP ZV (označen jako AJ1; první cizí jazyk). Jako další cizí jazyk bude žákům nabídnut německý nebo ruský jazyk, a to bez návaznosti či s návazností na výuku cizího jazyka podle RVP ZV (označeny jako NJ2, RJ2; druhý cizí jazyk). v důsledku různé úrovně jazykových vědomostí žáků, bude výuka cizího jazyka řešena skupinově a také individuálním přístupem.

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	66	66	32+32	164+32
	Ruský jazyk	0+33	0+33	0+32	0+98
	Anglický jazyk	33+33	33+33	32+32	98+98
	Německý jazyk	33	33	32	98
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	33	33	32	98
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika		33		33
	Chemie	33			33
	Základy ekologie	33			33
Matematické vzdělávání	Matematika	66	33	32	131
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	33	33	32	98
Informatické vzdělávání	Informatika		33	64	97
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	33	33		66
	Hospodářské výpočty			32	32
Odborné vzdělávání	Marketing a etiketa	33			33
	Odborný výcvik	66+429	66+511.5	32+528	164+1468.5
	Písemná a elektronická komunikace			32	32

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Potraviny a výživa	33	33		66
	Speciální obsluha		33	32	65
	Speciální technologie		33	32	65
	Stolničení	33+33	33+33	32+32	98+98
	Technologie	33+33	33+16.5	32+48	98+97.5
Celkem hodin		1122	1188	1184	1602+1892

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Adaptační kurz	1	0	0
Časová rezerva	4	5	2
Exkurze	2	2	2
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	32
Celkem týdnů	40	40	38

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288	Český jazyk a literatura	3	98
			Anglický jazyk	3	98
			Německý jazyk	3	98
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	98
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	33
			Chemie	1	33
			Základy ekologie	1	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	131
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	98
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	97
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	2	66
			Hospodářské výpočty	1	32
Odborné vzdělávání	19	608	Marketing a etiketa	1	33
			Písemná a elektronická komunikace	1	32
			Potraviny a výživa	2	66
			Speciální obsluha	2	65
			Speciální technologie	2	65
			Stolničení	3	98
			Technologie	3	98
			Odborný výcvik	5	164

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Disponibilní časová dotace	47	1504	Český jazyk a literatura	1	32
			Anglický jazyk	3	98
			Stolničení	3	98
			Technologie	3	97.5
			Odborný výcvik	45	1468.5
			Ruský jazyk	3	98
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	107	3494

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk a literatura

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Oblast	Estetické vzdělávání, Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Posláním předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat jejich myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat. Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: – chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého znaku z obou oblastí, – rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti, – chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich, – uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznání uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých, – pracovali samostatně i týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti, – porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej, – rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou formou. Rovněž navazuje na znalosti ze základní školy o jednotlivých druzích, prohlubuje je a upevňuje s ohledem na jejich využívání v příslušných funkčních stylech v návaznosti na zvolený učební obor. Rozvíjí vědomosti a dovednosti z učiva o větě jednoduché a souvětí. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu. Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, osobního a úředního dopisu, žádosti a jednoduchého popisu, životopisu se zřetelem ke konkrétnímu učebnímu oboru, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci zlepšují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor. Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do současnosti. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka, cizí jazyk, IT, odborné předměty. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka směřuje k tomu, aby žáci: – měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, – jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání, – jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem, – vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažili se je zachovat pro příští generace. Pojetí výuky (metody a formy práce) Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před žáky), návštěva místní knihovny a muzeí, filmových a divadelních představení, dramatizace uměleckého textu, prohlubování čtenářských dovedností.

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Integrace předmětů	• Estetické vzdělávání • Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden k tomu, aby: – získával kladný vztah k učení a vzdělávání, – vyhledával a zpracovával informace, uplatňoval různé způsoby práce s textem, – si samostatně pořizoval poznámky při poslouchání mluvených projevů, – přijímal radu i kritiku a dokázal na ni reagovat tak, aby přispěla k rozvoji jeho osobnosti, – k učení využíval zkušeností svých i jiných lidí, – hodnotil pokroky a nedostatky při dosahování cílů svého učení. Komunikativní kompetence: Žák je veden k tomu, aby byl schopen: – vyžádat si důležité informace a přistupovat k nim kriticky (nenechá sebou manipulovat), – zvládat komunikaci s orgány státní správy a samosprávy, – vyplnit různé formuláře a zadání, – účastnit se v diskusích, – dodržovat jazykové a stylistické normy, využívat odbornou terminologii. Personální a sociální kompetence: Žák by měl být schopen: – provádět sebehodnocení svých činností a aktivit druhých (uvědomit si klady a zápory), – stanovit si cíle a priority, – jednat v souladu s morálními principy, přispívat k uplatňování demokratických hodnot, – zodpovídat za své jednání a chování, – naučit se pomáhat a vážit si práce své a práce druhých, – dokázat rozpoznat rysy jakéhokoli druhu diskriminace, – využívat prostředky komunikačních technologií. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden k tomu, aby: – byl vychováván k samostatnosti, zodpovědnosti a iniciativnímu jednání, a to nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném, – respektoval zákony, práva, osobnost druhých, a to i jejich kulturní specifika,

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	– jeho jednání bylo totožné s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie, – byl vychováván v duchu plurality a multikulturního soužití, – se zajímal o celosvětové kulturní a společenské dění, – chápal minulost a současnost svého národa v celosvětovém kontextu, uznával národní tradice. Digitální kompetence: Žáci budou vedeni k tomu, aby získali schopnost: – vyhledávat a kriticky posuzovat informace z digitálních zdrojů pro přípravu referátů nebo prací o literatuře a historii, s důrazem na důvěryhodnost zdrojů. – využívat textové editory a prezentační software pro tvorbu a formátování písemných projevů a vizuálních prezentací v rámci projektu. – komunikovat a spolupracovat s ostatními žáky nebo učiteli prostřednictvím digitálních nástrojů při plnění skupinových úkolů v předmětu.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	
Způsob hodnocení žáků	Žáci budou hodnoceni objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační charakter. Hodnocení se bude řídit klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu, a dále klasifikačními kritérii, se kterými budou žáci na počátku klasifikačního období seznámeni. Učitelé se při hodnocení zaměřují zejména na kladné ocenění toho, co žáci umí a čeho dosáhli. Ke každému okruhu témat bude zařazena ověřovací kontrolní práce, průběžně se budou psát testy, pravopisná cvičení, diktáty, slohové práce. Ústní zkoušení bude zařazováno průběžně po celý školní rok, stejně jako mluvní cvičení. Hodnotí se také schopnost pracovat ve skupině, zapojení všech členů, srozumitelnost a souvislost jazykového projevu při formulaci myšlenek. Oceněny jsou samostatné aktivity žáků, jejich čtenářská a kulturní úroveň.

Český jazyk a literatura	1. – 3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 196
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností		
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci		národní jazyk a jeho útvary
		jazyková kultura

Český jazyk a literatura	1. – 3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 196
řídí se zásadami správné výslovnosti		zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		hlavní principy českého pravopisu
v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví		slovní druhy
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka		tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby
orientuje se v soustavě jazyků		postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;		hlavní principy českého pravopisu
		slovní druhy
		tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby
používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie		slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak		slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie
orientuje se ve výstavbě textu		větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu
Tematický celek - Komunikační a slohová výchova		
vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska		slohotvorní činitele objektivní a subjektivní
		komunikační situace, komunikační strategie
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi		komunikační situace, komunikační strategie
		vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)		vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		komunikační situace, komunikační strategie
přednese krátký projev		řečnické projevy a jejich druhy
vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi		grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar		projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu		projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky
odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového		projevy odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky
vytvoří základní útvary administrativního stylu		projevy prostě administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky
má základní přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu		projevy umělecké, jejich základní znaky, postupy a prostředky
Tematický celek - Práce s textem a získávání informací		

Český jazyk a literatura	1. – 3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 196
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky		informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů		informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
samostatně zpracovává informace		práce s různými příručkami pro školu i veřejnost
rozumí obsahu textu i jeho částí		techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu
		zpětná reprodukce textu
pořizuje z odborného textu výpisky		získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení
má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů		informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
má přehled o knihovnách a jejich službách		informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
Tematický celek - Umění a literatura		
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění		umění jako specifická výpověď o skutečnosti
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby
samostatně vyhledává informace v této oblasti		hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby
Tematický celek - Práce s literárním textem		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		základy teorie literatury
		literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury
		čtení a interpretace literárního textu
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů		literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury
postihne sémantický význam textu		tvořivé činnosti
interpretuje text a debatuje o něm		metody interpretace textu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci budou poznávat zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, vážit si materiálních a duchovních hodnot		

Český jazyk a literatura	1. – 3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 196
Člověk a svět práce		
žáci se budou učit písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších situacích		

6.2 Ruský jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Ruský jazyk
Oblast	
Charakteristika předmětu	Předmět ruský jazyk patří do oboru cizí jazyky. Vzdělávání v ruském jazyce se podílí na přípravě studentů na aktivní život v multikulturní společnosti. Vede studenty k osvojení praktických řečových dovedností jako nástroje dorozumění v situacích běžného osobního a pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé a nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Přispívá k formování osobnosti studentů, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Vzdělávání směřuje k tomu, aby student dovedl: - komunikovat v rámci základních témat - efektivně pracovat s rusky psaným textem - pracovat se slovníky, jazykovými příručkami a dalšími zdroji informací v RJ včetně internetu - efektivně se učit RJ - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie

Název předmětu	Ruský jazyk
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva vychází z Rámcového vzdělávacího programu a Společného evropského referenčního rámce pro jazyky a z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. v průběhu vzdělávacího procesu se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Řečové dovednosti (receptivní, produktivní, interaktivní) - poslech s porozuměním, čtení s porozuměním, ústní projev, písemný projev - jsou základem, který umožňuje komunikaci v RJ - jsou cílem a obsahem výuky Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba, gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis - na základě jejich znalostí se rozvíjí řečové dovednosti Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy zahrnují znalosti a dovednosti z oblastí společenského života - při komunikačních situacích si studenti upevňují, rozšiřují a prohlubují řečové dovednosti související se získáváním a poskytováním informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - jazykové funkce zahrnují obraty zahájení a ukončení komunikace Poznatky o zemích studovaného jazyka (rusky mluvící země)
Integrace předmětů	• Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a využíval online slovníky a překladače pro práci s texty souvisejícími s gastronomií a hotelnictvím v ruském jazyce (např. jídelní lístky, popisy pokrmů, recepty) - se seznámil s digitálními platformami a aplikacemi pro jazykové učení ruštiny, které mu pomohou procvičovat slovní zásobu a fráze relevantní pro komunikaci s rusky hovořícími hosty - v digitálním prostředí vyhledával a sledoval ruská kulinární videa nebo blogy, aby získal vhled do ruské kuchyně a gastronomických trendů
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení vycházíme ze školního klasifikačního řádu. Studenti jsou hodnoceni v průběhu celého vyučovacího procesu během příslušného školního roku. Ve stanovených termínech (čtvrtletí, pololetí, třetí čtvrtletí, konec školního roku) je přidělena známka, která odráží celé příslušné hodnocené období, přičemž čtvrtletní hodnocení může být pouze slovní. Při hodnocení vycházíme z komplexního rozvoje řečových

Název předmětu	Ruský jazyk
	dovedností. Hodnotíme rozsah, správnost, plynulost, interakci. Výsledky učení kontrolujeme a prověřujeme průběžně s dostatečnou frekvencí. Používáme přímé a nepřímé hodnocení. Přímým hodnocením hodnotíme právě probíhající činnost studenta. Nepřímé hodnocení probíhá většinou formou písemného testu. Studenty hodnotíme buď slovně, nebo klasifikujeme známkou od 1 do 5. Při klasifikaci zohledňujeme studenty se specifickými poruchami učení. Využíváme sebehodnocení studentů, to znamená, že student sám posuzuje své ovládnutí jazyka. Sebehodnocení nám slouží jako nástroj ke zvyšování motivace a zodpovědnosti studentů. Pomáhá jim poznat vlastní přednosti a nedostatky a uvědomit si, na co mají více zaměřit svou učební činnost.

Ruský jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
rozlišuje základní zvukové prostředky		Lekce 1: Seznamování. Gramatika: oslovení v ruském jazyce, osobní zájmena, abeceda
používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu		Lekce 2: Moje rodina. Gramatika: přivlastňovací zájmena, slovesa mít, základní číslovky
čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu		Lekce 4: Můj den. Gramatika: časování základních sloves
čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností		Lekce 3: Bydlení. Gramatika: přídavná jména, skladba ruské věty
sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru		Lekce 2: Moje rodina. Gramatika: přivlastňovací zájmena, slovesa mít, základní číslovky
zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma		Lekce 5: Volný čas. Gramatika: rod podstatných jmen, spojky

Ruský jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru		Lekce 4: v restauraci. Gramatika: rozkazovací způsob, sloveso mít rád Lekce 5: v kuchyni. Gramatika: budoucí čas
je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji		Lekce 4: v restauraci. Gramatika: rozkazovací způsob, sloveso mít rád
omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu		Lekce 4: v restauraci. Gramatika: rozkazovací způsob, sloveso mít rád
osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt		Lekce 4: v restauraci. Gramatika: rozkazovací způsob, sloveso mít rád

Ruský jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně		Lekce 3: Škola. Gramatika: předložky místa a času, minulý čas
rozumí jednoduchým pokynům a sdělením		Lekce 1: Nakupování. Gramatika: vazba já chci, potřebuji, musím
zeptá se na spokojenost zákazníka		Lekce 2: Zdraví. Gramatika: vazba u mě, stupňování přídavných jmen, časování dalších sloves

Ruský jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy		Lekce 1: Moje práce. Gramatika: pádové otázky
hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru		Lekce 1: Moje práce. Gramatika: pádové otázky
používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě		Lekce 2: Ruská gastronomie. Gramatika: podmiňovací způsob
vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod.		Lekce 1: Moje práce. Gramatika: pádové otázky
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka		Lekce 2: Ruská gastronomie. Gramatika: podmiňovací způsob Lekce 4: Praktická konverzace. Gramatika: opakování konverzace
uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka		Lekce 3: Česká gastronomie. Gramatika: neurčitá příslovce Lekce 4: Praktická konverzace. Gramatika: opakování konverzace
prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti		Lekce 2: Ruská gastronomie. Gramatika: podmiňovací způsob Lekce 4: Praktická konverzace. Gramatika: opakování konverzace

6.3 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Předmět anglický jazyk patří do oboru cizí jazyky. Vzdělávání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě studentů na aktivní život v multikulturní společnosti. Vede studenty k osvojení praktických řečových dovedností jako nástroje porozumění v situacích běžného osobního a pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé a nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Přispívá k formování osobnosti studentů, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Vzdělávání směřuje k tomu, aby student dovedl: - komunikovat v rámci základních témat - efektivně pracovat s anglicky psaným textem - pracovat se slovníky, jazykovými příručkami a dalšími zdroji informací v AJ včetně internetu - efektivně se učit AJ - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva vychází z Rámcového vzdělávacího programu a Společného evropského referenčního rámce pro jazyky a z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. v průběhu vzdělávacího procesu se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Řečové dovednosti (receptivní, produktivní, interaktivní) - poslech s porozuměním, čtení s porozuměním, ústní projev, písemný projev - jsou základem, který umožňuje komunikaci v AJ - jsou cílem a obsahem výuky Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba, gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis - na základě jejich znalostí se rozvíjí řečové dovednosti Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy zahrnují znalosti a dovednosti z oblastí společenského života - při komunikačních situacích si studenti upevňují, rozšiřují a prohlubují řečové dovednosti související se získáváním a poskytováním informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - jazykové funkce zahrnují obraty zahájení a ukončení komunikace

Název předmětu	Anglický jazyk
	Poznatky o zemích studovaného jazyka (anglicky mluvící země) - stručný přehled o anglicky mluvících zemích Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce (první cizí jazyk) se realizuje v anglickém jazyce. Vzdelávání v AJ1 navazuje na RVP ZV a cílem je osvojení výstupní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnici A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Žáci jsou rozděleni do skupin podle jednotlivých ročníků a předpokladem efektivní výuky je také rozdělení žáků podle jednotlivých studovaných oborů. Výuka probíhá v klasických třídách a jazykové učebně při dotaci 2-2-2 hodin. v této souvislosti je třeba zmínit, že v učebních oborech probíhá výuka vždy jedenkrát za 14 dní, neboť se pravidelně střídá s praktickým výcvikem, tj. výuka v době teoretického vyučování je realizována na 4-4-4 hodin. Při výuce anglického jazyka jsou používány metody práce s učebnicí, časopisy, metody rozhovoru, vyprávění, psaní dopisů, mailů, práce s odbornými písemnostmi, dále poslechová cvičení, práce s textem, překladová cvičení. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Vzhledem k tomu, že naši absolventi vstupují většinou přímo do praxe, je třeba, aby byli vybaveni také základy odborného cizího jazyka a mohli se ucházet o práci v rámci EU. z tohoto důvodu přibližně 20 % slovní zásoby tvoří obecně odborná a odborná terminologie. Učitelé vyučují podle učebnic, které odpovídají danému oboru, případně volí takové výukové materiály, které jsou pro daný obor optimální.
Integrace předmětů	• Vzdelávání a komunikace v cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Učitel - strukturuje lekce tak, aby výuku přizpůsobil žákům s různými vzdělávacími potřebami; - látku uvádí jasně a srozumitelně, jazykové dovednosti procvičuje ve smysluplném kontextu, který je žákům blízký; - na začátek hodin zařazuje tzv. zahřívací aktivity, které mu umožní ověřit si stávající znalosti žáka a vtáhnout ho snadněji do učebního procesu. Kompetence k řešení problémů: Učitel - jednotlivá témata probírá z různého hlediska a úhlu pohledu, aby si každý žák uplatnil svoje metody řešení a uchopení úkolu;

Název předmětu	Anglický jazyk
	- nechává žákům volnost při výběru metod a pomůcek při osvojování si látky a při práci na úkolech a cvičeních.
	Komunikativní kompetence: Učitel - uvádí a procvičuje jazykové dovednosti v integrovaných úlohách, při kterých užívá běžný, reálný jazyk; - písemnou komunikaci nacvičuje na běžných typech písemného projevu jako je psaní vzkazů, pohledů, dopisů, e-mailů, vyplňování dotazníků, formulářů apod.
	Personální a sociální kompetence: Učitel - zvyšuje motivaci a koncentraci žáku střídáním individuální činnosti s prací v páru nebo v týmu, vede žáky k aktivní spolupráci.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Učitel - pomocí řízeného rozhovoru vybízí žáky k vyjádření se k tématu sám za sebe, ze své zkušenosti
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Učitel - zařazuje do hodin aktivity, při kterých mají žáci učebnice zavřené, čímž je vybízí k zvýšené pozornosti při naslouchání a reakci na podněty bez „sklopené hlavy nad učebnicí“; - pomáhá žákům zvládnout jazyk a jednotlivé úkoly týkající se porozumění čtenému a slyšenému textu, mluvení, psaní a gramatiky různými radami, vede je tak ke stanovení si cílů a k jejich průběžnému revidování; - podporuje žáky v iniciativě, tvořivosti, inovaci a k aktivnímu přístupu při vypracovávání školních i domácích prací tím, že zadává dlouhodobější úlohy či projekty, při kterých žáci uplatní své vědomosti, informovanost, nadání a talent, - Studenti jsou vedeni k uvědomování si důležitosti znalosti cizích jazyků pro budoucnost a další pracovní uplatnění.
	Digitální kompetence: Učitel - zadává úkoly, při kterých žáci využívají PC k vypracování úlohy nebo k vyhledání informací na internetu; žáci využívají dostupné elektronické komunikační technologie

Název předmětu	Anglický jazyk
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení vycházíme ze školního klasifikačního řádu. Studenti jsou hodnoceni v průběhu celého vyučovacího procesu během příslušného školního roku. Ve stanovených termínech (čtvrtletí, pololetí, 3/4letí, konec školního roku) je přidělena známka, která odráží celé příslušné hodnocené období, přičemž čtvrtletní hodnocení může být pouze slovní. Při hodnocení vycházíme z komplexního rozvoje řečových dovedností. Hodnotíme rozsah, správnost, plynulost, interakci. Výsledky učení kontrolujeme a prověřujeme průběžně s dostatečnou frekvencí. Používáme přímé a nepřímé hodnocení. Přímým hodnocením hodnotíme právě probíhající činnost studenta. Nepřímé hodnocení probíhá většinou formou písemného testu. Nejméně jedenkrát za rok zařazujeme v každém ročníku písemnou kontrolní práci (stanovený obsah a rozsah). Studenty hodnotíme buď slovně, nebo klasifikujeme známkou od 1 do 5. Při klasifikaci zohledňujeme studenty se specifickými poruchami učení. Využíváme sebehodnocení studentů, to znamená, že student sám posuzuje své ovládání jazyka. Sebehodnocení nám slouží jako nástroj ke zvyšování motivace a zodpovědnosti studentů. Pomáhá jim poznat vlastní přednosti a nedostatky a uvědomit si, na co mají více zaměřit svou učební činnost.

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ŠVP výstupy		Učivo
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		Lekce 4: Můj den. Gramatika: přítomný čas prostý vs. průběhový Lekce 5: Volný čas. Gramatika: příslovce, přivlastňovací zájmena Lekce 6: Nakupování. Gramatika: rozkazovací způsob, slovesa can, may, make, příslovečné určení času
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		Lekce 4: Můj den. Gramatika: přítomný čas prostý vs. průběhový
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací		Lekce 2: Rodina. Gramatika: slovesa mít, podstatná jména, množné číslo, počitatelnost podstatných jmen
rozlišuje základní zvukové prostředky		Lekce 1: Seznámení. Gramatika: osobní a přivlastňovací zájmena, slovesa být, slovosled anglické věty
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		Lekce 3: Bydlení. Gramatika: vazba there is, there are, předložky místa a času

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ŠVP výstupy		Učivo
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky		Lekce 1: Kuchyně a příprava jídla. Gramatika: budoucí čas, vazba going to
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření		Lekce 5: Digitální technologie. Gramatika: podmiňovací způsob 0-1
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči		Lekce 5: Digitální technologie. Gramatika: podmiňovací způsob 0-1
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovým jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		Lekce 6: Cestování. Gramatika: modální slovesa
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		Lekce 5: Digitální technologie. Gramatika: podmiňovací způsob 0-1
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		Lekce 2: Zdravý způsob života. Gramatika: přídavná jména, stupňování
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		Lekce 4: Moje povolání. Gramatika: minulý čas průběhový, předložky času a místa
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		Lekce 3: Škola. Gramatika: minulý čas prostý, časové věty se spojkou when
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		Lekce 1: Kuchyně a příprava jídla. Gramatika: budoucí čas, vazba going to
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		Lekce 2: Zdravý způsob života. Gramatika: přídavná jména, stupňování

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		Lekce 4: Světová kuchyně. Gramatika: opakování minulých časů
		Lekce 1: Restaurace. Gramatika: sloveso to bring, to take, to have, tvar would like

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		Lekce 2: Kavárna. Gramatika: předpřítomný čas
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		Lekce 5: Praktická konverzace. Gramatika: opakování
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		Lekce 1: Restaurace. Gramatika: sloveso to bring, to take, to have, tvar would like Lekce 2: Kavárna. Gramatika: předpřítomný čas
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka		Lekce 4: Světová kuchyně. Gramatika: opakování minulých časů
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		Lekce 3: Česká tradiční kuchyně. Gramatika: opakování přítomných časů a budoucích časů

6.4 Německý jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Německý jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Předmět německý jazyk patří do oboru cizí jazyky. Vzdělávání německém jazyce se významně podílí na přípravě studentů na aktivní život v multikulturní společnosti. Vede studenty k osvojení praktických řečových dovedností jako nástroje porozumění v situacích běžného osobního a pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé a nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům,

Název předmětu	Německý jazyk
	rozšiřuje jejich znalosti o světě. Přispívá k formování osobnosti studentů, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Vzdělávání směřuje k tomu, aby student dovedl: - komunikovat v rámci základních témat - efektivně pracovat s anglicky a německy psaným textem - pracovat se slovníky, jazykovými příručkami a dalšími zdroji informací v NJ včetně internetu - efektivně se učit NJ - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva vychází z Rámcového vzdělávacího programu a Společného evropského referenčního rámce pro jazyky a z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. v průběhu vzdělávacího procesu se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Řečové dovednosti (receptivní, produktivní, interaktivní) - poslech s porozuměním, čtení s porozuměním, ústní projev, písemný projev - jsou základem, který umožňuje komunikaci v NJ - jsou cílem a obsahem výuky Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba, gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis - na základě jejich znalostí se rozvíjí řečové dovednosti Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy zahrnují znalosti a dovednosti z oblastí společenského života - při komunikačních situacích si studenti upevňují, rozšiřují a prohlubují řečové dovednosti související se získáváním a poskytováním informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - jazykové funkce zahrnují obraty zahájení a ukončení komunikace Poznatky o zemích studovaného jazyka (anglicky a německy mluvící země) - stručný přehled o německy mluvících zemích Vzdělávání v německém jazyce je určeno pro 65-51-H/01 obor kuchař/číšník, kuchařka/servírka jako vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce (označeno jako druhý cizí jazyk). Školní vzdělávací program předpokládá, že se žáci začnou seznamovat s dalším cizím jazykem jako úplní začátečníci bez jakékoliv předchozí průpravy a na konci vzdělávání by měli dosáhnout minimální úrovně A1/A1+ podle Společného

Název předmětu	Německý jazyk
	evropského referenčního rámce pro jazyky. Při výuce anglického a německého jazyka jsou používány metody práce s učebnicí, časopisy, metody rozhovoru, vyprávění, psaní dopisů, mailů, práce s odbornými písemnostmi, dále poslechová cvičení, práce s textem, překladová cvičení. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli vhodně uplatňovat společenské normy prvního kontaktu se zákazníky, porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života, používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru, jednoduchým způsobem komunikovat se zákazníky, využívat informační zdroje ke studiu jazyka, učit se cizímu jazyku na základě mateřštiny, chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a projevoval se v souladu se zásadami demokracie. Učitelé vyučují podle učebnic, které odpovídají danému oboru, případně volí takové výukové materiály, které jsou pro daný obor optimální.
Integrace předmětů	Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Učitel - strukturuje lekce tak, aby výuku přizpůsobil žákům s různými vzdělávacími potřebami; - látku uvádí jasně a srozumitelně, jazykové dovednosti procvičuje ve smysluplném kontextu, který je žákům blízký; - na začátek hodin zařazuje tzv. zahřívací aktivity, které mu umožní ověřit si stávající znalosti žáka a vtáhnout ho snadněji do učebního procesu. Kompetence k řešení problémů: Učitel - jednotlivá témata probírá z různého hlediska a úhlu pohledu, aby si každý žák uplatnil svoje metody řešení a uchopení úkolu; - nechává žákům volnost při výběru metod a pomůcek při osvojování si látky a při práci na úkolech a cvičeních. Komunikativní kompetence: Učitel - uvádí a procvičuje jazykové dovednosti v integrovaných úlohách, při kterých užívá běžný, reálný jazyk; - písemnou komunikaci nacvičuje na běžných typech písemného projevu jako je psaní vzkazů, pohledů, dopisů, e-mailů, vyplňování dotazníků, formulářů apod.

Název předmětu	Německý jazyk
	Personální a sociální kompetence: Učitel - zvyšuje motivaci a koncentraci žáků střídáním individuální činnosti s prací v páru nebo v týmu, vede žáky k aktivní spolupráci. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Učitel - pomocí řízeného rozhovoru vybízí žáky k vyjádření se k tématu sám za sebe, ze své zkušenosti. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Učitel - zařazuje do hodin aktivity, při kterých mají žáci učebnice zavřené, čímž je vybízí k zvýšené pozornosti při naslouchání a reakci na podněty bez „sklopené hlavy nad učebnicí“; - pomáhá žákům zvládnout jazyk a jednotlivé úkoly týkající se porozumění čtenému a slyšenému textu, mluvení, psaní a gramatiky různými radami, vede je tak ke stanovení si cílů a k jejich průběžnému revidování; - podporuje žáky v iniciativě, tvořivosti, inovaci a k aktivnímu přístupu při vypracovávání školních i domácích prací tím, že zadává dlouhodobější úlohy či projekty, při kterých žáci uplatní své vědomosti, informovanost, nadání a talent. Digitální kompetence: Učitel - zadává úkoly, při kterých žáci využívají digitální technologie k vypracování úlohy nebo k vyhledání informací na internetu; žáci využívají dostupné digitální technologie
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení vycházíme ze školního klasifikačního řádu. Studenti jsou hodnoceni v průběhu celého vyučovacího procesu během příslušného školního roku. Ve stanovených termínech (čtvrtletí, pololetí, tři čtvrtě roku, konec školního roku) je přidělena známka, která odráží celé příslušné hodnocené období, přičemž čtvrtletní hodnocení může být pouze slovní. Při hodnocení vycházíme z komplexního rozvoje řečových dovedností. Hodnotíme rozsah, správnost, plynulost, interakci. Výsledky učení kontrolujeme a prověřujeme průběžně s dostatečnou frekvencí. Používáme přímé a nepřímé hodnocení. Přímým hodnocením hodnotíme právě probíhající činnost studenta. Nepřímé hodnocení probíhá většinou formou písemného testu. Nejméně jedenkrát za rok zařazujeme v každém ročníku písemnou kontrolní práci (stanovený obsah a rozsah). Studenty hodnotíme buď slovně, nebo klasifikujeme známkou od 1 do 5. Při klasifikaci zohledňujeme studenty se specifickými poruchami učení. Využíváme sebehodnocení studentů,

Název předmětu	Německý jazyk
	to znamená, že student sám posuzuje své ovládání jazyka. Sebehodnocení nám slouží jako nástroj ke zvyšování motivace a zodpovědnosti studentů. Pomáhá jim poznat vlastní přednosti a nedostatky a uvědomit si, na co mají více zaměřit svou učební činnost.

Německý jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
rozumí jednoduchým pokynům a sdělením		Lekce 1 - Was machen Sie? Gramatika: Časování slabých sloves v přítomném čase, otázky doplňovací, časování sloven sein a haben, vykání
používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru		Lekce 1 - Was machen Sie? Gramatika: Časování slabých sloves v přítomném čase, otázky doplňovací, časování sloven sein a haben, vykání Lekce 2 - Herr Menzel aus Hamburg, Wir suchen eine Gaststätte, Getränke; Gramatika: členy, slovosled ve větě ozn., otázka zjišťovací, sloveso möchten Lekce 3 - Herr Ober, bitte zahlen, Mahlzeiten Gramatika: silné skloňování podstatných jmen, skloňování wer a was, rozkazovací způsob Lekce 4 - Wohin heute Abend? Beilagen Gramatika: předložky se 3. pádem, množné číslo podstatných jmen, číslovky 1-20 Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přívl. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er
rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti		Lekce 1 - Was machen Sie? Gramatika: Časování slabých sloves v přítomném čase, otázky doplňovací, časování sloven sein a haben, vykání Lekce 2 - Herr Menzel aus Hamburg, Wir suchen eine Gaststätte, Getränke; Gramatika: členy, slovosled ve větě ozn., otázka zjišťovací, sloveso möchten Lekce 3 - Herr Ober, bitte zahlen, Mahlzeiten Gramatika: silné skloňování podstatných jmen, skloňování wer a was, rozkazovací způsob Lekce 4 - Wohin heute Abend? Beilagen Gramatika: předložky se 3. pádem, množné číslo podstatných jmen, číslovky 1-20 Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přívl. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er
používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu		Lekce 2 - Herr Menzel aus Hamburg, Wir suchen eine Gaststätte, Getränke; Gramatika: členy, slovosled ve větě ozn., otázka zjišťovací, sloveso möchten

Německý jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy		Lekce 3 - Herr Ober, bitte zahlen, Mahlzeiten Gramatika: silné skloňování podstatných jmen, skloňování wer a was, rozkazovací způsob
		Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přív. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er
		Lekce 2 - Herr Menzel aus Hamburg, Wir suchen eine Gaststätte, Getränke; Gramatika: členy, slovosled ve větě ozn., otázka zjišťovací, sloveso möchten
čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu		Lekce 3 - Herr Ober, bitte zahlen, Mahlzeiten Gramatika: silné skloňování podstatných jmen, skloňování wer a was, rozkazovací způsob
		Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přív. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er
		Lekce 2 - Herr Menzel aus Hamburg, Wir suchen eine Gaststätte, Getränke; Gramatika: členy, slovosled ve větě ozn., otázka zjišťovací, sloveso möchten
čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností		Lekce 3 - Herr Ober, bitte zahlen, Mahlzeiten Gramatika: silné skloňování podstatných jmen, skloňování wer a was, rozkazovací způsob
		Lekce 3 - Herr Ober, bitte zahlen, Mahlzeiten Gramatika: silné skloňování podstatných jmen, skloňování wer a was, rozkazovací způsob
		Lekce 4 - Wohin heute Abend? Beilagen Gramatika: předložky se 3. pádem, množné číslo podstatných jmen, číslovky 1-20
poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně		Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přív. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er
		Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přív. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er
		Lekce 5 - Meine Familie, Hobbys, Was bestellen wir? Gramatika: přídavná jména, skloňování přív. zájmen, zájmeno svůj, zápor ve větě, přídavná jména na -er

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností		Lekce 6: Unser Nationalgericht, Haben Sie Appetit auf etwas süßes, Fleisch; Gramatika: skloňování osobních zájmen, časování slovesa können
		Lekce 7: Wo wohnt Karin? Hotel; Gramatika: Předložky se 3.+4. pádem, přísudkové sloveso po číslovkách, číslovky 21 a výše
		Lekce 8: In der Hotelfachschule, Frühstück; Gramatika: časování silných sloves, vazba es gibt, hodiny

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě		Lekce 9: Wir suchen ein Restaurant, Wochentage; Gramatika: zájmeno man, předložky
		Lekce 10: Lebensstil, Der gedeckte Tisch; Gramatika: časování způsobových sloves, souvětí souřadná
		Lekce 6: Unser Nationalgericht, Haben Sie Appetit auf etwas süßes, Fleisch; Gramatika: skloňování osobních zájmen, časování slovesa können
		Lekce 7: Wo wohnt Karin? Hotel; Gramatika: Předložky se 3.+4. pádem, přísudkové sloveso po číslovkách, číslovky 21 a výše
		Lekce 8: In der Hotelfachschule, Frühstück; Gramatika: časování silných sloves, vazba es gibt, hodiny
		Lekce 9: Wir suchen ein Restaurant, Wochentage; Gramatika: zájmeno man, předložky
uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka		Lekce 10: Lebensstil, Der gedeckte Tisch; Gramatika: časování způsobových sloves, souvětí souřadná
		Lekce 6: Unser Nationalgericht, Haben Sie Appetit auf etwas süßes, Fleisch; Gramatika: skloňování osobních zájmen, časování slovesa können
		Lekce 9: Wir suchen ein Restaurant, Wochentage; Gramatika: zájmeno man, předložky

Německý jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru		Lekce 11: Etwas neues für den Sommer, Jahreszeiten; Gramatika: zvrtná slovesa, přídavná jména po etwas, nichts, viel
je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji		Lekce 13: Was ist das für ein Gericht?, Aus dem Kochbuch; Gramatika: Skloňování přídavných jmen bez členu, předložky v časových údajích
omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu		Lekce 12: Das Mittagessen, Fische; Gramatika: Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami, podstatná jména v údajích množství, míry a hmotnosti
		Lekce 13: Was ist das für ein Gericht?, Aus dem Kochbuch; Gramatika: Skloňování přídavných jmen bez členu, předložky v časových údajích

Německý jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt		Lekce 12: Das Mittagessen, Fische; Gramatika: Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami, podstatná jména v údajích množství, míry a hmotnosti Lekce 13: Was ist das für ein Gericht?, Aus dem Kochbuch; Gramatika: Skloňování přídavných jmen bez členu, předložky v časových údajích
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči		Lekce 14: Kennen Sie Ihre Stadt? Die Stadt.; Gramatika: množné číslo podstatných jmen, zájmeno welcher
reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny		Lekce 13: Was ist das für ein Gericht?, Aus dem Kochbuch; Gramatika: Skloňování přídavných jmen bez členu, předložky v časových údajích
vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod		Lekce 15: Deutschland, Monate; Gramatika: perfektum, preteritum
zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma		Lekce 15: Deutschland, Monate; Gramatika: perfektum, preteritum
zeptá se na spokojenost zákazníka		Lekce 12: Das Mittagessen, Fische; Gramatika: Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami, podstatná jména v údajích množství, míry a hmotnosti Lekce 13: Was ist das für ein Gericht?, Aus dem Kochbuch; Gramatika: Skloňování přídavných jmen bez členu, předložky v časových údajích
prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o zemích německé jazykové oblasti		Lekce 15: Deutschland, Monate; Gramatika: perfektum, preteritum
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice německy mluvících zemí		Lekce 15: Deutschland, Monate; Gramatika: perfektum, preteritum
uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka		Lekce 12: Das Mittagessen, Fische; Gramatika: Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami, podstatná jména v údajích množství, míry a hmotnosti Lekce 13: Was ist das für ein Gericht?, Aus dem Kochbuch; Gramatika: Skloňování přídavných jmen bez členu, předložky v časových údajích
vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti		Lekce 14: Kennen Sie Ihre Stadt? Die Stadt.; Gramatika: množné číslo podstatných jmen, zájmeno welcher Lekce 15: Deutschland, Monate; Gramatika: perfektum, preteritum

6.5 Občanská nauka

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Společenskovední vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnoty žáků tak, aby se mohli stát slušnými, aktivními občany demokratického státu. Předmět občanská nauka má výchovný charakter, není tedy jen předmětem naukovým. Občanská nauka má žáky vést k osobní odpovědnosti a ke kritickému myšlení jako základu pro uvážlivé jednání v životě a pomoci jim porozumět složitému světu. Při výuce může být využita audiovizuální technika. Dále lze aplikovat projektovou výuku či skupinovou práci (diskusní skupiny, brainstorming). Vhodnými metodami výuky je odborný výklad, učení ze zkušeností, řízené objevování, projekty a samostatné práce (teoretické i praktické řešení problému, studium literatury, praktická činnost týkající se skutečného života, cvičení dovedností, tvořivá činnost), samostudium a domácí úkoly. Součástí mohou být také exkurze, návštěvy muzea. Další strategií by měla být práce s verbálními a ikonickými texty. Základem této strategie je kromě rozboru i komunikace. Lze využít metod typu debata, diskuse, kooperativní vyučování.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	V kapitole Člověk v lidském společenství výuka směřuje k tomu, aby byl žák vybaven základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi, uvědomil si význam vzdělání pro život a zároveň chápal, jak je důležité využívat i volný čas pro rozvoj osobnosti. Žák je během výuky poučen o důležitosti volby životního partnera a směřován k uvažování o otázkách životní spokojenosti a štěstí a rovněž získá základní poznatky o úloze náboženství. V další části Člověk a právo směřuje výuka k tomu, aby se žák řídil zákony, věděl, co je právní stát a měl představu o principech občanského práva. Žák bude znát zásady soudní moci v demokratickém státě, bude poučen o občanskoprávním řízení a uvědomí si rovněž právní vztahy mezi členy rodiny. V kapitole Člověk jako občan bude žák směřován, aby věděl, co je demokracie, občanská společnost a uměl prakticky objasnit, co je politika. Měl by hlouběji porozumět politice a získat dovednosti potřebné k tomu,

Název předmětu	Občanská nauka
	aby jako řadový občan dokázal komunální nebo i vrcholovou politiku ovlivňovat. Žák bude směřován, aby rozuměl, na jakém základě vznikají rozdílné názory lidí na politiku a věděl, jaké jsou možnosti obrany před zneužíváním politické moci. Dále budou rozvíjeny schopnosti žáka rozlišovat záležitosti veřejného života, umět vysvětlit rozdíl mezi demokratickou a nedemokratickou vládou a dokázat využít svých znalostí k posuzování událostí. Žák bude veden, aby znal základní občanské ctnosti a chápal rozdíl mezi ideály a realitou.
Integrace předmětů	• Společenskovědní vzdělávání • Estetické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák by měl být schopen: – porozumět úkolu a určit jádro problému, – navrhnout způsob řešení a vyhodnotit správnost zvoleného postupu, – při řešení problémů uplatňovat různé metody myšlení (logické, matematické, ...) – využívat prostředky informační a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi (získávat informace z otevřených zdrojů např. internet). Komunikativní kompetence: Žák je veden k tomu, aby byl schopen: – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci a vhodně se prezentovat v souladu s pravidly daného kulturního prostředí, – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, – aktivně se účastnit diskuzí, formulovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, – zpracovávat přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata. Personální a sociální kompetence: Žák by měl být schopen: – efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení znalosti jiných lidí, – reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, – sebekriticky vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat radu a kritiku, – stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové a pracovní orientace, – dále se vzdělávat, – adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, – přijímat a plnit svěřené úkoly a přispívat k vytvoření dobrých mezilidských vztahů,

Název předmětu	Občanská nauka
	– pracovat v týmu, – nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žák je veden k tomu, aby: – měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, – byl schopen vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli. Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: – vyhledával a kriticky posuzoval informace z digitálních zdrojů (např. zpravodajské portály, oficiální webové stránky státních institucí) týkající se zákonů, občanských práv, politického dění a společenské etiky. – se orientoval v digitálních nástrojích pro komunikaci s úřady a občany (např. e-petice, online formuláře pro podání podnětů) v rámci svého zapojení do občanské společnosti. – chápal vliv digitálních médií na formování veřejného mínění a dokázal rozlišovat mezi ověřenými informacemi a dezinformacemi, zejména v kontextu politiky a společenských událostí.
Způsob hodnocení žáků	Kritériem hodnocení bude známka vytvořená na základě zkoušení (písemné, ústní) a celkového přístupu žáka k vyučovacímu procesu a stávajícím cílům. Významná zde bude hloubka žákova porozumění společným jevům a procesům, schopnost používat poznatky při praktickém řešení různých problémů, kriticky myslet a diskutovat a pracovat s verbálními a ikonickými texty.

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Člověk v lidském společenství		
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy		lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot		odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě		
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti		sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů		hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti		rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích; rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti		rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti		rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti		rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti		postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus		víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus		víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
žák je veden k tomu, aby uměl jednat s lidmi, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a prospěch ostatních lidí, vážil si materiálních a duchovních hodnot, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného prostředí, vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti.		
Člověk a životní prostředí		
žák je veden k tomu, aby poznával svět a učil se mu rozumět, účtěl k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky., uvědomil si vlastní odpovědnost a byl schopen přispět svým vlastním aktivním jednáním k ochraně životního prostředí.		
Člověk a svět práce		
žák bude schopen hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit).		
Člověk a digitální svět		
žák je veden k tomu, aby používal internet pro vyhledávání doplňujících informací, kriticky k nim přistupoval, využíval on-line učebnic a testů pro domácí samostudium.		

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Člověk jako občan		
uveďte základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena		lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí
uveďte příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...)		lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky		svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení
uveďte, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti		stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		politika, politické strany, volby, právo volit
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti		občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie		základní hodnoty a principy demokracie
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie		základní hodnoty a principy demokracie
v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání		občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		základní hodnoty a principy demokracie
Tematický celek - Člověk a právo		
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství		právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost		právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby		právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva		právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu
vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému		manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)		trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Člověk a hospodářství		
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží		trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti		hledání zaměstnání, služby úřadů práce nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva		vznik, změna a ukončení pracovního poměru
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech		povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu		peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám		mzda časová a úkolová
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		daně, daňové přiznání sociální a zdravotní pojištění
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		služby peněžních ústavů
vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří		služby peněžních ústavů
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti		pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
Tematický celek - Česká republika, Evropa a svět		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy		současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé
popíše státní symboly		české státní a národní symboly
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		ČR a evropská integrace
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		globalizace
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace		globalizace

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		globální problémy
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům		ČR a evropská integrace
na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem		nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě
Tematický celek - Kultura		
orientuje se v nabídce kulturních institucí		kulturní instituce v ČR a v regionu
porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území		kultura národností na našem území
		kultura bydlení, odívání
		lidové umění a užitá tvorba
popíše vhodné společenské chování v dané situaci		společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova
		estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě
		ochrana a využívání kulturních hodnot
		funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl

6.6 Fyzika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Fyzika
Oblast	Přírodovědné vzdělávání

Název předmětu	Fyzika
Charakteristika předmětu	Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Žák využívá fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo obsahově navazuje na učivo fyziky základní školy, na vědomosti a dovednosti žáků ze základní školy a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Formy a metody výuky • vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně IKT; • při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky; • využívány budou různé metody práce – frontální výklad, samostatná práce, skupinové vyučování, pozorování, ukázky na videu; • k výuce budou užity učebnice a MFCh tabulky; • poznámky k učivu si budou žáci zaznamenávat do sešitů; • k některým tématům budou žáci vyhledávat informace pomocí internetu; Pomůcky • učebnice, sešity, MFCh tabulky, výukové programy na PC, videonahrávky;
Integrace předmětů	• Fyzikální vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni: • využít numerické aplikace v přírodovědné oblasti; • vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska; • vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi; • správně se vyjadřovat, používat terminologii a symboliku; • v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování; • efektivně pracovat s informacemi Personální a sociální kompetence:

Název předmětu	Fyzika
	Žáci jsou schopni: • efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého působení; • využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností; • stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobních schopností, pracovní i zájmové orientace; • efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, klientů i jiných lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat; • vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí; • pracovat v týmu, aktivně jej spoluutvářet a orientovat k řešení zadaných úkolů; • budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím; • předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých; • při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace; • umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení; Matematické kompetence: Žáci používají matematické vztahy mezi fyzikálními veličinami, pracují s grafy, tabulkami, diagramy, převody jednotek. Digitální kompetence: Žáci vhodně využívají internet (informační a vzdělávací servery), kriticky přistupují k informacím tam vyhledaným, využívají digitální aplikace při samostatné práci (prezentační programy, textové a tabulkové editory).
Způsob hodnocení žáků	Klasifikace z předmětu se řídí Klasifikačním řádem, který tvoří nedílnou součást školního řádu. Vědomosti žáků budou prověřovány především, výjimečně také ústním zkoušením; při hodnocení bude kladen důraz na hloubku porozumění učivu; dle situace lze využít v rámci kolektivu třídy autoevaluační prvky.

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Mechanika		
rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu	pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici	
určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají	Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace	
určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly	mechanická práce a energie	

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie		mechanická práce a energie
určí výslednici sil působících na těleso		posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil
aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh		tlakové síly a tlak v tekutinách
Tematický celek - Termika		
vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi		teplota, teplotní roztažnost látek
vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny		teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů		tepelné motory
popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi		struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
Tematický celek - Elektřina a magnetismus		
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj		elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona		elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče
popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN		elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče
určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem		magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce
popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice		vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
Tematický celek - Vlnění a optika		
rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření		mechanické kmitání a vlnění
charakterizuje základní vlastnosti zvuku		zvukové vlnění
chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu		zvukové vlnění
charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích		světlo a jeho šíření
řeší úlohy na odraz a lom světla		světlo a jeho šíření
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami		zrcadla a čočky, oko
vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad		zrcadla a čočky, oko
popíše význam různých druhů elektromagnetického záření		druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
Tematický celek - Fyzika atomu		
popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu		model atomu, laser
popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony		nukleony, radioaktivita, jaderné záření
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením		jaderná energie a její využití
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru		jaderná energie a její využití
Tematický celek - Vesmír		

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
charakterizuje Slunce jako hvězdu		Slunce, planety a jejich pohyb, komety
popíše objekty ve sluneční soustavě		Slunce, planety a jejich pohyb, komety
zná příklady základních typů hvězd		hvězdy a galaxie
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák je veden k týmové práci, konstruktivní diskusi, schopnosti obhájit svůj názor a přijmout názor druhých.		
Člověk a životní prostředí		
Žák je směřován k pochopení významu přírody a životního prostředí pro člověka, k pochopení možných negativních dopadů působení člověka na přírodu. Žák je veden k tomu, aby posuzoval nebezpečí odpadů, vhodnost výběru elektrospotřebičů, zneužití přírodovědného výzkumu a uvědomoval si nutnost ochrany životního prostředí a zdraví člověka.		
Člověk a svět práce		
Žák má možnost posoudit aplikaci fyzikálních poznatků v praxi v rámci exkurzí do technických podniků. Žák si utváří objektivní pohled na sebe.		
Člověk a digitální svět		
Žák využívá počítač při vyhledávání dalších informací souvisejících s fyzikálními jevy a zákony. Digitální nástroje jsou žákovi oporou při přípravě jednoduchých pokusů a prezentací. Žák s pomocí digitálních technologií připravuje samostatné referáty, přičemž kriticky posuzuje vhodnost vyhledaných informací. Využívá dostupnou odbornou literaturu a další digitální zdroje informací k prohloubení svého chápání fyziky. Žák efektivně pracuje s internetem pro shromažďování, analýzu informací a kriticky k nim přistupuje. Využívá kalkulačku pro provádění výpočtů v úlohách.		

6.7 Chemie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání

Název předmětu	Chemie
Charakteristika předmětu	Chemie přispívá především k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení podstaty přírodních jevů a procesů. Cílem předmětu je výchova a vedení žáků k tomu, aby využívali soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi při své pracovní činnosti, v životě i v dalším vzdělávání s ohledem na zdraví své, ostatních lidí a živé přírody.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka přímo navazuje na poznatky získané v základním vzdělávání, dále je rozvíjí a prohlubuje. Obsah předmětu zachovává tradiční členění látky na čtyři logické celky – obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie a biochemie a tvoří jej vybrané poznatky z těchto celků, které jsou zaměřeny především na vlastnosti a praktické využití chemických prvků a sloučenin, chemických dějů a procesů v oboru a běžném životě. Biochemie seznamuje žáka s chemickou podstatou života člověka a živé přírody. Na základě chemické stavby přírodních látek a biochemických procesů v živém organismu žák poznává souvislost zdraví člověka a živé přírody se zdravým životním prostředím a s nutností jeho ochrany před únikem chemických látek. Tyto poznatky jsou dále rozvíjeny v předmětu ekologie o základní ekologické pojmy a vztahy. Cíle vzdělávání Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žák: • pochopil a osvojil si vybrané pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví • znal využití běžných chemických látek v odborné praxi i v občanském životě, jejich vliv na zdraví člověka a životní prostředí, • jednal odpovědně a přijímal odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání • rozvíjel kritické a konstruktivní myšlení • naslouchal, respektoval a zvažoval názory druhých Strategie výuky Při výuce chemie se kromě výkladu, práce s různými texty a tabulkami, uplatňují i další vyučovací metody, např. samostatná a týmová práce žáků, řízený dialog, heuristické metody při jednoduchých pokusech, pozorování a další. Žák vyhledává další potřebné informace z internetu a využívá počítač při řešení úloh z praxe. Výuku lze vhodně doplnit exkurzemi, besedami s odborníky, případně zadáním žákovského projektu ke zvolené problematice.
Integrace předmětů	• Chemické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Kompetence k řešení problémů: Žák zpracovává zprávy z exkurzí, zpracovává samostatné referáty na zadané nebo volitelné téma, zpracovává protokoly laboratorních měření.

Název předmětu	Chemie
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: Žák formuluje myšlenky srozumitelně a správně, sestaví ucelené řešení úkolu formou ústního projevu nebo tiskového referátu. Rozvoj personálních kompetencí – žák kriticky hodnotí své výsledky a přijímá hodnocení svých spolužáků a učitele. Personální a sociální kompetence: Žák pracuje ve skupině, přijímá a plní dílčí pracovní úkoly, podněcuje práci skupiny vlastními návrhy a zvažuje návrhy ostatních ve skupině. Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a analyzoval digitální informace o vlastnostech, bezpečnosti a využití chemických látek a procesů relevantních pro gastronomii a potravinářství (např. složení potravin, reakce při vaření, hygiena, vliv na zdraví a životní prostředí) - využíval online zdroje (video, simulace) pro lepší pochopení chemických dějů a biochemických procesů v živých organismech, zejména v souvislosti s přípravou pokrmů a lidským zdravím
Způsob hodnocení žáků	Vyučující klade důraz na schopnost žáka aplikovat poznatky v praktickém životě, zohledňuje používání správné terminologie, samostatnost a plynulost projevu žáka, jeho aktivitu. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně, převážně v těchto formách: písemné zkoušení, laboratorní měření, hodnocení klasifikační, slovní, hodnocení aktivity, hodnocení třídy, skupiny, sebehodnocení žáka, aktivní podíl na projektu.

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Obecná chemie		
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek		chemické látky a jejich vlastnosti
popíše stavbu atomu a vznik chemické vazby		částicové složení látek (atom, molekula)
		chemická vazba
zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin		chemické prvky, sloučeniny
		chemická symbolika
popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků		periodická soustava prvků

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi		směsi a roztoky
vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení		směsi a roztoky
vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí		chemické reakce, chemické rovnice
provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi		výpočty v chemii
Tematický celek - Anorganická chemie		
vysvětlí vlastnosti anorganických látek (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli)		vlastnosti anorganických látek
tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin		názvosloví anorganických sloučenin
charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě, v odborné praxi
Tematický celek - Organická chemie		
charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty		vlastnosti atomu uhlíku
		základ názvosloví organických sloučenin
uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
Tematický celek - Biochemie		
charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny		chemické složení živých organismů
uvede výskyt, funkce nejdůležitějších přírodních látek (živiny, nukleové kyseliny a biokatalyzátory)		přírodní látky
popíše vybrané biochemické děje		biochemické děje

6.8 Základy ekologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Základy ekologie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Biologické a ekologické vzdělávání patří mezi všeobecně vzdělávací předměty, které jsou podpůrnou složkou odborného vzdělávání. Navazuje na znalosti a dovednosti žáků ze základního vzdělání, dále je rozvíjí, upřesňuje a aktualizuje. Cílem je poskytnout žákům nejenom dostatečně hluboké a přehledné poznatky z biologie a ekologie, ale také je vést k samostatnému, zodpovědnému přístupu k životnímu prostředí i k vlastnímu životnímu stylu.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je rozděleno do tří tematických celků: základy biologie, ekologie, člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na pochopení základních souvislostí mezi člověkem a životním prostředím a na aktivní uplatňování získaných poznatků v osobním životě žáka. Proto mohou být součástí výuky exkurze (čistírna odpadních vod, úpravná vody, botanická zahrada, podniky s různými technologiemi výroby, sběrný dvůr, CHKO), přednášky a besedy s odborníky (lékaři, lektoři Institutu zdravého životního stylu, KHS, IKEM, jaderné elektrárny Temelín apod.). Časová dotace i podrobnější rozpis tematických celků, konkrétní exkurze, přednášky a besedy jsou rozpracovány v tematických plánech. Cíle vzdělávání Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žák: • chápal základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, • posílil svůj citový a hodnotový vztah k přírodě a vědomí sounáležitosti s přírodou, • pochopil, že je výhodnější životní prostředí chránit než nákladné škody na životním prostředí odstraňovat, • jednal odpovědně a přijímal odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání, • racionálně posuzoval informace o nových technologiích s přihlédnutím k jejich vlivu na životní prostředí,

Název předmětu	Základy ekologie
	- vytyčil si a realizoval osobní zdravý životní styl, - přijal za své odpovědné chování při nakládání s odpady v běžném životě, - vytvářel si vlastní úsudek a odolával manipulaci reklamou, - upřednostňoval pozitivní vztah k životnímu prostředí před finanční výhodou, - byl ochoten klást si etické a existenční otázky a hledat na ně řešení, - vážil si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je zachovat pro příští generace Strategie výuky Vzhledem ke specifice předmětu jsou klasické formy výuky zařazovány jen zčásti. Důraz je kladen na diskusi, podpořenou vyhledáváním informací z různých zdrojů; řízený rozhovor a týmovou práci. Podstatná je názornost výuky, je využíván jak statický obrazový materiál, tak multimediální prvky.
Integrace předmětů	Biologické a ekologické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů: Žák bude zpracovávat zprávy z exkurzí, samostatné referáty na zadané nebo volitelné téma. Komunikativní kompetence: Žák formuluje myšlenky srozumitelně a správně, sestaví ucelené řešení úkolu formou ústního projevu nebo tiskového referátu. Personální a sociální kompetence: Žák kriticky hodnotí své výsledky a přijímá hodnocení svých spolužáků a učitele. Žák pracuje ve skupině, přijímá a plní dílčí pracovní úkoly, podněcuje práci skupiny vlastními návrhy a zvažuje návrhy ostatních ve skupině. Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby vyhledával a kriticky posuzoval ekologické informace z různých digitálních zdrojů. Žák je veden k tomu, aby vytvářel a prezentoval ekologické úlohy v digitální formě, čímž bude rozvíjet své komunikační dovednosti a schopnost šířit povědomí o environmentálních tématech.
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení je respektován školní řád. Vyučující průběžně hodnotí jak znalosti žáků, tak aktivní účast v hodinách. Základní formou klasifikace je písemný test, dále je užíváno hodnocení aktivit, pracovních listů, záznamů o exkurzích a referátů, naopak ústní zkoušení i vzhledem k omezeným časovým možnostem není aplikováno.

Základy ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Základy biologie		
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi		Vznik života na Zemi
		Vývojové teorie
		Vývoj života na Zemi
vlastními slovy vyjádří základní vlastnosti živých soustav		Základní vlastnosti organismů
		Organizační úrovně živé hmoty
popíše buňku		Buňka
vysvětlí rozdíly mezi buňkami		Buňka
uvede základní skupiny organismů a porovná je		Dědičnost
		Biologie člověka
objasní význam genetiky		Dědičnost
popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů		Biologie člověka
vysvětlí význam zdravé výživy		Zdraví a nemoc
objasní principy zdravého životního stylu		Zdraví a nemoc
uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence		Zdraví a nemoc
Tematický celek - Člověk a životní prostředí		
popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody		Člověk a životní prostředí
hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí		Člověk a životní prostředí
charakterizuje působení životního prostředí na člověka		Člověk a životní prostředí
charakterizuje zdroje surovin a energií z hlediska jejich obnovitelnosti		Zdroje energie a surovin
popíše a zhodnotí způsoby nakládání s odpady		Globální problémy
charakterizuje globální problémy na Zemi		Globální problémy
uvede základní znečišťující látky		Globální problémy
vyhledá aktuální informace o regionálních problémech		Ochrana přírody v ČR
uvede příklady chráněných území v ČR		Ochrana přírody v ČR
uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody		Nástroje ochrany přírody
vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí		Zásady udržitelného rozvoje

Základy ekologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí		Zásady udržitelného rozvoje
navrhne řešení konkrétního příkladu ze svého života, z odborné praxe		Zásady udržitelného rozvoje
Tematický celek - Ekologie		
vysvětlí základní ekologické pojmy		Základní pojmy ekologie
charakterizuje abiotické, biotické faktory prostředí		Vzájemné vztahy organismů
		Vztahy organismů a prostředí
charakterizuje základní vztahy mezi organismy		Vzájemné vztahy organismů
uvede příklad potravního řetězce		Potravní řetězce
popíše podstatu koloběhu látek a energie v přírodě		Koloběh látek a energie
charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem		Koloběh látek a energie

6.9 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1	1	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Charakteristika učiva Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. v odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.)

Název předmětu	Matematika
	Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání. Je tvořeno matematickými okruhy: Operace s čísly, Číselné a algebraické výrazy, Řešení rovnic a nerovnic, Funkce, Goniometrie a trigonometrie, Planimetrie, Stereometrie, Pravděpodobnost v praktických úlohách, Práce s daty v praktických úlohách. Cíle vzdělávání Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání; – využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání; – matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; – zkoumat a řešit problémy včetně diskuze řešení; – diskutovat metody řešení matematické úlohy; – účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh; – číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů; – správně se matematicky vyjadřovat. V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali: – pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; – motivaci k celoživotnímu vzdělávání; – důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Během matematického vzdělávání žáků je kladen důraz na probuzení osobní odpovědnosti za aktivní rozvoj dovedností a znalostí, uvědomění si svých možností, předností či nedostatků a mezer v základních znalostech a hledání osobní strategie učení se. Dále je žák veden k utvrzení důležitosti matematického vzdělávání, systematické a cílevědomé práci a osobnímu úsilí. Je kladen důraz na motivaci k celoživotnímu vzdělávání. Výuka matematiky směřuje k rozvoji zájmu o matematické vzdělávání jako nedílnou součást každodenního života člověka a nástroj k poznávání zákonitostí a možných aplikací přírody i vědy. Kromě výkladu, samostatné a týmové práce a heuristických metod, procvičování pod dohledem učitele, samostudia a domácích úkolů, her, kvízů, soutěží, učení se ze zkušeností osobních i druhých, jsou do výuky zařazena cvičení za podpory digitálních technologií, která přispívají k hlubšímu pochopení a porozumění matematickým zákonitostem a metodám vědeckého zkoumání. Hodinové dotace a posloupnost tematických okruhů jsou v ŠVP matematiky orientační, jejich konkrétní rozpracování je v tematických plánech.

Název předmětu	Matematika
Integrace předmětů	Matematické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Matematické kompetence: Žák aplikuje matematické postupy při řešení představených problémů, analyzuje data, interpretuje výsledky a ověřuje jejich správnost. Rozvíjí logické a abstraktní myšlení, pracuje s matematickými modely a využívá vhodné algoritmy pro řešení úloh. Efektivně využívá digitální technologie a matematický software k vizualizaci, výpočtům a prezentaci matematických závěrů. Digitální kompetence: Žák bude schopen: – využívat kalkulátory a základní digitální aplikace pro provádění výpočtů a ověřování výsledků – pracovat s daty a vizualizovat je pomocí grafů a diagramů v digitálním prostředí – vyhledávat relevantní matematické vzorce a postupy z digitálních zdrojů – používat digitální nástroje k ověřování a prezentaci řešení matematických úloh
Způsob hodnocení žáků	– pololetní písemná práce v rozsahu 1 vyučovací hodiny a její následný rozbor v tomtéž rozsahu – krátké učitelé testy úzce zaměřené k učivu – ústní zkoušení Důraz při klasifikaci bude kladen na: – numerické aplikace – dovednosti řešit problémy – dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi – aktivitu žáků

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Operace s čísly		
rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R		číselný obor R označení množin N, Z, Q, R
provádí aritmetické operace v R		číselný obor R aritmetické operace v číselných oborech R

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly		číselný obor $\mathbb{R}$
		aritmetické operace v číselných oborech $\mathbb{R}$
		intervaly jako číselné množiny
		operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
		různé zápisy reálného čísla
používá různé zápisy reálného čísla		číselný obor $\mathbb{N}$, $\mathbb{Z}$, $\mathbb{Q}$, $\mathbb{R}$
		různé zápisy reálného čísla
		reálná čísla a jejich vlastnosti
určí řád reálného čísla		reálná čísla a jejich vlastnosti
zaokrouhlí reálné číslo		aritmetické operace v číselných oborech $\mathbb{R}$
znázorní reálné číslo na číselné ose		aritmetické operace v číselných oborech $\mathbb{R}$
zapiše a znázorní interval		intervaly jako číselné množiny
provádí, znázorní a zapiše operace s intervaly (sjednocení, průniky)		operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
		slovní úlohy
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru		mocniny s celočíselným mocnitelem
		odmocniny
řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu		užití procentového počtu
		slovní úlohy
provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem		mocniny s celočíselným mocnitelem
orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů		užití procentového počtu
		základy finanční matematiky
		slovní úlohy
provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok		užití procentového počtu
		základy finanční matematiky
		slovní úlohy
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		číselný obor $\mathbb{R}$
		označení množin $\mathbb{N}$, $\mathbb{Z}$, $\mathbb{Q}$, $\mathbb{R}$
		aritmetické operace v číselných oborech $\mathbb{R}$
		číselný obor $\mathbb{N}$, $\mathbb{Z}$, $\mathbb{Q}$, $\mathbb{R}$
		intervaly jako číselné množiny

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
		různé zápisy reálného čísla
		užití procentového počtu
		mocniny s celočíselným mocnitelem
		odmocniny
		základy finanční matematiky
		slovní úlohy
		reálná čísla a jejich vlastnosti
Tematický celek - Goniometrie, trigonometrie		
	užívá pojmy úhel a jeho velikost	úhel a jeho velikost
	vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$	goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
	určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru	goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
	řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	slovní úlohy
		trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku
	při řešení goniometrických a trigonometrických úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	slovní úlohy
		goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
		trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku
		úhel a jeho velikost
Tematický celek - Planimetrie		
	užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka	planimetrické pojmy
		polohové vztahy rovinných útvarů
		metrické vlastnosti rovinných útvarů
	sestrojí trojúhelníky, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků	polohové vztahy rovinných útvarů
		metrické vlastnosti rovinných útvarů
		trojúhelníky
	řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty	polohové vztahy rovinných útvarů
		metrické vlastnosti rovinných útvarů
		trojúhelníky
	graficky rozdělí úsečku v daném poměru	polohové vztahy rovinných útvarů
		metrické vlastnosti rovinných útvarů

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		trojúhelníky
graficky změnit velikost úsečky v daném poměru		polohové vztahy rovinných útvarů
		metrické vlastnosti rovinných útvarů
		trojúhelníky
		trojúhelníky
určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah		rovinné útvary – konvexní a nekonvexní
určí obvod a obsah kruhu		kružnice, kruh a jejich části
určí vzájemnou polohu přímky a kružnice		polohové vztahy rovinných útvarů
		kružnice, kruh a jejich části
		rovinné útvary – konvexní a nekonvexní
určí obvod a obsah složených rovinných útvarů		rovinné útvary – konvexní a nekonvexní
		mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky
		složené útvary
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu		metrické vlastnosti rovinných útvarů
při řešení planimetrických úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		planimetrické pojmy
		polohové vztahy rovinných útvarů
		metrické vlastnosti rovinných útvarů
		trojúhelníky
		kružnice, kruh a jejich části
		rovinné útvary – konvexní a nekonvexní
		mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky
		složené útvary
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Matematika umožňuje lépe chápat příčinnost a zákonitosti přírodních jevů, vliv technologií na životní prostředí a vede žáka k odpovědnému zvažování důsledků jeho života na okolní svět a přírodu.		
Člověk a svět práce		
V rámci výuky matematiky je žák veden k realistickému pohledu na sebe, své dovednosti, schopnosti a možnosti, k dostatečné sebedůvěře. Na základě matematických znalostí a dovedností reálně hodnotí nabídky na trhu práce, finanční možnosti a strategii svého života. Rozvojem volního jednání a sebekázně v rámci matematiky se		

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
vhodně připravuje i pro výkon povolání či další studium. Informatické vzdělávání – žák je schopen vyhledat potřebné informace, zhodnotit je, smysluplně využít při řešení matematických problémů, závěry zpracovat a prezentovat v různých formách. V rámci výuky matematiky je žák veden k realistickému pohledu na sebe, své dovednosti, schopnosti a možnosti, k dostatečné sebedůvěře. Na základě matematických znalostí a dovedností reálně hodnotí nabídky na trhu práce, finanční možnosti a strategii svého života. Rozvojem volního jednání a sebekázně v rámci matematiky se vhodně připravuje i pro výkon povolání či další studium. Informatické vzdělávání – žák je schopen vyhledat potřebné informace, zhodnotit je, smysluplně využít při řešení matematických problémů, závěry zpracovat a prezentovat v různých formách.		
Člověk a digitální svět		
V rámci výuky matematiky žák využívá digitální technologie k matematickému modelování, analýze dat a řešení problémů. Pracuje s numerickými výpočty, tabulkovými procesory, grafickými kalkulátory a dynamickými matematickými systémy. Kriticky hodnotí výsledky získané digitálními nástroji a správně je interpretuje v kontextu reálného světa.		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Číselné a algebraické výrazy		
provádí operace s číselnými výrazy	číselné výrazy	
určí definiční obor lomeného výrazu	algebraické výrazy	
	mnohočleny	
	lomené výrazy	
	definiční obor lomeného výrazu	
provádí operace s mnohočleny a výrazy (sčítání, odčítání, násobení)	mnohočleny a operace s nimi	
rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin	mnohočleny a operace s nimi, rozklad vytýkáním, vzorce	
modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	slovní úlohy s použitím číselných a algebraických výrazů	
interpretuje výrazy zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	slovní úlohy s použitím číselných a algebraických výrazů	
na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů	slovní úlohy s použitím číselných a algebraických výrazů	
	základy finanční matematiky	
při řešení úloh s číselnými a algebraickými výrazy účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	číselné výrazy	
	algebraické výrazy	
	mnohočleny a operace s nimi, rozklad vytýkáním, vzorce	
	slovní úlohy s použitím číselných a algebraických výrazů	

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		mnohočleny
		lomené výrazy
		definiční obor lomeného výrazu
		mnohočleny a operace s nimi
		základy finanční matematiky
Tematický celek - Řešení rovnic a nerovnic		
rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy rovnic		lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou úpravy rovnic
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R		lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou úpravy rovnic
stanoví definiční obor rovnice		lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou rovnice s neznámou ve jmenovateli
řeší v R soustavy lineárních rovnic		úpravy rovnic soustavy lineárních rovnic a nerovnic
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy		soustavy lineárních rovnic a nerovnic intervaly jako číselné množiny operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
řeší jednoduché lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli		úpravy rovnic rovnice s neznámou ve jmenovateli
vyjádří neznámou ze vzorce		vyjádření neznámé ze vzorce
řeší kvadratické rovnice v R		kvadratické rovnice
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh		slovní úlohy
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou
		úpravy rovnic
		rovnice s neznámou ve jmenovateli
		soustavy lineárních rovnic a nerovnic
		intervaly jako číselné množiny
		operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
		vyjádření neznámé ze vzorce
slovní úlohy		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Funkce		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce		pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce vlastnosti funkce
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní		vlastnosti funkce
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot		druhy funkcí: lineární funkce
		druhy funkcí: přímá úměrnost
		druhy funkcí: nepřímá úměrnost
		druhy funkcí: kvadratická funkce
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic		vlastnosti funkce
		druhy funkcí: lineární funkce
		druhy funkcí: přímá úměrnost
		druhy funkcí: nepřímá úměrnost
		druhy funkcí: kvadratická funkce
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak		vlastnosti funkce
		druhy funkcí: lineární funkce
		druhy funkcí: přímá úměrnost
		druhy funkcí: nepřímá úměrnost
		druhy funkcí: kvadratická funkce
řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		druhy funkcí: lineární funkce
		druhy funkcí: přímá úměrnost
		druhy funkcí: nepřímá úměrnost
		druhy funkcí: kvadratická funkce
		slovní úlohy
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce
		vlastnosti funkce
		druhy funkcí: lineární funkce
		druhy funkcí: přímá úměrnost
		druhy funkcí: nepřímá úměrnost

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		druhy funkcí: kvadratická funkce
		slovní úlohy
Tematický celek - Stereometrie		
určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		polohové vztahy prostorových útvarů
určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin		metrické vlastnosti prostorových útvarů
určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		metrické vlastnosti prostorových útvarů
charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části		tělesa a jejich sítě
určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie		složená tělesa
		výpočet povrchu, objemu těles, složených těles
využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa		tělesa a jejich sítě
		výpočet povrchu, objemu těles, složených těles
		krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva
aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		tělesa a jejich sítě
		výpočet povrchu, objemu těles, složených těles
		krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva
užívá a převádí jednotky objemu		výpočet povrchu, objemu těles, složených těles
při řešení stereometrických úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		polohové vztahy prostorových útvarů
		metrické vlastnosti prostorových útvarů
		tělesa a jejich sítě
		složená tělesa
		výpočet povrchu, objemu těles, složených těles
		krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva
Tematický celek - Pravděpodobnost v praktických úlohách		
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev		náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu
		náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech		náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
při řešení úloh pravděpodobnosti účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu
		náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev
		výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
Tematický celek - Práce s daty v praktických úlohách		
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost, aritmetický průměr		statistický soubor a jeho charakteristika
porovnává soubory dat		statistický soubor a jeho charakteristika
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách		statistický soubor a jeho charakteristika
určí aritmetický průměr		aritmetický průměr
určí četnost a relativní četnost znaku		četnost a relativní četnost znaku
čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji		statistická data v grafech a tabulkách
při řešení úloh práce s daty účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		statistický soubor a jeho charakteristika
		aritmetický průměr
		četnost a relativní četnost znaku
		statistická data v grafech a tabulkách

6.10 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému

Název předmětu	Tělesná výchova
	způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k pohlavnímu životu. Získávají návyky pro chování při vzniku mimořádných událostí. V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, k pozitivnímu prožívání pohybu a sportovního výkonu, k zájmu kompenzovat negativní vlivy způsobu života, ke spolupráci při společných aktivitách a soutěžích. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách. v tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Charakteristika učiva a mezipředmětové vztahy V tělesné výchově si žáci osvojí základy pohybových a sportovních činností, zejména v praxi, ale i v teorii. Zvládnou rozmanitá tělesná cvičení – všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, relaxační aj. Osvojí si základy techniky, taktiky, tréninku a pravidel kopané, košíkové, odbíjené, gymnastiky, atletiky, plavání, posilování, úpolů a dalších sportovních her dle podmínek školy. Pro žáky budou organizovány lyžařské a sportovní kurzy, sportovní dny a sportovní soutěže. Získají poznatky o anatomii, fyziologii člověka a oblasti zdraví. Budou schopni poskytnout první pomoc. Osvojí si zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí. Žáci využijí dovedností z ostatních vzdělávacích oblastí, zejména z oblasti informačních technologií a jazykové oblasti. Získají znalosti které použijí při upevňování mezipředmětových vazeb. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: • vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot potřebné ke kvalitnímu prožívání života a cílevědomě je chránit • rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví • racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení • chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka • znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev • usilovat o dosažení optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností

Název předmětu	Tělesná výchova
	• posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup • vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž • pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti • usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí • využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play • kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat • preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; eliminovat zdraví ohrožující návyky a činnosti.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Přístup pedagoga i obsah učiva bude volen tak, aby u žáka převládaly pozitivní emoce. Při tělesné výchově budou využívány metody, které zvyšují motivaci a efektivitu, a tedy i kvalitu výchovně vzdělávacího procesu. Vedle tradičních metod hromadného nácviku a procvičování bude uplatňován individuální přístup, zejména u žáků s rozdílným stupněm schopností a dovedností. Dle stávajících podmínek budou vybírány tělovýchovné a sportovní činnosti, které budou pro žáky přínosem po fyzické i psychické stránce a sledován bude i zdravotní aspekt. Kromě pravidelných vyučovacích hodin tělesné výchovy nabídneme žákům lyžařský kurz, sportovně turistický kurz, sportovní dny a soutěže. Do tělesné výchovy budou zařazeny zvláště cvičení a činnosti, na které může člověk navázat a provozovat je ve volném čase, a další aktivity, které zaujmou. Nabídku sportů budeme aktualizovat dle současných trendů a našich podmínek. Výuka by měla být co nejvíce propojena s reálným prostředím mimo školu. V prvním ročníku bude vyučováno základům biologie a péče o zdraví. Výuka v prvním a druhém ročníku bude dále zaměřena na to, aby žáci prošli celou všestrannou nabídkou činností a sportů. Ve třetím ročníku bude více respektována sportovní orientace jednotlivců a tříd. Preferována bude vlastní tělovýchovná činnost v duchu fair play. Do ní budou přirozeným způsobem včleněny teoretické poznatky. V případě potřeby bude pro žáky zařazena zdravotní tělesná výchova dle doporučení lékaře. Tělesná výchova bude dle možnosti školy i žáků realizována nejen ve vyučovacím předmětu, ale i ve sportovních kurzech a dnech. Obsahem kurzů a dnů bude: Lyžování • základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti) • základy snowboardingu

Název předmětu	Tělesná výchova
	• základy běžeckého lyžování • chování při pobytu v horském prostředí Turistika a sporty v přírodě • příprava turistické akce • orientace v krajině • orientační běh • základy vodní turistiky • základy cykloturistiky • lezení na umělé stěně • netradiční hry a outdoorové aktivity
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: Žáci se učí efektivně komunikovat v týmu, což zahrnuje jasné a srozumitelné vyjadřování myšlenek, pokynů a strategií během sportovních her a aktivit. Dále se zdokonalují v reakcích na instrukce a zpětnou vazbu od vyučujícího i spoluhráčů, což přispívá k jejich osobnímu i sportovnímu rozvoji. Nedílnou součástí je rozvoj verbální i neverbální komunikace, kterou využívají v různých herních situacích k vyjádření emocí, motivace a taktických pokynů. Žáci se také učí zvládat komunikaci v soutěživém prostředí, kde je důležitá schopnost povzbudit sebe i ostatní, ale také konstruktivně řešit konflikty. v neposlední řadě je kladen důraz na respektující komunikaci, která zahrnuje ohleduplné jednání a komunikaci se spoluhráči, protihráči i rozhodčími. Kompetence k učení: Žák si osvojí a rozvine návyk k pravidelnému provádění pohybových činností a tělesných cvičení. Naučí se vnímat význam pohybu pro zdraví a kvalitu života. Prostřednictvím tělesné výchovy pochopí principy kompenzace negativních vlivů sedavého způsobu života a naučí se je cíleně využívat. Kompetence k řešení problémů: Žák se naučí vnímat pohyb jako prostředek k překonávání vlastních fyzických a psychických výzev. Při pohybových aktivitách bude hledat efektivní strategie pro zlepšení svých výkonů a zvládání náročných situací. Rozvine schopnost reagovat na změny v herních a sportovních situacích a přizpůsobit jim své jednání.

Název předmětu	Tělesná výchova
	Personální a sociální kompetence: Žák se učí spolupracovat v týmu, respektovat pravidla her a zásady fair play. Rozvíjí smysl pro odpovědnost, vzájemnou podporu a ohleduplnost vůči spoluhráčům i soupeřům. Sportovní aktivity přispějí k posílení jeho sebedůvěry, vytrvalosti a schopnosti zvládat stres a neúspěch. Digitální kompetence: V rámci tělesné výchovy žák rozvíjí digitální kompetence prostřednictvím využívání moderních technologií k podpoře zdravého životního stylu a zlepšení své fyzické kondice. Pracuje s mobilními aplikacemi, chytrými hodinkami a dalšími nositelnými zařízeními pro sledování pohybové aktivity, srdečního tepu, spánku či počtu kroků. Naučí se vyhodnocovat a interpretovat získaná data, stanovovat si osobní pohybové cíle a sledovat svůj pokrok. Kriticky posuzuje informace o pohybu, sportu a zdraví dostupné v digitálním prostředí a uvědomuje si jejich vliv na vlastní rozhodování. Využívá digitální nástroje k plánování, záznamu a reflexi pohybových činností.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu, a dále klasifikačními kritérii, se kterými budou žáci na počátku klasifikačního období seznámeni. Žáci budou hodnoceni objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační charakter. Bude brán zřetel nejen na výkonnost, ale i na individuální pokroky a pravidelnou aktivní účast (přístup, spolupráci) v tělovýchovném procesu. Každý žák může dosáhnout na výborné hodnocení. Motorické testy jako součást tematických celků slouží učiteli i žákům pro porovnání mezi sebou, se svými a tabulkovými hodnotami. Učitel si podle výkonů může vybírat žáky na sportovní soutěže.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Péče o zdraví		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		biologie člověka
popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí		duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví
zdůvodní význam zdravého životního stylu		činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus		duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví
orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech		činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací		osobní život a zdraví ohrožující situace mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace). úrazy a náhlé zdravotní příhody poranění při hromadném zasažení obyvatel stavy bezprostředně ohrožující život.
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví		mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu		partnerské vztahy; lidská sexualita
dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví		mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel		základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace).
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat		mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		stavy bezprostředně ohrožující život. stavy bezprostředně ohrožující život
Tematický celek - Tělesná výchova		
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc digitální zdroje informací
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu		význam pohybu pro zdraví
uplatňuje osvojené způsoby relaxace		relaxace
komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. (jako součást všech tematických celků)
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost se zaměřením na gymnastická cvičení		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh
uplatňuje zásady bezpečnosti při provádění gymnastických prvků a sestav		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost v kontextu atletických disciplín		atletika - běhy rychlý, vytrvalý; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
uplatňuje zásady bezpečnosti při tréninku a závodech v atletice		atletika - běhy rychlý, vytrvalý; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost prostřednictvím pohybových her		drobné, sportovní a netradiční pohybové hry herní činnosti jednotlivce v kopané, košíkové, odbíjené, florbale
uplatňuje zásady bezpečnosti při účasti a organizaci pohybových her		drobné, sportovní a netradiční pohybové hry herní činnosti jednotlivce v kopané, košíkové, odbíjené, florbale
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání		drobné, sportovní a netradiční pohybové hry herní činnosti jednotlivce v kopané, košíkové, odbíjené, florbale
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		motorické testy tělesné zdatnosti
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Tělesná výchova by měla přispět k vytvoření demokratického prostředí ve třídě. Učitel by měl s žáky vést dialog, žáci by měli s učitelem spolupracovat a měla by být vytvořena atmosféra vzájemného respektování.		
Člověk a životní prostředí		
Tělesná výchova by měla být co nejvíce realizována v příjemném, čistém prostředí, na čerstvém vzduchu. Žáci by měli dbát na hygienu a čistotu prostředí, ve kterém sportují, pohybují se. Návyk pravidelného provádění pohybových aktivit se zřetelem na optimální tělesnou zdatnost, ochranu zdraví a relaxaci je nedílnou součástí zdravého životního stylu.		
Člověk a svět práce		
Svojí aktivní účastí v tělovýchovném procesu, rozvojem tělesné zdatnosti, pohybových schopností a dovedností, vzájemnou spoluprací a podporou se žáci připravují i na lepší adaptaci na pracovní a životní zátěže.		
Člověk a digitální svět		
V rámci výuky tělesné výchovy žák využívá digitální technologie ke sledování a vyhodnocování své pohybové aktivity, fyzické kondice a zdravého životního stylu. Seznamuje se s aplikacemi a nositelnými technologiemi pro monitoring sportovního výkonu, srdečního tepu či počtu kroků. Učí se analyzovat získaná data, stanovovat si realistické pohybové cíle a kriticky posuzovat informace o zdravém pohybu dostupné v digitálním prostoru.		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Tělesná výchova		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		teoretické poznatky - výstroj, výzbroj; údržba
rozumí principům rozvoje svalové síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti		teoretické poznatky - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti
zná a rozumí zásadám bezpečnosti při pohybových aktivitách		teoretické poznatky - záchrana a pomoc teoretické poznatky - zásady chování a jednání v různém prostředí
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání		teoretické poznatky - pravidla her
komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. (jako součást všech tematických celků)
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost při provádění gymnastických cvičení a sestav		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh
uplatňuje zásady bezpečnosti při provádění gymnastických prvků a sestav		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh
je schopen sladit pohyb s hudbou		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost v kontextu atletických disciplín		atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
uplatňuje zásady bezpečnosti při tréninku a závodech v atletice		atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost prostřednictvím pohybových her		drobné, sportovní a netradiční, herní činnosti jednotlivce v kopané, košíkové, odbíjené, florbale
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		drobné, sportovní a netradiční, herní činnosti jednotlivce v kopané, košíkové, odbíjené, florbale
uplatňuje zásady bezpečnosti při účasti a organizaci pohybových her		drobné, sportovní a netradiční, herní činnosti jednotlivce v kopané, košíkové, odbíjené, florbale
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		úpolové hry
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		motorické testy tělesné zdatnosti
využívá různých forem turistiky		turistika

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Tělesná výchova		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		teoretické poznatky - výstroj, výzbroj; údržba
		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		teoretické poznatky - komunikace
		rytmická gymnastika - pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem
		pohybové hry útočné a obranné, pravidla, rozhodování v kopané, basketbalu, volejbalu, florbalu
		úpoly - základní sebeobrana
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční
		pohybové hry útočné a obranné, pravidla, rozhodování v kopané, basketbalu, volejbalu, florbalu
		teoretické poznatky - pravidla her, závodů a soutěží
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční
		teoretické poznatky - rozhodování
		teoretické poznatky - měření výkonů
		atletika - běhy rychlý, vytrvalý; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
		motorické testy tělesné zdatnosti
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční
		atletika - běhy rychlý, vytrvalý; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		teoretické poznatky - regenerace a kompenzace
		tělesná cvičení pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj.
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh
		rytmická gymnastika – pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmových herních činnostech družstva		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční
		atletika - běhy rychlý, vytrvalý; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
		gymnastika - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		teoretické poznatky - technika a taktika
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		teoretické poznatky - zdroje informací rytmická gymnastika – pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej		tělesná cvičení pořadová, všeobecně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační, aj.
uplatňuje zásady sportovního tréninku		pohybové hry drobné, sportovní a netradiční teoretické poznatky - zásady sportovního tréninku pohybové hry - systémy hry, soutěže v kopané, basketbale, odbíjené, florbalů
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji		motorické testování tělesné zdatnosti
Tematický celek - Zdravotní tělesná výchova*		
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví		speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení a doporučení lékaře
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		kontraindikované pohybové aktivity s ohlednutím na doporučení lékaře

6.11 Informatika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	2	3
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Informatika
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem Informatiky je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke

Název předmětu	Informatika
	schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy. Výuka Informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Žáci porozumějí základům informatiky a jejího uplatnění v ostatních oborech a profesích, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software, budou pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením a budou schopni naučit se používat nové aplikace. Žáci budou schopni rozpoznávat a formulovat problémy, získávat, zaznamenávat, uspořádávat, strukturovat a předávat data a informace. Budou schopni rozkládat systémy a procesy na části, odhalovat jejich vztahy a strukturu. Budou schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářet a formulovat postupy a řešení. Budou schopni vytvářet formální popisy, modely a situace skutečných situací a pracovních postupů. Při výuce budou studenti řešit praktické úlohy i z jiných oborů, a tím si prohloubí možnosti využití informatiky také v jiných předmětech. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů. Cíle vzdělávání Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích; - rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace; - rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu; - byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; - vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů; - testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení; - rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;

Název předmětu	Informatika
	- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka); - dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle; - neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné; - uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií. V afektivní oblasti směřuje informatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali: - otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání; - motivaci k celoživotnímu učení; - důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; - schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; - sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému; - schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Integrace předmětů	• Informatické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Digitální kompetence: – bude schopen pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky digitálních technologií a využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi; – bude schopen vytvořit jednoduchý dokument, tabulku a prezentaci – získá primární předpoklady pro strukturovaný popis problému a jeho rozkladu
Způsob hodnocení žáků	Ke každému tématu budou zařazovány ověřovací praktické úlohy, které budou všichni žáci řešit souběžně. Znalost některých témat bude ověřována písemným či ústním zkoušením nebo formou vytvořené a obhájené prezentace. Klasifikace bude vycházet nejen z výsledků zkoušení žáka, ale bude zohledněn i přístup žáka k řešení jednotlivých úloh při procvičování učiva. Hodnocení se bude řídit klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu, a dále klasifikačními kritérii, se kterými budou žáci na počátku klasifikačního období seznámeni. Hodnocení bude mít motivační charakter, žáci budou vedeni tak, aby cítili potřebu vzdělávat se s ohledem na využitelnost získaných znalostí a dovedností v dalším studiu i v praktickém životě.

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Data, informace a modelování		
uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru		data a informace, interpretace dat
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů		informace a množství informace v datech chyby v datech
porovná různé příklady kódování dat a jejich použití; vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí		kódování informací a dat záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video)
formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model		model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)
převeďte data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému		model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)
Tematický celek - Tvorba, testování a provoz softwaru		
definuje, co je algoritmus a jaké má vlastnosti; způsoby znázornění algoritmu		pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů
určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program		zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení
rozdělí známý problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému		rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování
zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu		rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk)
hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska		rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk)
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje		základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) volba nástroje podle zadání úlohy

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		návrh programu
		způsoby testování programu
		druhy chyb, chybové výpisy
		verze programu, instalace a aktualizace programu
		hlášení a evidence závad
		nápověda a licence programu
používá základní programové konstrukce		postupné vykonávání příkazů za sebou tak, jak jsou zapsány
		větvení programu (podmínky)
		opakování části programu (smyčky)
Tematický celek - Informační systémy		
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru		informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů
		informační systémy využívané v oboru
vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání		řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém		tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda
navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů		informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů
		postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu
navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek		návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník
otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění		testování, úprava na základě výsledku testů
Tematický celek - Hardware		
identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano		zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost
vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty		současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty
		současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty

Informatika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový		připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory
identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad		základní postup při nefunkčním připojení k internetu na počítači
Tematický celek - Počítačové sítě a síťové služby		
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna		typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat		principy fungování webu a cloudových služeb
Tematický celek - Bezpečnost v digitálním prostředí		
chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost		způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat)
s vědomím souvislosti fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně		digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií
v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů		sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy

Informatika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Software		
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		operační systém
rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat		souborový systém a paměťová úložiště
popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly		operační systém
Tematický celek - Aplikační software		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle		aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty		software pro práci s textem

Informatika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, základní matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)		software pro hromadné zpracování dat
vytvoří graficky zdařilou prezentaci		prezentační software

6.12 Ekonomika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0	2
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Ekonomika je osový ekonomický předmět, obsah učiva vychází z poznatků, které se týkají tržní ekonomiky. Vede k rozvíjení schopností ekonomicky myslet, uplatňovat při posuzování podnikových činností kritérium ekonomické efektivity, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání. Žáci: - jednájí odpovědně, samostatně, aktivně vyjadřují své názory a úvahy na daná ekonomická témata - dbají na dodržování zákonů, pravidel chování a jednájí v souladu s morálními principy - aktivně se zajímají o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru - myslí kriticky – tj. ověřují si věrohodnost informací, nenechávají se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek a jsou schopni o něm diskutovat s jinými lidmi
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Žáci si osvojují učivo o podnikových činnostech, o finančním hospodaření podniku, o národním hospodářství a světové ekonomice s důrazem na rozvíjení ekonomických vědomostí, které uplatní při dalším studiu, popřípadě v praxi v terciární sféře. Studenti navštěvují v rámci exkurzí různé finanční instituce. Motivace studentů je podporována srovnávacími testy.

Název předmětu	Ekonomika
	Metody výuky motivační – příklady z praxe, pochvaly, demonstrace fixační – opakování učiva ústní, písemné, nácvik dovedností, domácí práce, rozhovor, diskuse expoziční – popis (např. dokladů) - vyprávění (např. o ekonomickém dění) - vysvětlování (ekonomických jevů a obecných závěrů) - referáty - práce s učebnicí a učebním textem - práce s denním a odborným tiskem - zápisy na tabuli - zápis promítnutý zpětným projektorem - zápis promítnutý dataprojektorem
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů: - učí se porozumět zadání úkolu, nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - uplatňují při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické, heuristické) a myšlenkové operace - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností nabytých dříve Digitální kompetence: - získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet a vyhledávají příslušné právní předpisy, kriticky k nim přistupují a jsou schopni s nimi pracovat Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: - osvojují si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit - orientují se v jednotlivých podnikových činnostech - účastní se diskusí
Způsob hodnocení žáků	písemné zkoušení z menších celků učiva minimálně 4x za pololetí, ústní zkoušení minimálně 2x za pololetí hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí vlastní sebehodnocení

Název předmětu	Ekonomika
	Hodnoceny jsou také referáty, samostatná práce během zkoušení, práce na projektech apod. při klasifikaci se klade důraz na: - samostatné vystupování studentů - jejich vlastní uvažování - propojování myšlenek (tzn. znalostí a dovedností z jednotlivých tematických celků a vyučovacích předmětů = mezipředmětové vztahy) a možnost jejich aplikace v praxi - dále se zohledňuje prokazování praktických dovedností (např. vyplňování dokumentů)

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Podnikání		
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží	
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	podnikatelský záměr zakladatelský rozpočet	
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	povinnosti podnikatele	
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	cena - náklady, výnosy, zisk/ztráta	
rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů	cena - náklady, výnosy, zisk/ztráta	
vypočítá výsledek hospodaření	cena - náklady, výnosy, zisk/ztráta	
vypočítá čistou mzdu	mzda časová a úkolová a jejich výpočet	
vysvětlí zásady daňové evidence	zásady daňové evidence	
Tematický celek - Daně		
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	státní rozpočet	
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	daně a daňová soustava	
	výpočet daní	
provede jednoduchý výpočet daní	daně a daňová soustava	
	výpočet daní	
provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	zdravotní pojištění	
	sociální pojištění	

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad		daně a daňová soustava
		výpočet daní
		daňové a účetní doklady
vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob		daně a daňová soustava
		výpočet daní
		přiznání k dani

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Finanční vzdělávání		
orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku		peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory		peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu		úroková míra, RPSN
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby		pojištění, pojistné produkty
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům		inflace
charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění		úvěrové produkty

6.13 Hospodářské výpočty

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	

Název předmětu	Hospodářské výpočty
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je seznámit žáky s problematikou v hotelnictví a gastronomii, naučit žáky využívat získaných znalostí.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo zahrnuje cestovní ruch, hotelnictví a společné stravování. Žáci se seznámí s organizací a vymezením cestovního ruchu, společného stravování a hotelnictví. Seznámí se s kalkulacemi surovin a cen pokrmů a nápojů, se skladovým hospodářstvím atd. Výuka je rozdělena na část teoretickou a cvičení, což představuje kalkulace a skladové hospodářství a poznatky z praxe. Forma výuky teorie je ve třídě, praktická cvičení ve skupinách. Využívá základních matematických postupů pro jednotlivé výpočty (kalkulace pokrmů, nápojů, nabídka pokrmů a nápojů, stanovení ceny, vyúčtování akcí a další).
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: - frontální, skupinová a individuální výuka, - systematická a promyšlená motivace žáků k aktivnímu přístupu k výuce prostřednictvím zadávání školní a domácí činnosti, projektů apod., - aktivní práce žáků s různými zdroji informací. Kompetence k řešení problémů: - prezentace vlastní práce žáka – individuální, skupinová práce, - samostatná školní a domácí práce, předávání vlastních zkušeností a poznatků, - posílení kritického a logického myšlení žáka, - zjišťování příčin problémů, ověřování správnosti řešení, umět samostatně řešit problémy. Komunikativní kompetence: - samostatná příprava písemná a ústní, formulování vlastních zkušeností a prožitků, - praktická činnost, využívání komunikačních prostředků, knihovna, internet. Personální a sociální kompetence: - systematická práce v třídním kolektivu, ve skupinách, - diskuse v malých a větších skupinách na odborná témata, - s tím související kompetence pracovní a odborné.

Název předmětu	Hospodářské výpočty
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: - besedy, semináře, odborné přednášky, - výchova k úctě k tradicím, kulturnímu a historickému dědictví, vytváření pozitivního vztahu k práci a umění, - podpora vlastní tvořivé činnosti žáků, - systematická výchova k pracovním výkonům a vyžadování jejich plnění. Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - využíval tabulkové procesory pro provádění kalkulací surovin, cen pokrmů a nápojů, a pro správu jednoduchého skladového hospodářství - vyhledával a četl online data o cenách surovin, trendech v gastronomii a nabídce konkurence pro optimalizaci kalkulací a tvorbu jídelních lístků - používal digitální nástroje pro vyúčtování akcí a tvorbu finančních přehledů v oblasti společného stravování a hotelnictví
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Písemné zkoušení, testy a početní úkony, ústní zkoušení.

Hospodářské výpočty	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy	Učivo	
Tematický celek - Tvorba a kalkulace cen pokrmů a nápojů		
umí sestavit jídelní a nápojové lístky a menu, nabídkové listy výrobků a služeb	výpočet ztrát, energetické hodnoty pokrmů, výtěžnosti při zpracování surovin	
je schopen vypočítat a vytvořit kalkulace jednotlivých cen pokrmů a nápojů	kalkulace cen pokrmů a nápojů	
je schopen vypočítat surovinové kalkulace	přepočet surovinových norem pro jednotlivé receptury pokrmů a nápojů	
zvládá skladové hospodářství	skladové hospodářství	
Tematický celek - Obchod		
vysvětlí rozdíl mezi maloobchodem a velkoobchodem	postavení, funkce, členění	
	organizace maloobchodu a velkoobchodu	
orientuje se ve formách prodeje, využívá marketingové nástroje prezentace a prodeje	formy prodeje	
	reklama a prezentace provozu, nabídka a podpora prodeje	
rozčlení cestovní ruch	cestovní ruch - členění, hlediska	

Hospodářské výpočty	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zná jednotlivé formy společného stravování, umí je vysvětlit		společné stravování, veřejné a účelové stravování
umí rozlišit organizaci práce v jednotlivých střediscích		společné stravování, veřejné a účelové stravování
zná jednotlivá ubytovací střediska		ubytovací zařízení
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- ekologie člověka, životní prostředí člověka, ochrana přírody, prostředí a krajiny, nakládání s odpady, ekologické aspekty pracovní činnosti		
Člověk a svět práce		
- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech, vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělávání pro život, motivovat k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře		
Člověk a digitální svět		
- využívání digitálních technologií, vyhledávání informací na internetu, práce s konkrétními aplikacemi na počítači, práce s kalkulačkou		
Občan v demokratické společnosti		
- vytvoření demokratického myšlení, spolupráce při vyučování, diskuse k hodnocení, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů		

6.14 Marketing a etiketa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Marketing a etiketa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout základní poznatky komunikace mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Žáci zvládnou profesionální postoj, komunikaci s hosty, utváření pocitu jejich spokojenosti a zásady společenského chování. Dále se žáci seznámí se základy marketingu. Výuka souvisí s předměty občanská nauka, stolničení a speciální obsluha.

Název předmětu	Marketing a etiketa
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je zaměřeno na práci v tematických blocích, kde jsou základem pravidla chování, vystupování a stolování. Osobnost číšníka, verbální a neverbální komunikace, typy hostů, národní zvyklosti a tradice. Pojetí výuky Výuka je formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, diskuse a samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Pomůcky jsou učebnice, odborné knihy, časopisy, videokazety, návštěva kulturních akcí – výstavy, galerie, muzea.
Integrace předmětů	Komunikace ve službách
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: - frontální, skupinová a individuální výuka, - systematická a promyšlená motivace žáků k aktivnímu přístupu k výuce prostřednictvím zadávání školní a domácí činnosti, projektů apod., - aktivní práce žáků s různými zdroji informací. Kompetence k řešení problémů: - prezentace vlastní práce žáka – individuální, skupinová práce, - samostatná školní a domácí práce, předávání vlastních zkušeností a poznatků, - posílení kritického a logického myšlení žáka, - zjišťování příčin problémů, ověřování správnosti řešení, umět samostatně řešit problémy. Komunikativní kompetence: - referáty, diskuse, vzájemná komunikace mezi žáky, - samostatná příprava písemná a ústní, formulování vlastních zkušeností a prožitků, - praktická činnost, využívání komunikačních prostředků, knihovna, internet. Personální a sociální kompetence: - systematická práce v třídním kolektivu, ve skupinách, - diskuse v malých a větších skupinách na odborná témata, - výchova k sebevědomému, asertivnímu jednání žáků, schopnost sebekritiky, vytváření kritiky a její přijímání, posiluje osobní a socializační rozvoj žáka, - s tím související kompetence pracovní a odborné. Občanské kompetence a kulturní povědomí: - besedy, semináře, odborné přednášky, návštěvy kulturních akcí (výstavy, divadlo), - výchova k úctě k tradicím, kulturnímu a historickému dědictví, vytváření pozitivního vztahu k práci

Název předmětu	Marketing a etiketa
	a umění, - podpora vlastní tvořivé činnosti žáků, - systematická výchova k pracovním výkonům a vyžadování jejich plnění. Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a analyzoval online marketingové trendy v gastronomii a hotelnictví - se seznámil s digitálními nástroji pro budování a udržování pozitivního vztahu s hosty online
Způsob hodnocení žáků	Písemné testy, praktické úkoly, ústní zkoušení.

Marketing a etiketa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy	Učivo	
Tematický celek - Etiketa - komunikace ve službách		
ovládá základní pravidla chování	Základní pravidla společenského chování	
zná pravidla chování číšníků na pracovišti	Společenské chování a profesní vystupování – společenská pravidla a vystupování obsluhujících na pracovišti i mimo něj	
uplatňuje profesní etiku	Společenské chování a profesní vystupování – společenská pravidla a vystupování obsluhujících na pracovišti i mimo něj	
umí používat pravidla stolování	Pravidla stolování	
umí pravidla hygieny, estetiky a bezpečnosti uplatnit v praxi	Pravidla hygieny, estetiky a bezpečnosti, vzhled, péče o zdraví	
umí využívat znalosti a dovednosti číšníka, odborné a všeobecné vědomosti	Osobnost číšníka, základní profesní znalosti a dovednosti	
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev	Osobnost číšníka, základní profesní znalosti a dovednosti	
projevuje se srozumitelně, vhodně uplatňuje prostředky komunikace	Osobnost číšníka, základní profesní znalosti a dovednosti	
rozpozná typologii hostů	Typologie hostů - jednotlivé typy temperamentu, jednání s hosty, řešení konfliktů; práce s připomínkami hostů a recenzemi; verbální a neverbální komunikace; slovní projev, pozorovací schopnosti	
umí reagovat na projevy jejich chování a jednání, umí jednat s lidmi	Typologie hostů - jednotlivé typy temperamentu, jednání s hosty, řešení konfliktů; práce s připomínkami hostů a recenzemi; verbální a neverbální komunikace; slovní projev, pozorovací schopnosti	
komunikuje s cizinci	Národní zvyklosti, tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii - způsob komunikace	

Marketing a etiketa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
respektuje národní mentalitu a zvyklosti		Národní zvyklosti, tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii - způsob komunikace
řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta		Typologie hostů - jednotlivé typy temperamentu, jednání s hosty, řešení konfliktů; práce s připomínkami hostů a recenzemi; verbální a neverbální komunikace; slovní projev, pozorovací schopnosti
Tematický celek - Marketing		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků		Marketing - produkt; propagace – reklama, konkurence; podpora prodeje; osobní prodej; sezonní nabídky
		Estetika provozovny
vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt		Online komunikace, prezentace a nové technologie
		Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí
uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití		Online komunikace, prezentace a nové technologie
		Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí
volí a používá základní marketingové nástroje		Online komunikace, prezentace a nové technologie
		Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- vytvoření demokratického myšlení, spolupráce při vyučování, diskuse k hodnocení, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů		
Člověk a životní prostředí		
- ekologie člověka, životní prostředí člověka, ochrana přírody, prostředí a krajiny, nakládání s odpady, ekologické aspekty pracovní činnosti		
Člověk a svět práce		
- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech, vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělávání pro život, motivovat k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře		
Člověk a digitální svět		

6.15 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	17.5	50
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů a obsluze hostů, vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. Vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žáci získají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování neveřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřují. Naučí se sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Metody a formy 1. autodidaktické: problémové učení, týmová práce, kooperace 2. metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání 3. důraz na motivační činitele: soutěže, řešení konfliktů, prezentace práce žáků 4. výklad, demonstrace s výkladem, problémová situace 5. frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování 6. lineární výuka, cyklická výuka 7. praktický nácvik 8. laboratorní cvičení 9. modely
Integrace předmětů	• Odbyt a obsluha

Název předmětu	Odborný výcvik
	• Výroba pokrmů • Číšník • Kuchař
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů: -zejména umět rozpoznat problém, zvažovat možnosti řešení problému
	Komunikativní kompetence: - zejména umět se vyjadřovat přiměřeně situaci, společenskému postavení
	Personální a sociální kompetence: - zejména umět se začlenit do kolektivu lidí, spolupracovat s druhými lidmi na základě tolerance
	Matematické kompetence: - využívat různé aritmetické postupy, konkrétně použitelné v oboru (kalkulace a normování)
	Digitální kompetence: - žáci jsou vedeni zejména k tomu aby se dokázali prakticky orientovat ve svém oboru (vyhledávání receptur na internetu)
	Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad: Žák se seznámí s potravinami, jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, včetně požadavků na jejich jakost a skladování. Osvojí si samostatnou přípravu pokrmů a naučí se aplikovat zásady racionální výživy. Bude sledovat nové trendy v gastronomii a bude schopen správně volit a aplikovat technologii přípravy pokrmů s ohledem na hygienická pravidla a prevenci onemocnění.
	Ovládat techniku odbytu: Žák bude schopen samostatně obsluhovat hosty a vštěpovat si pravidla správné výživy a zdravého životního stylu. Naučí se správnou techniku při výdeji pokrmů a bude schopen sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel. Bude se řídit pravidly správného chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí a bude se kultivovaně vyjadřovat, čímž přispěje k spokojenosti hostů.
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žák si osvojí důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Bude přísně dodržovat právní normy a bezpečnostní předpisy související s manipulací s potravinami, přípravou pokrmů a obsluhou hostů. Žák si bude plně uvědomovat, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání a předcházení rizikům.

Název předmětu	Odborný výcvik
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Žák bude projevovat zájem o vše nové a pokrokové, aby soustavně zvyšoval svou odbornou kvalifikaci. Bude pečlivě dbát na jakost potravin a jejich správné skladování, aby zajistil vysokou kvalitu připravovaných pokrmů a poskytovaných služeb. Žák bude uvědomovat si, že odpovědná a poctivá práce je základem pro dosažení excelence ve svém budoucím povolání a pro budování dobré pověsti.
Způsob hodnocení žáků	1. žáci jsou hodnoceni průběžně - při dohotovování pokrmů, nebo práce v obsluze 2. k hodnocení jsou též využívány laboratorní práce 3. jedním s důležitých motivačních faktorů při klasifikaci je používání zábavných způsobů – např. soutěží

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence		
pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku		seznámení žáků s pracovištěm, hygienické předpisy, kritické body, HACCP, alimentární nákazy
		bezpečnost výrobních zařízení
chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku		profesní etika
Tematický celek - Technologie přípravy pokrmů		
pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy		profesní oblékání, hygienické předpisy
orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin		příprava výrobního střediska před zahájením provozu - rozdělení na jednotlivé úseky, základní vybavení výrobního střediska, druhy skladů
vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a je schopen je využít		příprava výrobního střediska před zahájením provozu - rozdělení na jednotlivé úseky, základní vybavení výrobního střediska, druhy skladů
podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku		příprava výrobního střediska před zahájením provozu - rozdělení na jednotlivé úseky, základní vybavení výrobního střediska, druhy skladů
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě
ovládá způsob přípravy pokrmů, technologické postupy přípravy daných pokrmů, jejich uchování, expedici		předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů základní tepelné úpravy
ovládá přípravu vývarů, polévek, vložek, zavářek		příprava polévek
používá gastronomická pravidla a pracuje s odbornou literaturou a recepturami		práce s gastronomickými pravidly, normami, technologickými postupy a kuchařskými recepturami

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
zná přípravu základních hnědých a bílých omáček		příprava základních omáček
ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh, jednoduchých salátů		příprava příloh
		jednoduché saláty
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		skladování, ošetřování potravin
Tematický celek - Obsluha		
pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje		profesní oblékání, hygienické předpisy
		osobnost, vzhled
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku		profesní etika
		osobnost, vzhled
		společenské chování a profesní vystupování
ovládá pravidla komunikace s hosty včetně zahraničních hostů		typologie hostů
		národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace
		práce s připomínkami hostů a recenzemi
připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení		pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska
		pracovní činnosti po skončení provozu
pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář		malý a velký stolní inventář
		základní pomůcky obsluhujícího a jejich použití v praxi
ovládá různé formy obsluhy		technika jednoduché obsluhy
ovládá techniku jednoduché obsluhy		technika jednoduché obsluhy
rozlišuje dvoutalířový způsob, třítalířový způsob servisu		nošení talířů, polévkových talířů, šálků
ovládá úklid použitého inventáře		odnášení upotřebeného inventáře
ovládá servis jednotlivých chodů		formy a pravidla obsluhy
osvojí si přijímání objednávky hosta a její vyřízení		formy nabídky a prodeje
		zásady aktivního prodeje
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		sezonní a lokální nabídky
		propagace, reklama, konkurence
používá gastronomická pravidla		estetika provozovny
		vybavení a zařízení na úseku obsluhy

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Technologie přípravy pokrmů		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z masa jatečných zvířat		základy technologie přípravy pokrmů
charakterizuje vlastnosti masa jatečných zvířat včetně vnitřností		vlastnosti masa a vnitřností
ovládá rozdělení masa na jednotlivé díly, jeho vykostění, rozdělení na části, porcování		rozdělení masa, použití jednotlivých částí masa
používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů		tepelné úpravy pokrmů z masa a vnitřností
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou		gastronomické normy, technologické postupy a odborná literatura pro přípravu pokrmů
ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně		tradiční teplé a studené pokrmy české kuchyně
kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy		zásady kontroly kvality pokrmů
		metody uchovávání a skladování potravin a hotových pokrmů
používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu		obsluha, údržba a základní sanitace gastronomických strojů a zařízení
Tematický celek - Obsluha		
charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy		formy prodeje
získá informace o složité obsluze		systémy obsluhy
podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy		systémy obsluhy
charakterizuje kavárnu, vinárnu jako odbytové středisko		nápoje studené a teplé, pivo, víno - výroba, servis, nabídka
ovládá vhodné formy obsluhy podle charakteru střediska		nápoje studené a teplé, pivo, víno - výroba, servis, nabídka
poskytuje odborný servis vína		nápoje studené a teplé, pivo, víno - výroba, servis, nabídka
profesionálně jedná v souladu se společenským chováním		profesionální vystupování a péče o zákazníka

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Technologie přípravy pokrmů		
ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa		pokrmů z mletého masa, druhy, tvarování
		pokrmů z jednoho druhu mletého masa
		pokrmů ze směsi mletého masa
		tepelné úpravy mletého masa

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
ovládá technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy		příprava pokrmů na objednávku vhodnost jednotlivých druhů masa
volí vhodné druhy tepelných úprav při přípravě pokrmů na objednávku		úprava pokrmů na pánvi, jehle, roštu, rožni, gratinování
vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav minutkových pokrmů a umí je využít, včetně anglického způsobu úpravy		úprava masa anglickým způsobem úprava pokrmů na pánvi, jehle, roštu, rožni, gratinování
zná speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku		úprava pokrmů v papilotě, alobalu, v grilovacích kleštích, speciální úpravy
ovládá způsoby dohotovování pokrmů před hostem		úprava pokrmů v papilotě, alobalu, v grilovacích kleštích, speciální úpravy
připravuje studené pokrmy běžně zařazené na jídelním lístku		studené předkrmy a pokrmy - majonézy, aspiky, rosoly, obložené chlebičky a chuťovky, složité saláty
ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a jejich aranžování na mísy, zakládání obložených mis na slavnostní tabuli		studené předkrmy a pokrmy - majonézy, aspiky, rosoly, obložené chlebičky a chuťovky, složité saláty
respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě míšenin		masové míšeniny - pěny, paštiky, galantiny
zná technologii přípravy dietních pokrmů		příprava dietních pokrmů
zná technologii přípravy teplých předkrmů		speciální úprava teplých předkrmů
respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě teplých předkrmů		speciální úprava teplých předkrmů
orientuje se v kuchyních cizích zemí		seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní - Evropa: Slovensko, Anglie, Francie, Itálie a Asie: Vietnamu, Japonska, Číny a Indie
charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání		seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní - Evropa: Slovensko, Anglie, Francie, Itálie a Asie: Vietnamu, Japonska, Číny a Indie
sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí		seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní - Evropa: Slovensko, Anglie, Francie, Itálie a Asie: Vietnamu, Japonska, Číny a Indie
zná technologické postupy tradičních pokrmů		krajské a regionální speciality
zná technologické postupy z našeho regionu		krajské a regionální speciality
zná technologické postupy tradičních moučníků, zmrzlin a nápojů, jejich dohotovení a expedici ovládá způsoby úpravy korpusů, náplní a polev		základní rozdělení moučníků jednoduchých a složitých druhy těst a jejich příprava korpusy, náplně, polevy zmrzlina, nápoje studené a teplé
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob, podle různých kritérií		stravování dle zásad racionální výživy, stravování vybraných skupin osob
zná úlohu dietního stravování		příprava dietních pokrmů a moučníků

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
vyjmenuje hlavní typy léčebných diet		druhy diet, odlišnosti
objasní podstatu racionální výživy orientuje se v zásadách výživové hodnoty potravin		stravování dle zásad racionální výživy, stravování vybraných skupin osob
určí obsah alergenů jednotlivých pokrmů v souvislosti s platnými předpisy		obsah alergenů v pokrmů
volí nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě pokrmů má přehled o výživě, zná druhy diet a alternativní způsoby stravování		alternativní způsoby stravování
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		nové trendy ve výživě
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby
Tematický celek - Obsluha		
ovládá práci barmana		míšené nápoje
		práce barmana, vybavení baru a pomůcky
zná zákonné ustanovení o podávání alkoholických nápojů		práce barmana, vybavení baru a pomůcky
uvede základní principy oboru barman, barista, someliér		servis a nabídka alkoholických nápojů
přijme objednávku, kalkulace ceny		přijetí objednávky na slavnostní hostinu
zajistí přípravu a organizaci gastronomické akce		příprava prostorů, druhy tabulí
		slavnostní obsluha
disponuje organizačními schopnostmi během průběhu slavnostní hostiny		organizace práce
		vyúčtování slavnostní hostiny
zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem, nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou		
zvládá zajištění úklidových prací po skončení slavnostní hostiny		práce po ukončení hostiny
		úklid inventáře

6.16 Písemná a elektronická komunikace

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Vyučovací předmět je zaměřen na získání dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou. Výuka probíhá v odborné pracovně s využitím výukových programů, např. ATF. Žáci vyhotovují na počítači různé druhy písemností v normalizované úpravě dle ČSN 01 6910. Získávají vědomosti o obsahové náplni a stylizaci obchodní komunikace. Komunikují prostřednictvím elektronické pošty a pracují s webovými stránkami.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Cílem předmětu je zvýšení produktivity a kvality práce na počítači. Psaní desetiprstovou hmatovou metodou, tzv. „klávesnicová gramotnost“, je základním předpokladem pro efektivní ovládání klávesnice počítače. Metody výuky metody motivační – motivační rozhovor, pochvaly metody fixační – opakování učiva ústní, písemné, nácvik dovedností, domácí práce - výklad - popis - instrukce - práce s učebnicí nebo s učebním textem, materiálem - zápisy na tabuli - využívání dataprojektoru a digitálních učebních materiálů - samostatná práce žáků - metoda praktická – na jedné pracovní stanici pracuje jeden žák

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
	Formy výuky Hromadné vyučování - individualizované Hromadné vyučování - frontální
Integrace předmětů	Komunikace ve službách
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - ovládal psaní desetiprstovou hmatovou metodou a efektivně využíval klávesnici počítače pro rychlou a přesnou tvorbu elektronické dokumentace - pracoval s digitálními učebními materiály pro získávání informací a procvičování dovedností v oblasti elektronické dokumentace - samostatně tvořil, upravoval a spravoval elektronické dokumenty, což zvyšuje jeho produktivitu a kvalitu práce na počítači
Způsob hodnocení žáků	Základem pro hodnocení výkonu v psaní jsou zkoušky, ve kterých se posuzuje dosažená rychlost a přesnost podle limitů. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava podle normy. Důraz bude kladen na schopnost samostatně pracovat a tvořit a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

Písemná a elektronická komunikace	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci		
píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti		využití techniky v komunikaci základy psaní na alfanumerické klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou (znaky na střední, horní, dolní a číselné řadě; znaky, značky, interpunkční znaménka)
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností		úprava písemností úprava SOP
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		význam informací a komunikace
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		

Písemná a elektronická komunikace	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- výchova k přiměřené míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku a zodpovědnosti - dovednost jednat s lidmi - úcta k materiálním i duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví		
Člověk a digitální svět		
- zdokonalování se ve schopnosti efektivně prostředky digitální techniky využívat při běžné každodenní činnosti, a zvláště v profesních činnostech		
Člověk a svět práce		
- osvojení kompetencí k aktivnímu rozhodování o vlastní profesní kariéře - uvědomění si významu demokratického vzdělání pro život, které je založeno na vzájemném respektování, spolupráci, účasti a dialogu		

6.17 Potraviny a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0	2
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy a o jejím vlivu na zdraví člověka. V předmětu se žáci seznámí s potravinami s jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů. Seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a manipulace z hlediska uchování jejich jakosti, hygienické nezávadnosti a minimalizování ztrát. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Vede žáky k hospodárnému využívání potravin a ekologickému chování.

Název předmětu	Potraviny a výživa
	Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení) - efektivní výklad (frontální výuka) - práce s učebními texty, učebnicí a odbornou literaturou - práce s obrazovými materiály - digitální projekce - písemné a ústní opakování (komunikační a dialogové metody) - referáty - doplnění učiva - odborné exkurze, výstavy, přednášky, semináře - diskuze o škodlivém vlivu koření alkoholu a obezity
Integrace předmětů	• Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a kriticky posuzoval digitální informace o složení potravin, nutričních hodnotách, hygienických normách a trendech ve výživě z ověřených online zdrojů - využíval prezentační aplikace pro tvorbu a přednes referátů o vybraných tématech z oblasti potravin a výživy
Způsob hodnocení žáků	- písemné opakování a testy - ústní forma zkoušení - srovnávací prověrky v 1. a 2. ročníku - referáty na zadané téma

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Potraviny – úvod		
charakterizuje základní druhy potravin		Potraviny - původ, jakost, druhy, skladování, hygiena potravin
uveďte jak s potravinami zacházet a jak je skladovat		Potraviny - původ, jakost, druhy, skladování, hygiena potravin
vysvětlí jak určí jakost potravin		Potraviny - původ, jakost, druhy, skladování, hygiena potravin
charakterizuje příčiny kažení potravin		Škodliviny v potravině a nákazy z potravin
vyjmenuje nejrozšířenější nákazy z potravin		Škodliviny v potravině a nákazy z potravin
Tematický celek - Složení potravin		

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede rozdělení a výskyt základních a ochranných látek ve výživě		Složení potravin – Bílkoviny, Tuky, Sacharidy
vysvětlí význam těchto látek pro lidský organizmus		Složení potravin – Bílkoviny, Tuky, Sacharidy
		Ochranné látky – vitamíny, nerostné látky, voda
vysvětlí význam vody ve výživě člověka a její výskyt		Ochranné látky – vitamíny, nerostné látky, voda
vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, podle čeho se tyto hodnoty určují		Energetická a biologická hodnota potravin
Tematický celek - Potraviny rostlinného původu		
uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě		Ovoce: Složení, rozdělení, druhy, jakost, skladování
popíše konzervaci ovoce		Výrobky z ovoce a konzervování
uvede jak použít ovoce v kuchyni		Výrobky z ovoce a konzervování
popíše složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě		Zelenina: Složení, rozdělení, druhy, skladování
charakterizuje konzervaci zeleniny		Výrobky ze zeleniny, konzervace
uvede jak použít zeleninu v kuchyni		Výrobky ze zeleniny, konzervace
uvede složení, rozdělení a význam brambor ve výživě		Brambory – Složení, druhy, skladování, výrobky z brambor
uvede druhy brambor a jejich použití v kuchyni		Brambory – Složení, druhy, skladování, výrobky z brambor
uvede složení, význam, druhy a použití obilovin ve výživě		Obiloviny a mlýnské výrobky – Těstoviny
vyjmenuje druhy a výrobu pečárenských výrobků		Obiloviny a mlýnské výrobky – Pečárenské výrobky
popíše druhy a výrobu těstovin a jejich použití ve stravování		Obiloviny a mlýnské výrobky – Těstoviny
uvede druhy, složení, použití a význam luštěnin ve výživě		Luštěniny
uvede druhy, složení, použití a význam hub ve výživě		Houby
Tematický celek - Pochutiny		
uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě		Koření
		Káva
		Kávoviny
		Čaj
		Kakao, čokoláda
		Ostatní pochutiny
uvede druhy koření a popíše kdy a jak ho použít v kuchyni		Koření
uvede složení, druhy a výrobu kávy a kávovin		Káva
		Kávoviny

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede složení, druhy a výrobu čaje		Čaj
uvede složení a výrobu kakaa a čokolády		Kakao, čokoláda
vyjmenuje a charakterizuje ostatní pochutiny		Ostatní pochutiny
popíše výrobu a použití octa		Ocet
uvede druhy a použití želírovacích prostředků		Želírovací prostředky
uvede druhy a použití kypřicích prostředků		Kypřicí prostředky
Tematický celek - Sladidla		
uvede význam druhu, vlastnosti a použití jednotlivých sladidel		Cukr
		Včelí med
		Umělá sladidla
popíše výrobu cukru		Cukr
Tematický celek - Potraviny živočišného původu		
uvede druhy, složení, význam, mlékárenské ošetření a použití mléka		Mléko: druhy, složení, význam, zpracování a ošetřování, konzervování
popíše výrobu sušeného a kondenzovaného mléka		Mléko: druhy, složení, význam, zpracování a ošetřování, konzervování
uvede druhy a výrobu mléčných výrobků		Mléko: druhy, složení, význam, zpracování a ošetřování, konzervování
popíše výrobu másla		Máslo, smetana, tvaroh, sýry
popíše druhy, výrobu a použití tvarohu		Máslo, smetana, tvaroh, sýry
popíše druhy a výrobu sýrů		Máslo, smetana, tvaroh, sýry
uvede stavbu, složení, druhy a význam vajec ve výživě		Vejce: složení, druhy, jakost, význam, použití, skladování a konzervace
popíše metody zjišťování jakosti		Vejce: složení, druhy, jakost, význam, použití, skladování a konzervace
popíše uchování a konzervaci vajec		Vejce: složení, druhy, jakost, význam, použití, skladování a konzervace
charakterizuje použití vajec v kuchyni		Vejce: složení, druhy, jakost, význam, použití, skladování a konzervace
Tematický celek - Tuky		
uvede složení, rozdělení, význam a použití tuků		Tuky: Rostlinné, Živočišné, Margaríny, Pokrmové tuky ztužené
charakterizuje druhy sádla a jeho použití		Tuky: Rostlinné, Živočišné, Margaríny, Pokrmové tuky ztužené
uvede druhy a výrobu oleje		Tuky: Rostlinné, Živočišné, Margaríny, Pokrmové tuky ztužené
popíše výrobu margarínu		Tuky: Rostlinné, Živočišné, Margaríny, Pokrmové tuky ztužené
popíše výrobu pokrmových ztužených tuků		Tuky: Rostlinné, Živočišné, Margaríny, Pokrmové tuky ztužené

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Maso a masné výrobky		
uvede rozdělení, složení, druhy a význam masa ve výživě		Složení a význam masa, jakost a její posuzování
charakterizuje jakost masa a vlivy působící na kvalitu masa		Složení a význam masa, jakost a její posuzování
skladování, konzervování a zrání masa		Zrání a konzervování masa, skladování
uvede druhy a použití kostí		Vnitřnosti – druhy, význam ve výživě, použití Kosti – druhy, použití
uvede druhy a použití střev		Vnitřnosti – druhy, význam ve výživě, použití Střeva – druhy, použití
uvede druhy a použití krve		Krev – druhy, použití
zařadí vybrané masné výrobky do příslušných skupin		Uzené sekané zboží Vařené výrobky, pečené výrobky Masné polotovary, masné konzervy
popíše výrobu a složení vybraných druhů masných výrobků		Vařené výrobky, pečené výrobky
uvede druhy masných konzerv		Masné polotovary, masné konzervy
charakterizuje příčiny kažení konzerv		Vady masa a masných výrobků
popíše výrobu masných polotovarů		Vady masa a masných výrobků
Tematický celek - Fyziologie výživy		
popíše části trávicího ústrojí a jeho funkce		Trávicí ústrojí a jeho části Dutina ústní Trávení v žaludku, v tenkém střevě, činnost tlustého střeva
vyjmenuje trávicí šťávy a enzymy a jejich význam		Trávicí šťávy, enzymy
uvede význam a funkci jater žluče a slinivky		Úloha jater, žluče a slinivky břišní pro trávení
popíše rozdíl mezi trávením a vstřebáváním živin		Vstřebávání živných látek a ostatních složek stravy
rozliší trávení, vstřebávání a přeměnu živin		Krevní a mízní oběh – význam při vstřebávání potravy
popíše činnost a složení nervové soustavy		Nervová soustava a její vliv na trávení
uvede význam vylučovací soustavy		Vylučovací ústrojí
vyjmenuje žlázy s vnitřní sekrecí		Žlázy s vnitřní sekrecí, hormony
uvede význam a původ vybraných hormonů		Žlázy s vnitřní sekrecí, hormony
Tematický celek - Správná výživa a způsoby stravování		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo		Látky potřebné pro lidské tělo
uvede zásady správné výživy a objasní jejich konkrétní význam		Zásady správné výživy
Tematický celek - Různé druhy stravy		
uvede některé směry výživy		Strava smíšená, vegetariánská, makrobiotická, syrová, masitá
vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky		Různé způsoby stravování, nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby
vysvětlí pojem civilizační choroba a uvede příklad		Různé způsoby stravování, nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby
charakterizuje stravu smíšenou, vegetariánskou, makrobiotickou, syrovou		Strava smíšená, vegetariánská, makrobiotická, syrová, masitá
charakterizuje nadbytek bílkovin a glycidů ve stravě		Strava s nadbytkem tuků a sacharidů
charakterizuje zásadotvornou a kyselinotvornou stravu		Strava smíšená, vegetariánská, makrobiotická, syrová, masitá
dokáže přiblížit pojem obezita, kouření, alkohol a drogy – jejich vliv na organismus		Obezita, kouření, drogy
Tematický celek - Diferencované stravování		
charakterizuje diferencovanou stravu a uvede podle čeho diferencujeme		Diferencované stravování – charakteristika, zásady
uvede zásady diferencovaného stravování		Diferencované stravování – charakteristika, zásady
vysvětlí stravování dětí od narození až po stravování mládeže, dále uvede stravování starých lidí, sportovců, těhotných a kojících matek		Výživa dětí a dospívající mládeže
		Výživa dospělých a starých osob
		Zásady výživy těhotných a kojících žen
		Výživa sportovců
popíše zásady stravování pracujících v různých pracovních podmínkách		Výživa lidí v různých ztížených pracovních podmínkách
vyjmenuje druhy diet a jednotlivé charakterizuje		Léčebné výživy – diety
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		Alergeny v potravinách a jejich označování
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		Alergeny v potravinách a jejich označování
Tematický celek - Progresivní způsob přípravy pokrmů		
vyjmenuje druhy polotovarů a uvede jejich použití		Polotovary – druhy, využití
vysvětlí a vypočítá energetickou, biologickou a výživovou hodnotu potravin		Energetická, biologická a výživová hodnota pokrmu
vysvětlí význam výživových norem		Výživové normy

6.18 Speciální obsluha

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	1	2
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Speciální obsluha
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Získání souboru vědomostí, dovedností, návyků a postojů vedoucích k uplatnění v budoucí profesi. Uplatňování gastronomických pravidel a zásad techniky obsluhy v praxi. Upevnění základních dovedností a rozvinutí složité obsluhy v poskytování gastronomických služeb. Praktické provádění složité obsluhy při servisu pokrmů a nápojů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět poskytuje žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních a při různých příležitostech. Prohlubuje základní poznatky týkající se vybavení odbytových středisek, způsoby a organizace práce v odbytových střediscích. Seznamuje se s prvky složité obsluhy a gastronomicko-společenských akcí. Žáci jsou vedeni k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízeními, jejich údržbě a k pěstování citu pro estetiku. Důležitou součástí je vedení žáků ke společenskému chování a vystupování, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. Pomůcky pro výuku jsou učebnice stolničení, moderní obsluha, odborné knihy a časopisy, audio a video technika.
Integrace předmětů	• Odbyt a obsluha
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: - frontální, skupinová a individuální výuka, - systematická a promyšlená motivace žáků k aktivnímu přístupu k výuce prostřednictvím zadávání školní a domácí činnosti, projektů apod., - aktivní práce žáků s různými zdroji informací. Kompetence k řešení problémů: - prezentace vlastní práce žáka – individuální, skupinová práce, - samostatná školní a domácí práce, předávání vlastních zkušeností a poznatků,

Název předmětu	Speciální obsluha
	- posílení kritického a logického myšlení žáka, - zjišťování příčin problémů, ověřování správnosti řešení, umět samostatně řešit problémy. Komunikativní kompetence: - referáty, diskuse, vzájemná komunikace mezi žáky, - samostatná příprava písemná a ústní, formulování vlastních zkušeností a prožitků, - praktická činnost, využívání komunikačních prostředků, knihovna, internet. Personální a sociální kompetence: - systematická práce v třídním kolektivu, ve skupinách, - diskuse v malých a větších skupinách na odborná témata, - výchova k sebevědomému, asertivnímu jednání žáků, schopnost sebekritiky, vytváření kritiky a její přijímání, posiluje osobní a socializační rozvoj žáka, - s tím související kompetence pracovní a odborné, které jsou rozvíjeny nejnovějšími trendy v oboru prostřednictvím určitých forem výuky: odborné kurzy – barmanský, someliérský, dekorativní vyřezávání, jedná se o několika denní intenzivní výukové bloky. Občanské kompetence a kulturní povědomí: - besedy, semináře, odborné přednášky, návštěvy kulturních akcí (výstavy, divadlo), - výchova k úctě k tradicím, kulturnímu a historickému dědictví, vytváření pozitivního vztahu k práci a umění, - podpora vlastní tvořivé činnosti žáků, - systematická výchova k pracovním výkonům a vyžadování jejich plnění. Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a analyzoval digitální informace o moderních trendech v obsluze, způsobech servírování a organizaci gastronomicko-společenských akcí - využíval audio a video techniku a digitální záznamy pro studium složitých prvků obsluhy a nácvik společenského chování a vystupování
Způsob hodnocení žáků	Žáci se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s učebním programem a očekávanými výsledky. Způsob hodnocení - po probrání jednotlivých tematických celků písemné testování dílčích schopností a dovedností, průběžné ústní zkoušení, prověřování odborných znalostí teoretických i praktických, prezentace samostatné práce – jídelní lístky a menu. Výsledky jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu.

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Gastronomická pravidla		
je schopen sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro konkrétní střediska		zásady výživy zásady pro sestavování jídelních a nápojových lístků, jídelníčků pro uzavřené stravování
uveče náležitosti jídelního a nápojového lístku		druhy jídelních a nápojových lístků náležitosti jídelních a nápojových lístků
je schopen graficky upravit a sestavit jídelní a nápojové lístky		praktické sestavování jídelních lístků, jídelníčků pro školní a závodní stravování – vhodná grafická úprava
Tematický celek - Gastronomická pravidla pro sestavování menu		
zná různé druhy menu		restaurační a slavnostní menu
je schopen sestavit restaurační a slavnostní menu		zásady výživy a pravidla pro sestavování menu
je schopen graficky upravit menu pro různé příležitosti		sestavování s ohledem na požadavky strážníka
		sled a vhodná kombinace pokrmů a nápojů
		grafická úprava a praktické sestavování
Tematický celek - Vyšší forma jednoduché obsluhy a moderní formy prodeje		
umí uplatnit a využít jednotlivé systémy a způsoby obsluhy		pokrmu, které si host upravuje u stolu sám
zná a umí používat určitý inventář		pokrmu, které si host upravuje u stolu sám
		podávání pokrmů na jehle, v alobalu
ovládá práce obsluhujících u stolu hosta		pokrmu, které si host upravuje u stolu sám
má přehled o moderních formách prodeje		forma prodeje – table d’hote, catering, ala menu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
vytvoření demokratického myšlení, spolupráce při vyučování, diskuse k hodnocení, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů		
Člověk a životní prostředí		
ekologie člověka, životní prostředí člověka, ochrana přírody, prostředí a krajiny, nakládání s odpady, ekologické aspekty pracovní činnosti		
Člověk a svět práce		
využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech, vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělávání pro život, motivovat k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře		

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Člověk a digitální svět		
využívání internetu a mobilního zařízení k získávání aktuálních informací o gastronomických trendech, nových technikách stolování, specifických typech nádobí, alergenních informacích a hygienických normách. Důraz bude kladen na kritické myšlení a rozlišování relevantních a důvěryhodných zdrojů (např. webové stránky odborných asociací, renomovaných gastronomických časopisů, oficiální předpisy).		

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Složitá obsluha – základní forma		
má základní znalosti složité obsluhy		příprava pracoviště pro ZFSO
zná požadavky vyšší úrovně obsluhy		podávání snídaní, obědů, večeří a jednotlivých chodů
osvojí si znalosti techniky obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti		podávání snídaní, obědů, večeří a jednotlivých chodů
		práce u stolu hosta
		systém a způsoby obsluhy
		příprava a podávání speciální studených předkrmů, speciálních polévek, speciálních teplých předkrmů, ryb, sýrů, moučníků a ovoce
		práce po skončení provozu
zvládá servis jednotlivých chodů		praktická cvičení – překládání pokrmů, práce s překládacím příborem
prakticky ovládá základní prvky složité obsluhy – míchání studených předkrmů, salátů, dochucování, překládání pokrmů u stolu a na keridonu		praktická cvičení – překládání pokrmů, práce s překládacím příborem
ovládá prezentaci a servis nápojů		praktická cvičení – překládání pokrmů, práce s překládacím příborem
Tematický celek - Složitá obsluha – vyšší forma		
ovládá základní práce u stolu hosta, dokonalé vystupování a jednání		základní zásady přípravy pokrmů u stolu hosta
		příprava a dokončování pokrmů u stolu hosta
zvládá speciální úpravy pokrmů před hostem – flambování, dranžírování		flambování masa, moučníků a ovoce
		dranzírování a vykošťování ryb a drůbeže
		dranzírování a filírování masa jatečných zvířat a zvěřiny
umí charakterizovat různé formy obsluhy		základní zásady přípravy pokrmů u stolu hosta

6.19 Speciální technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	1	2
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Speciální technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin potravin a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů s možností využití při vlastní nabídce jídel a nápojů a sestavování jídelních lístků. Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Speciální technologie žák: - má základní vědomosti o technologické a hospodárné využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů s ohledem na hygienická, ekologická a bezpečnostní pravidla - zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití - umí připravit jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro denní stravování - zná gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku - ovládá přípravu pracoviště na provoz
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je velice úzce provázán s předmětem Technologie. Dané okruhy na sebe navazují a vzájemně se doplňují. Dále je provázán s dalšími předměty - Potraviny a výživa, Odborný výcvik a s okruhem Odbyt a obsluha. Pojetí výuky - metody a formy výuky, materiální zabezpečení - efektivní výklad (frontální výuka) - práce s učebními texty, učebnicí a odbornou literaturou - práce s obrazovými materiály - videoprojekce

Název předmětu	Speciální technologie
	- písemné a ústní opakování (komunikační a dialogové metody) - doplnění učiva - odborné exkurze, výstavy, přednášky, semináře Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot - snaží se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování
Integrace předmětů	• Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: - vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci Personální a sociální kompetence: - rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: - vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učíme žáky při práci využívat moderní technologie - rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů - z literatury, s využitím digitálních technologií Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a analyzoval digitální zdroje o moderních technologických postupech přípravy pokrmů, inovacích v gastronomii a zásadách racionální výživy - používal digitální nástroje pro sestavování jídelních lístků a tvorbu nabídek pokrmů a nápojů - využíval online zdroje pro sledování nových trendů a receptur ve speciálních technologiích přípravy jídel
Způsob hodnocení žáků	- písemným opakováním a testy - srovnávacími prověrkami v 2. a 3. ročníku - vypracováním samostatné práce na zadané téma - ústní formou zkoušení

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Základní omáčky		
popíše výrobu základních omáček a umí je použít k výrobě omáček složitých		složené omáčky bílé hrubé
		složené omáčky hnědé

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		složité omáčky jemné teplé
		složité omáčky jemné studené
		krycí omáčky a použití aspiku a rosolu
Tematický celek - Bezmasé pokrmy		
popíše technologické postupy bezmasých jídel		jednoduchá těsta, využití pro vložky a zavářky do polévek, bezmasé pokrmy a moučné pokrmy
uvede technologické postupy jednoduchých těst a popíše jak je upravovat různými tepelnými úpravami a tím vytvářet různé druhy pokrmů		jednoduchá těsta, využití pro vložky a zavářky do polévek, bezmasé pokrmy a moučné pokrmy
Tematický celek - Hovězí maso		
uvede technologické postupy pokrmů z daných částí hovězího masa a vnitřností		technologické postupy hovězího masa vařeného, dušeného, pečeného
		technologické postupy z hovězích vnitřností
Tematický celek - Telecí maso		
uvede technologické postupy pokrmů z daných částí telecího masa		technologické postupy telecího masa vařeného, zadělávaného, dušeného, pečeného
Tematický celek - Vepřové maso		
uvede technologické postupy pokrmů z daných částí vepřového masa a vnitřností		technologické postupy vepřového masa vařeného, zadělávaného, dušeného, pečeného
		technologické postupy z vepřových vnitřností
popíše technologické postupy zabijačkových pokrmů		vepřové hody – technologické postupy všech výrobků připravovaných o zabíječe
Tematický celek - Pokrmy ze skopového masa		
uvede technologické postupy pokrmů z daných částí skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa		technologické postupy skopového masa vařeného, dušeného, pečeného
		technologické postupy z masa jehněčího a kůzlečího
		technologické postupy z králíčího masa
Tematický celek - Ryby, korýši, měkkýši		
uvede technologické postupy pokrmů z ryb		technologické postupy různých pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů
popíše úpravu korýšů a měkkýšů		technologické postupy různých pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů
popíše úpravu a použití korýšů a měkkýšů v teplé i studené kuchyni		technologické postupy různých pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů
Tematický celek - Drůbež		
uvede technologické postupy pokrmů z drůbeže a drůbežích vnitřností		technologické postupy drůbežího masa vařeného, zadělávaného, dušeného, pečeného

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		technologické postupy z drůbežích vnitřností
Tematický celek - Zvěřina		
uveďte technologické postupy pokrmů ze zvěřiny		technologické postupy ze zvěřinového masa vařeného, dušeného, pečeného
Tematický celek - Úprava pokrmů z mletého masa		
popíše přípravu, technologické postupy, použití a podání speciálních pokrmů z mletého masa		paštiky, galantiny, pudinky, nákypy – příprava, vhodné potraviny, technologické postupy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci se seznamují s: - dodržováním bezpečnostních předpisů - hospodárným nakládáním se surovinami při práci - správnou volbou tepelné úpravy při zpracování potravin, aby docházelo k co nejmenším ztrátám na biologické hodnotě a co nejefektivněji využít energii - likvidací odpadů - dodržováním doby spotřeby u potravin		
Člověk a svět práce		
žáci se seznámí s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se budou pohybovat, jsou vedeni k tomu, aby kladli důraz mimo jiné i na vytváření dobrých pracovních vztahů		
Člověk a digitální svět		
žáci se seznámí s konkrétními komunikačními a informačními postupy, nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště – střediska		

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku		
popíše technologické postupy minutkových pokrmů z různých druhů a částí masa		pokrmů na objednávku z hovězího, telecího vepřového a skopového masa, z ryb, z drůbeže, zvěřiny z mletého masa a z vnitřností
popíše jak upravovat pokrmy méně používanými metodami		příprava pokrmů v papilotě, alobalu, v grilovacích kleštích zapékání – gratinování, pokrmy zapečené v těstě
popíše přípravu pokrmů před hostem		dokončování pokrmů před hostem
Tematický celek - Studené předkrmy - technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně a použití pro přípravu studených předkrmů a pokrmů		
		aspiky-rosoly, pochoutková másla

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uvede technologické postupy pokrmů studené kuchyně a umí z nich vytvořit studené předkrmy		obložené chlebíčky a chuťovky, výrobky ze sýrů, složité saláty, plněná zelenina a ovoce, jídla z vajec, z ryb, příprava a podávání kaviáru masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny složité majonézy, koktejly, úprava plněných kornoutů a závitků příprava nářezů a studených mís
Tematický celek - Příprava teplých předkrmů		
charakterizuje technologii přípravy teplých předkrmů		teplé předkrmy z vajec, ze sýrů, z masa a vnitřností, z drůbeže a z ryb, ze zeleniny a ovoce
uvede technologické postupy složitějších zadělávaných pokrmů		plněné paštičky, ragú, salpikony, salmy, těstoviny, rizota, nákypy, pudinky
Tematický celek - Příprava pokrmů národních (krajových) kuchyní a zahraničních kuchyní		
charakterizuje zahraniční kuchyně		francouzská, italská, ruská, anglická, německá, maďarská, bulharská, čínská a americká kuchyně
uvede krajové speciality a jejich typické postupy přípravy		česká, moravská a slovenská kuchyně, krajové speciality
Tematický celek - Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů		
popíše technologické postupy různých druhů těst a uvede, jak je využít pro výrobu různých druhů moučníků		z těsta křehkého, linecké, třené, listového, odpalovaného a piškotového těsta technologické postupy nákypů a pudinků technologické postupy krémů
popíše výrobu krémů a zmrzliny a uvede jak je vhodně použít při výrobě moučníků		žloutkové, tukové, připravované ze šlehačky technologické postupy sladkých omáček technologické postupy ovocných salátů, zmrzliny a zmrzlinové poháry
zná přípravu různých druhů teplých a studených nápojů		technologické postupy studených a teplých nápojů
Tematický celek - Dietní stravování		
vyjmenuje druhy diet a uvede vhodné potraviny		druhy diet a vhodné pokrmy, moučníky a nápoje pro danou dietu
popíše technologické postupy přípravy dietních pokrmů a nápojů		druhy diet a vhodné pokrmy, moučníky a nápoje pro danou dietu
Tematický celek - Příprava pokrmů z polotovarů, z průmyslově opracovaných potravin		
uvede druhy polotovarů a popíše jak je vhodně používat při výrobě pokrmů		technologické postupy a vhodné použití

6.20 Stolničení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Stolničení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem tohoto předmětu je poskytnout žákům vědomosti z oblasti společenské výchovy, estetiky, sociální psychologie. Seznámit žáky s inventářem na úseku obsluhy, přípravou provozu, systémy a způsoby obsluhy včetně organizace práce, s jednoduchou obsluhou, s výrobou nápojů, jejich servisem, společensko-zábavními středisky. Vzdělávání a výchovné strategie jsou založeny na těsném propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétními praktickými zkušenostmi žáků. Ve výuce je kladen důraz na zodpovědnost žáků za své vzdělání a výsledky svého studia.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka je zajišťována teoretickou přípravou, kdy se žáci v prvním ročníku seznámí s historií oboru, se základy společenské výchovy, bezpečností a hygienou práce. Dalším tématem je technika obsluhy, seznámení s inventářem na úseku obsluhy a základy jednoduché obsluhy. v návaznosti na to se seznámí s jednoduchou obsluhou v praktické části výuky tohoto předmětu. Dále se v druhém ročníku seznámí se systémy a způsoby obsluhy, s výrobou nápojů a jejich servisem, se společensko-zábavními středisky, např. kavárna a její organizace provozu. Ve třetím ročníku je výuka zaměřena na barmanské práce, organizaci hotelu, práce v recepci, etážovou službu a další. Pojetí a forma výuky Skupinové vyučování ve třídách, praktické cvičení dle možností v odborné učebně stolničení, řešení problémových situací a úloh, využívání informačních a komunikačních technologií, audio a video technologií.
Integrace předmětů	• Odbyt a obsluha
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Kompetence k učení: - frontální, skupinová a individuální výuka,

Název předmětu	Stolničení
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	- systematická a promyšlená motivace žáků k aktivnímu přístupu k výuce prostřednictvím zadávání školní a domácí činnosti, projektů apod., - aktivní práce žáků s různými zdroji informací.
	Kompetence k řešení problémů: - prezentace vlastní práce žáka – individuální, skupinová práce, - samostatná školní a domácí práce, předávání vlastních zkušeností a poznatků, - posílení kritického a logického myšlení žáka, - zjišťování příčin problémů, ověřování správnosti řešení, umět samostatně řešit problémy.
	Komunikativní kompetence: - referáty, diskuse, vzájemná komunikace mezi žáky, - samostatná příprava písemná a ústní, formulování vlastních zkušeností a prožitků, - praktická činnost, využívání komunikačních prostředků, knihovna, internet.
	Personální a sociální kompetence: - systematická práce v třídním kolektivu, ve skupinách, - diskuse v malých a větších skupinách na odborná témata, - výchova k sebevědomému, asertivnímu jednání žáků, schopnost sebekritiky, vytváření kritiky a její přijímání, posiluje osobní a socializační rozvoj žáka, - s tím související kompetence pracovní a odborné, které jsou rozvíjeny nejnovějšími trendy v oboru prostřednictvím určitých forem výuky: odborné kurzy – barmanský, someliérský, dekorativní vyřezávání, jedná se o několika denní intenzivní výukové bloky.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: - besedy, semináře, odborné přednášky, návštěvy kulturních akcí (výstavy, divadlo), - výchova k úctě k tradicím, kulturnímu a historickému dědictví, vytváření pozitivního vztahu k práci a umění, - podpora vlastní tvořivé činnosti žáků, - systematická výchova k pracovním výkonům a vyžadování jejich plnění.
	Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - využíval digitální technologie pro vyhledávání informací o trendech v oblasti obsluhy, společenské výchovy a organizace gastronomických provozů - pracoval s audio a video technologiemi pro studium a nácvik různých systémů a způsobů obsluhy, včetně

Název předmětu	Stolničení
	barmanských technik a specifických situací v hotelnictví - se seznámil s digitálními rezervačními a objednávkovými systémy, které se používají v moderních restauračních a zábavních zařízeních
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Součástí výuky je projekt, respektive ročníková práce pro žáky třetích ročníků, cílem je shrnout výuku teoretických odborných předmětů, žáci si volí téma, které zpracovávají. Součástí výuky jsou odborné exkurze, jako doplnění učiva v jednotlivých ročnících, ale hlavně jsou rozšířením odborných a pracovních kompetencí. Exkurze jsou zajišťovány ve firmách, např. pivovar Plzeň, Krušovice, Rakovník, Staropramen v Praze, Vitana Byšice, Karlovarská becherovka, hotely v Praze, Karlových Varech, odborné výstavy – HOREKA atd. Všechny klíčové kompetence se průběžně rozvíjí v teoretické výuce odborných předmětů jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků.
Způsob hodnocení žáků	Žáci se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s učebním programem a očekávanými výsledky. Způsob hodnocení: po probrání jednotlivých tematických celků písemné testování dílčích schopností a dovedností, průběžné ústní zkoušení, prověřování odborných znalostí teoretických i praktických, prezentace samostatné práce – jídelní lístky a menu. Výsledky jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu.

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Historie pohostinství		
rozlišuje vývoj pohostinství v jednotlivých obdobích		pohostinství ve starověku, novověku, české pohostinství
Tematický celek - Zásady hygieny a bezpečnosti práce v obsluze		
dodržuje obecné a specifické zásady bezpečnosti při práci		osobní hygiena
		pracovní hygiena
		bezpečnost při práci v obsluze
Tematický celek - Pravidla techniky a obsluhy		
profesionálně jedná v souladu se společenským chováním a vystupováním		používání příručníku
		pravidla a zásady obsluhy
		příprava pracoviště před zahájením provozu
		způsoby placení
		práce po skončení provozu

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		praktický nácvik nošení talířů
		debaras
		prostírání stolů
Tematický celek - Inventář a zařízení na úseku obsluhy		
umí rozlišit malý a velký inventář, umí ho používat a ošetřovat		malý a velký stolní inventář
		pomocný inventář
		zařízení na úseku obsluhy
Tematický celek - Jednoduchá obsluha		
zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytu		příprava pracoviště
		podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří
umí rozlišit podávání jednotlivých chodů		rozdělení a charakteristika snídaní
ovládá servis jednotlivých snídaní, rozpozná jednoduchou a složitou snídani		praktický nácvik prostírání pro snídaně a jednoduché obědy
umí navrhnout vhodné formy odbytu výrobků a služeb		volba vhodné formy odbytu výrobků a služeb
Tematický celek - Formy prodeje a nabídky		
zná způsob vyúčtování s hostem a objednavatelem		způsoby prodeje a nabídky, způsoby placení
		způsob prodeje formou table d' hote
umí zvolit vhodné formy odbytu		způsoby prodeje a nabídky, způsoby placení
		způsob prodeje formou table d' hote
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech, vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělávání pro život, motivovat k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře		
Člověk a životní prostředí		
- ekologie člověka, životní prostředí člověka, ochrana přírody, prostředí a krajiny, nakládání s odpady, ekologické aspekty pracovní činnosti		
Občan v demokratické společnosti		
- vytvoření demokratického myšlení, spolupráce při vyučování, diskuse k hodnocení, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů		
Člověk a digitální svět		
- smysluplné a efektivní využívání digitálních nástrojů a technologií v kontextu gastronomického provozu a osobního rozvoje		
- vybavení žáků dovednostmi, které jim umožní orientovat se v digitálním prostředí, kriticky vyhodnocovat informace a využívat digitální nástroje pro profesní i osobní růst		

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Systémy a způsoby obsluhy		
charakterizuje různé formy obsluhy, zná organizace práce a úkoly pracovníků v odbytu		systém vrchního číšníka, rajónový, francouzský, banketní a rautový systém způsob francouzský, anglický, restaurační, mezinárodní, kavárenský
Tematický celek - Základní odbytová střediska v pohostinství		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		kavárny, vinárny, bary jejich význam, zařízení a vybavení, organizace obsluhy
orientuje se ve skladu a ve vedení evidence zásob		skladování a ošetřování nápojů
rozlišuje vhodnost sortimentu pokrmů a nápojů		sestavení jídelních a nápojových lístků pro jednotlivá střediska
Tematický celek - Společensko-zábavní střediska		
rozlišuje jednotlivá střediska, jejich organizaci práce		tradiční střediska – koliby, salaše, varieté, kabarety trendová střediska – diskotéky, kluby, herny
Tematický celek - Příprava, výroba a servis nealkoholických a teplých nápojů		
zná význam tekutin ve výživě		voda a její význam pro organismus a pro přípravu nápojů
umí nápoje rozdělit a charakterizovat		výroba kávy, čaje a kaka praktická příprava jednotlivých nápojů pravidla a zásady servisu
ovládá výrobu jednotlivých nápojů, jejich servis		výroba kávy, čaje a kaka praktická příprava jednotlivých nápojů pravidla a zásady servisu
umí použít vhodný inventář, vhodně nabídnout		výroba kávy, čaje a kaka praktická příprava jednotlivých nápojů pravidla a zásady servisu
umí vhodně nabídnout jednotlivé nápoje		pravidla a zásady servisu
Tematický celek - Pivo		
zná výrobu piva, způsob servisu, teploty		suroviny, slad, výroba servis a teplota
vysvětlí použití vhodného skla		servis a teplota
správně zařadí do nápojového lístku, vhodně zařadí do menu		servis a teplota

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ovládá základní znalosti pivního hospodářství		suroviny, slad, výroba vady piva, stupňovitost skladování a pivní hospodářství
Tematický celek - Víno		
zná a umí rozlišit výrobu vína, druhy vín		vinná réva, výroba, vady a ošetřování vína rozdělení vín podle jednotlivých hledisek
vysvětlí způsoby servisu, teploty, použití vhodného skla		teploty, způsoby servisu, sklo vhodně doplnit vína pokrmy a správně zařadit do menu
vysvětlí servis šumivých vín		teploty, způsoby servisu, sklo
umí vína vhodně doplnit pokrmy		praktické sestavení vinného lístku

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Obsluha v ubytovacích zařízeních		
volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb		obsluha v dopravních prostředcích obsluha v hotelových pokojích, etážový systém a způsob obsluhy, servis snídání obsluha v hotelové hale
Tematický celek - Míšené nápoje		
zná základní rozdělení míšených nápojů		význam, rozdělení, způsoby přípravy, zásady a pravidla
ovládá základní barmanské práce a přípravu nápojů		základní receptury a praktická příprava
zná rozdělení a výrobu lihovin, servis a teploty		druhy a výroba lihovin, použití, způsob servisu
Tematický celek - Slavnostní hostiny a zvláštní typy akcí		
rozlišuje různé typy slavnostních hostin		význam a druhy hostin
umí přijmout objednávku, kalkulovat ceny		banket – charakteristika, celková organizace přípravy a průběh hostiny
zvládne zajistit přípravu a realizaci gastronomických akcí		banket – charakteristika, celková organizace přípravy a průběh hostiny příprava místnosti, tabule
		praktické sestavování menu
Tematický celek - Hostiny s nabídkovými stoly a společenská setkání		
umí rozlišit jednotlivé společenské a gastronomické akce		druhy, význam, příprava a organizační zajištění včetně vyúčtování

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		raut, recepce, koktejl, zahradní slavnost a další
má základní představu o gastronomických akcích		druhy, význam, příprava a organizační zajištění včetně vyúčtování
		raut, recepce, koktejl, zahradní slavnost a další
zná organizaci práce a úkoly jednotlivých pracovníků odbytu		obsluha při slavnostních hostinách
je schopen sestavit nabídku pokrmů a nápojů		obsluha při slavnostních hostinách

6.21 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1.5	2.5	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin potravin a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů s možností využití při vlastní nabídce jídel a nápojů a sestavování jídelních lístků. Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technologie žák: - má základní vědomosti o technologické a hospodárné využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů s ohledem na hygienická, ekologická a bezpečnostní pravidla - zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití - umí připravit jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro denní stravování - zná gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku - ovládá přípravu pracoviště na provoz

Název předmětu	Technologie
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je úzce provázán s předmětem Speciální technologie a dalšími předměty Potraviny a výživa, Odborný výcvik a s okruhem Odbyt a obsluha. Pojetí výuky - metody a formy výuky, materiální zabezpečení - efektivní výklad (frontální výuka) - práce s učebními texty, učebnicí a odbornou literaturou - práce s obrazovými materiály - videoprojekce - písemné a ústní opakování (komunikační a dialogové metody) - doplnění učiva - odborné exkurze, výstavy, přednášky, semináře
Integrace předmětů	• Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikační kompetence: - vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci Personální a sociální kompetence: - rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad: - vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci v rámci možností a podmínek školy učíme žáky při práci využívat moderní technologie - rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů (z literatury, resp. s využitím digitálních technologií) - administrativní práce ve výrobním středisku v konkrétních případech prakticky používat měrné jednotky ke zpracování receptury Digitální kompetence: Žák je veden k tomu, aby: - vyhledával a analyzoval digitální zdroje o moderních technologických postupech přípravy pokrmů, inovacích v gastronomii a zásadách racionální výživy - používal digitální nástroje pro sestavování jídelních lístků a tvorbu nabídek pokrmů a nápojů, včetně vizualizace a cenových kalkulací - využíval online platformy a aplikace pro sledování nových trendů a receptur ve speciálních technologiích přípravy jídel, a to s ohledem na hygienická a ekologická pravidla
Způsob hodnocení žáků	Písemné testy, samostatné práce, skupinové práce, ústní zkoušení.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Bezpečnosti a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		bezpečnost při práci a požární ochrana
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		bezpečnostní předpisy a pracovní postupy výrobního střediska
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		bezpečnost při práci a požární ochrana
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		první pomoc při úrazu na pracovišti
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		povinnosti zaměstnavatele i zaměstnance v případě pracovního úrazu
Tematický celek - Hygienické požadavky na provoz společného stravování		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		hygiena osobní
		hygiena pracoviště
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		kritické body HACCP
Tematický celek - Výrobní středisko		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		výrobní středisko a jeho členění
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		základ administrativy
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		základ administrativy
popíše způsob přepočtu surovinových norem		základ administrativy
Tematický celek - Předběžná úprava základních druhů potravin		
popíše způsoby předběžné úpravy a přípravy potravin		změny při zpracování potravin
		opracování potravin rostlinného původu za sucha a za mokra
		šlehání, tření, kořenění
		opracování jatečního masa-mletí, naklepávání, protýkání, plnění
		opracování ryb, drůbeže, zvěřiny
Tematický celek - Základní tepelné úpravy		
charakterizuje tepelné úpravy, vysvětluje rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a vysvětlí, jak je vhodně využít		blanšírování, pošírování, vaření, zadělávání, dušení, pečení, zapékání, smažení
Tematický celek - Základní technologické úpravy polévek		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
popíše jednotlivé druhy vývarů, polévek, vloček, zavářek a rozdíl mezi jednotlivými výrobky a jejich přípravu a jejich možné použití a podání		význam, rozdělení a dávkování polévek
		hnědé polévky – vývary, zavářky a vločky do polévek
		zesilování a čištění vývaru
		bílé polévky – technologické postupy a zjemňování
		úprava vývarů a polévek z průmyslových polotovarů
vysvětlí výrobu, rozdíl a použití rosolu a aspiku		rosol, aspik
Tematický celek - Základní technologické úpravy omáček		
charakterizuje jednotlivé druhy omáček a popíše jejich výrobu, použití a podání		význam a základní rozdělení omáček, základní bílé a hnědé omáčky
		omáčky k hovězímu masu vařenému
		úprava omáček z polotovarů
Tematický celek - Základní technologické úpravy příloh a doplňků k jídlům		
popíše technologické postupy a podle charakteru je vhodně zařadí k danému pokrmu		přílohy z brambor, z mouky, z obilovin, z těstovin, z luštěnin, ze zeleniny
		jednoduché saláty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci se seznamují s: - dodržováním bezpečnostních předpisů - hospodárným nakládáním se surovinami při práci - správnou volbou tepelné úpravy při zpracování potravin, aby docházelo k co nejmenším ztrátám na biologické hodnotě a co nejefektivněji využívali energii - likvidací odpadů - dodržováním doby spotřeby u potravin		
Člověk a digitální svět		
žáci se seznamují s konkrétními komunikačními a informačními postupy, nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště – střediska		
Člověk a svět práce		
žáci se seznamují s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se budou pohybovat, jsou vedeni k tomu, aby kladli důraz mimo jiné i na vytváření dobrých pracovních vztahů		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Bezmasá jídla		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
popíše technologické postupy bezmasých jídel		bezmasá jídla z brambor, ze zeleniny, z luštěnin, z vajec, ze sýrů jídla moučná – kaše, litá těsta, bramborová a tvarohová těsta, kynuté těsto
Tematický celek - Hovězí maso		
charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí		složení hovězího masa, charakteristika, význam ve výživě rozdělení, použití jednotlivých částí, dávkování, porcování
určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí hovězího masa včetně vnitřností		příprava hov. masa vařením, příprava základů a jejich použití příprava hov. masa pečením na základech, dušením - vcelku, krájená úprava hov. masa pečením po anglicku, příprava hov. vnitřností
Tematický celek - Telecí maso		
charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí		složení telecího masa, charakteristika, význam ve výživě rozdělení, použití jednotlivých částí, dávkování
určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí telecího masa včetně vnitřností		příprava tel. masa vařením, zaděláváním, dušením pečením, smažením a příprava tel. vnitřností
Tematický celek - Vepřové maso		
charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí		složení, charakteristika, význam ve výživě rozdělení, použití, dávkování, porcování
určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí vepřového masa včetně vnitřností		příprava vepř. masa vařením, dušením, pečením, smažením příprava a použití uzeného masa a slaniny příprava vepřových vnitřností speciální výrobky z vepř. masa - vepřové hody
Tematický celek - Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí, koňské maso		
charakterizuje skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso podle jednotlivých částí		složení skopového aj. masa, charakteristika, význam ve výživě rozdělení a použití jednotlivých částí skopového, jehněčího a kůzlečího
určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí skopového aj. masa včetně vnitřností		příprava masa vařením, zaděláváním, dušením, pečením příprava pokrmů z králíka příprava vnitřností
Tematický celek - Ryby, korýši, měkkýši, obojživelníci		
charakterizuje vlastnosti masa, orientuje se v předběžné přípravě		druhy, složení, význam ve výživě
popíše technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů		předběžná úprava, rozdělení příprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
		příprava rybích vnitřností
		úprava korýšů
		úprava měkkýšů a obojživelníků
Tematický celek - Drůbež		
orientuje se v předběžné přípravě masa a pokrmů		rozdělení, význam ve výživě, složení, tržní druhy
		předběžná úprava, vykostování, porcování
popíše technologii přípravy pokrmů a vnitřností		příprava drůbeže vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením + úprava nádivky
		příprava vnitřností z drůbeže
Tematický celek - Zvěřina		
charakterizuje zvěřinu a její rozdělení a u každého druhu		složení, význam ve výživě
		rozdělení, použití jednotlivých druhů a částí
popíše předběžnou úpravu zvěřiny		předběžná úprava
charakterizuje vlastnosti masa ze zvěřiny		příprava jednotlivých druhů zvěřiny vařením, dušením, pečením, smažením
popíše technologii přípravy masa a vnitřností		příprava jednotlivých druhů zvěřiny vařením, dušením, pečením, smažením

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa		
dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy		způsoby mletí, sekání, škrábání masa
uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas		pokrm z jednoho druhu masa
		pokrm z více druhů (směsí) masa
		haše
Tematický celek - Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku		
využívá znalosti o mase		význam a podávání minutkových pokrmů
		vhodnost jednotlivých druhů mas
rozlišuje způsoby předběžné přípravy		technika přípravy minutkových pokrmů
charakterizuje tepelné úpravy		technika přípravy minutkových pokrmů
popíše technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku		příprava šťávy k minutkám, použití příloh a obložení
		příprava minutek na anglický způsob

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		příprava pokrmů z jatečního masa a z vnitřností
		příprava pokrmů z ostatních druhů mas – ryby, drůbež, zvěřina, mletá masa, bezmasé pokrmy na objednávku
Tematický celek - Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně		
uveďte technologii přípravy výrobků studené kuchyně		potraviny a suroviny používané ve studené kuchyni
		majonézy, marinády, aspiky - rosoly, pochoutková másla, obložené chlebičky a chuťovky, výrobky ze sýrů, složité saláty, plněná zelenina a ovoce, jídla z vajec a z ryb
		příprava a podávání kaviáru
		masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny
		složité majonézy, koktejly
uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail		aranžování a dekorace pokrmů
využívá vlastní fantazii		tvorba originálních receptů a inovace v přípravě pokrmů
Tematický celek - Příprava pokrmů národních (krajových) kuchyní a zahraničních kuchyní		
popíše charakteristické znaky vybraných kuchyní		česká, moravská a slovenská kuchyně, krajové speciality
		zahraniční kuchyně - francouzská, italská, ruská, anglická, německá, maďarská, bulharská, čínská, americká kuchyně
vyjmenuje charakteristické potraviny v těchto kuchyních používané		česká, moravská a slovenská kuchyně, krajové speciality
		zahraniční kuchyně - francouzská, italská, ruská, anglická, německá, maďarská, bulharská, čínská, americká kuchyně
popíše krajové speciality a jejich technologické postupy		česká, moravská a slovenská kuchyně, krajové speciality
Tematický celek - Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů		
charakterizuje moučníky, teplé a studené nápoje		technologické postupy těst – křehké – linecké, třené, listové a plundrové, odpalované, piškotové, sněhové, žloutkové
		nákypy, pudinky, krémy - žloutkové, tukové, připravované ze šlehačky
		sladké omáčky
		ovocné saláty
		rosoly
		zmrzlina a zmrzlinové poháry
		studené a teplé nápoje

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
popíše jejich přípravu a úpravu před expedicí		technologické postupy těst – křehké – linecké, třené, listové a plundrové, odpalované, piškotové, sněhové, žloutkové
		nákypy, pudinky, krémy - žloutkové, tukové, připravované ze šlehačky
		sladké omáčky
		ovocné saláty
		rosoly
		zmrzliny a zmrzlinové poháry
		studené a teplé nápoje
Tematický celek - Dietní jídla a diferencovaná strava		
umí vysvětlit úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby		potraviny v dietním stravování – vhodné a nevhodné
uvede zásady přípravy dietních pokrmů a dokáže doporučit vhodné potraviny v dané tepelné úpravě		požadavky na přípravu dietních jídel – rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě dietních pokrmů
		příprava dietních pokrmů, moučníků a nápojů
charakterizuje stravování jednotlivých skupin – děti, dospívající mládež, pracující v různých pracovních podmínkách, sportovci, těhotné ženy, staří lidé		úprava pokrmů pro méně běžné způsoby stravování
Tematický celek - Progresivní příprava pokrmů		
získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích		příprava pokrmů z polotovarů - dokončení zmrazených a konzervovaných potravin
zná technologii přípravy nových pokrmů z daných polotovarů a jejich vhodné využití v v teplé i studené kuchyni		příprava pokrmů podle nových trendů v kuchyni
Tematický celek - Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách		
dokáže zvolit vhodnou technologii přípravy pokrmů pro danou příležitost		příprava pokrmů v dopravních prostředcích
		příprava pokrmů v přírodě
Tematický celek - Administrativní práce ve výrobním středisku		
ovládá numerické počítání a převody		vlastní kalkulace
dokáže vytvořit vlastní recepturu a kalkulace, nebo danou recepturu vhodně upravit		vlastní receptury
		normování, kontrola spotřeby

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Teoretická i praktická výuka probíhá v moderně vybavených prostorách, které simulují reálné provozní podmínky. Žáci mají k dispozici cvičnou kuchyni, kde se učí praktickým dovednostem v přípravě pokrmů, a učebnu stolničení, která slouží k nácviku profesionální obsluhy a prostírání. Součástí vybavení školy je také výčepní pult, zařízení na výrobu ledu a v rámci pronájmu i zařízení pro přípravu kávy, což žákům umožňuje získat komplexní znalosti v oblasti nápojové gastronomie.

Odborný výcvik je zajištěn ve školní jídelně, kde žáci aktivně participují na přípravě pokrmů pro širokou veřejnost a procvičují si dovednosti v oblasti obsluhy. Pro další rozšíření praktických zkušeností a seznámení s různými typy provozů je odborný výcvik realizován i na smluvních pracovištích u externích partnerů. Pro podporu teoretické výuky a rozvoj klíčových kompetencí jsou k dispozici jazykové učebny pro výuku cizích jazyků, které jsou v gastronomii nezbytné, a multifunkční učebny s internetovým připojením, které umožňují přístup k aktuálním informacím a moderním výukovým materiálům.

Popis personálního zajištění výuky

Předměty oboru kuchař-číšník vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Jedná se o pedagogy s dlouhodobou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe a dobré pedagogické výsledky. k dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem. Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce: Úřad práce v Rakovníku – zajišťuje informace a služby pro naše budoucí absolventy o případném uplatnění na trhu práce. Škola spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou Rakovník.

možnost praxe u firem: Podnikatelské subjekty, s nimiž škola spolupracuje při zajištění odborných stáží žáků. Výhodou této spolupráce je, že mimo získání praktických zkušeností z reálné praxe, zde nacházejí absolventi své budoucí zaměstnavatele.

neziskové organizace: v rámci projektu Světová škola jsme se zavázali ke spolupráci s organizací Naděje zaštiťující osoby bez domova a azylové domy na území města Prahy.

školská rada: Školská rada je volena ve složení dva zástupci zřizovatele, dva zástupci pedagogů, zástupkyně/zástupce zletilých žáků a zástupkyně/zástupce zákonných zástupců nezletilých žáků.

vysoké školy: Realizuje se také spolupráce s technickými vysokými školami, především s ČVUT v Praze a se ZČU v Plzni – zde je naše škola oficiální partnerskou institucí Fakulty elektrotechniky..

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků

konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, mimoškolní akce (výlety, exkurze), třídní schůzky.

Pravidelné školní akce

den otevřených dveří.