



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník – příprava jídel
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

65-51-H/01 KUCHAŘ – ČÍŠNÍK – PŘÍPRAVA JÍDEL



OBSAH ŠVP

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	4
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	5
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
3.1	PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....	7
3.2	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	7
3.3	CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	8
3.3.1	<i>Koncepce školy.....</i>	8
3.3.2	<i>Výchovně vzdělávací strategie.....</i>	8
3.3.3	<i>Realizace průřezových témat.....</i>	9
3.3.4	<i>Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity.....</i>	12
3.3.5	<i>Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného.....</i>	13
3.4	ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ	14
3.5	HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE	15
4	UČEBNÍ PLÁN.....	16
5	ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	18
6	UČEBNÍ OSNOVY	19
	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	19
	ANGLICKÝ JAZYK.....	30
	NĚMECKÝ JAZYK.....	38
	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD	46
	FYZIKA	55
	CHEMIE.....	60
	BIOLOGIE A EKOLOGIE	66
	MATEMATIKA.....	72
	TĚLESNÁ VÝCHOVA	79
	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	91
	EKONOMIKA	98
	POTRAVINY A VÝŽIVA.....	105
	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ	112
	STOLNIČENÍ	123



TECHNIKA ADMINISTRATIVY	134
ODBORNÝ VÝCVIK.....	139
7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	154
7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	154
7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	156
7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	157
7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH	159
8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	160



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
Adresa:	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
Ředitel školy:	Mgr. Ivana Jírů
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: skolspec@skolspec.cz , sszm@po-msk.cz www: www.sszm.cz
Koordinátoři ŠVP:	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Adresa zřizovatele:	28. října 117, Ostrava, 702 18
Název ŠVP:	Kuchař – číšník – příprava jídel
Název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – číšník – příprava jídel
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň:	EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma vzdělávání
Účinnost ŠVP:	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



2 PROFIL ABSOLVENTA

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

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi:

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

a byl schopen:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích,
- stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů,
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení,
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi,

orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito odbornými kompetencemi:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,



- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích,
- ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad,
- ovládat techniku odbytu,
- vykonávat obchodně-provozní aktivity.

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení tohoto stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.



3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

3.1 *PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ*

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Předpokladem pro přijetí uchazeče ke studiu je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání, jsou:

- prognosticky závažná onemocnění podpurného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé a jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na www.sszm.cz.

3.2 *ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ*

Vzdělávání v tomto oboru vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



3.3 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

3.3.1 Koncepce školy

„Pro žáka s jakýmkoli jménem jsme ŠKOLOU S DOBRÝM JMÉNEM!“

Celková koncepce školy koresponduje s cíli a obsahy vzdělávání vyplývajícími z rámcových vzdělávacích programů jednotlivých oborů a z vize školy.

Naše vize jako pozitivní zobrazení budoucnosti školy vychází:

- z našeho úsilí být školou moderní a praktickou – zavádět do výuky metody kritického učení a propojit teorii s praxí;
- z naší nabídky integrace, otevřenosti a pochopení; jsme školou nabízející vzdělávání také žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, žákům s odlišnými životními podmínkami z odlišného kulturního prostředí; jsme školou otevřenou pro vzdělávání všech věkových skupin v počátečním i dalším vzdělávání; integrační program je postaven na odborné zdatnosti všech vyučujících, na spolupráci s pracovníky školního poradenského pracoviště, na dialogu propojujícím učitele, žáky a rodiče;
- z nabídky kvalitního vzdělání s důrazem na vysokou úroveň odborných kompetencí a na úsilí setrvale zvyšovat možnosti uplatnitelnosti absolventa školy na trhu práce.

Vizi školy je tedy moderní, integrující, otevřená, kvalitní a komunikující škola.

3.3.2 Výchovně vzdělávací strategie

Výchovně vzdělávací strategií školy je:

- kvalitní vzdělávání s důrazem na jeho propojení s praxí
- činnostní pojetí vzdělávání jako účinné metody vedoucí k získávání odborných dovedností
- vzdělávání koncipovat tak, aby umožňovalo žákovi aplikovat vědomosti při řešení praktických úkolů

Metody, formy a aktivity výuky, které povedou k naplnění této strategie, volí vyučující vzhledem k individuálním vzdělávacím potřebám žáka, jeho schopnostem i možnostem a k charakteru předmětu. Použití konkrétních metod, forem a aktivit je rozepsáno v učebních osnovách jednotlivých předmětů. Stěžejními metodami, formami a aktivitami výuky jsou:

- frontální vyučování vedené metodou řízené diskuze,
- skupinové učení – metodou vzájemného učení,
- řešení problémů – metodou modelových situací,
- samostatná práce žáka,
- školní projekt,



- soutěže a exkurze.

Škola chápe své výchovně vzdělávací strategie jako cestu, která prochází celým výchovně vzdělávacím procesem, kdy dochází k postupnému propojování teoretických vědomostí s praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáka, a jejímž cílem je absolvent, který je vybaven odbornými kompetencemi.

Klíčové kompetence a jejich realizace patří k základním cílům vzdělávání. Jako cíle vzdělávání jsou součástí výsledků vzdělávání a jsou průběžně rozvíjeny prostřednictvím učiva všech předmětů jak teoretického, tak i praktického vzdělávání, i prostřednictvím vzdělávacích a mimo vyučovacích aktivit, jako jsou exkurze, společenské akce a soutěže.

3.3.3 Realizace průřezových témat

Cílem realizace průřezových témat je vybavit žáka kompetencemi, které se zaměřují především na vytváření a upevňování postojů a hodnot důležitých pro život člověka. Vzděláváním v tomto oboru vzdělání se prolínají čtyři průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáka, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáka, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Výchova k demokratickému občanství prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Za priority při naplňování průřezového tématu považujeme:

- vytvářet u žáka vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,
- vést žáka k ochotě angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy,
- vést žáka k dodržování zásad diskuze, naslouchání a hledání kompromisního řešení,
- vést žáka k úctě ke kulturním hodnotám, k jejich ochraně a zachování pro budoucí generace,
- vzdělávat žáka tak, aby byl schopen vyžít z masové média pro své různé potřeby, orientovat se v jejich obsahu a kriticky je posuzovat.



Potřebné vědomosti a dovednosti, které jsou nezbytné pro odpovědné občanské rozhodování a jednání, bude žák získávat zejména v těchto vyučovacích předmětech – základy společenských věd, odborný výcvik a český jazyk a literatura. Toto průřezové téma se rozvíjí v třídnických hodinách, během mimoškolních akcí, akcí organizovaných metodikem prevence sociálně patologických jevů a výchovným poradcem.

Člověk a životní prostředí

Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákovi znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáka poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívá moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je výchova žáka, který cítí odpovědnost za stav životního prostředí a svou činností přispívají k jeho zlepšení, proto jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopil zásadní význam přírody a životního prostředí pro člověka a jiné živé tvory,
- pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami,
- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život,
- měl povědomí o negativních dopadech činnosti člověka na životní prostředí,
- respektoval principy udržitelného rozvoje,
- pochopil vlastní odpovědnost a snažil se aktivně podílet na řešení problémů životního prostředí,
- aktivně přistupoval k třídění odpadů a celkové ochraně životního prostředí,
- šetrně využíval materiálové a energetické přírodní zdroje.

Průřezové téma je realizováno různými metodami a formami především v rámci odborného vzdělávání. Žák je veden ke správnému nakládání s odpady, využívání úsporných postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce. Ekologická hlediska jsou uplatňována a žákovi zdůvodňována i v běžném provozu školy, který respektuje zásady úspornosti. Ve všeobecném vzdělávání je průřezové téma realizováno v předmětu základy společenských věd.

Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj na trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérního vzdělávání si žák osvojí dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Průřezovému tématu je třeba se věnovat systematicky po celou dobu vzdělávání. Prolíná se především odbornými předměty, a dále také předměty český jazyk a literatura a základy společenských věd. Je realizováno rovněž formou besed a exkurzí.



Průřezové téma je rozděleno do čtyř tematických okruhů: Individuální příprava na pracovní trh, Svět vzdělávání, Svět práce a Podpora státu ve sféře zaměstnanosti.

Za priority při jeho naplňování považujeme:

- motivovat žáka k odpovědnosti za vlastní život,
- vést žáka k uvědomění si nezbytnosti celoživotního vzdělávání,
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání,
- naučit žáka efektivní sebezprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli,
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů.

Člověk a digitální svět

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

Digitální kompetence, ke kterým je žák veden, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka digitálními kompetencemi. Žák je veden zejména k tomu, aby:

- se zapojoval do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedl příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života,
- byl schopen uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí, zvažoval příležitosti a rizika, snažil se rizika minimalizovat,
- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavoval a měnil podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby,
- využíval digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznal, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientoval se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti,
- vytvářel a spravoval jednu či více digitálních identit; byl schopen sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu,



- chránil sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránil digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím,
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházel situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsoboval své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracoval s návody k použití,
- znal a uplatňoval právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti,
- při interakcích v digitálním prostředí respektoval pravidla chování a jednali eticky, respektoval kulturní rozmanitost; byl si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracoval s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních,
- navrhoval taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie,
- rozeznával běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradil si s ní, v případě závažného problému vyhledal pomoc,
- vytvářel a upravoval digitální obsah v různých formátech, vyjadřoval se za pomoci digitálních prostředků,
- pozměňoval, vylepšoval obsah nebo ho zapracovával do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech,
- získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotil, posuzoval jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost,
- přizpůsoboval organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu,
- komunikoval prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsoboval prostředky komunikace danému kontextu,
- sdílel prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používal digitální technologie pro spolupráci.

3.3.4 Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Součástí výchovně vzdělávacího procesu jsou i veškeré akce školy a mimovyučovací aktivity, jichž se žák účastní:

- exkurze,
- společenské akce,
- mimovyučovací sportovní aktivity,
- soutěže.



3.3.5 Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného

Ke studiu tohoto oboru mohou být přijímáni také žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Na základě „Doporučení školského poradenského zařízení pro vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole“ a informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka jsou těmto žákům poskytována podpůrná opatření prvního až pátého stupně.

Podpůrná opatření prvního stupně mohou být poskytována bez doporučení školského poradenského zařízení a škola zpracuje žákovi plán pedagogické podpory (PLPP). PLPP vypracovávají učitelé, kteří žáka vzdělávají, ve spolupráci se speciálním pedagogem a třídním učitelem. Je vypracován pouze v předmětech, v nichž má žák výukové obtíže. Zletilý žák nebo zákonný zástupce žáka stvrzuje PLPP svým podpisem. PLPP je zpracován na omezenou dobu, zpravidla na dobu tří měsíců. V této době se průběžně vyhodnocuje, případně upravuje a pokud škola po uplynutí tříměsíční lhůty zjistí, že opatření PLPP jsou nedostatečná pro zajištění vhodných vzdělávacích potřeb žáka, odešle žáka na vyšetření do školského poradenského zařízení (PPP, SPC). V případě, že jsou opatření PLPP dostatečná, škola v jejich poskytování pokračuje. Pokud důvody poskytování podpory pominou, žák je vzděláván bez PLPP. Pracovníci školního poradenského pracoviště (výchovní poradce, školní psycholog, školní speciální pedagog) poskytují učitelům při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami metodickou podporu. Na základě ustanovení §16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů, mohou být žákům se speciálními vzdělávacími potřebami uzpůsobeny podmínky pro vykonání závěrečných zkoušek.

Škola věnuje zvýšenou pozornost nadaným žákům. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů, 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. Depistáž nadaných žáků provádí všichni vyučující v průběhu teoretického i praktického vyučování. Pracovníci školního poradenského pracoviště (především školní psycholog a školní speciální pedagog) metodicky a organizačně zajistí poskytování podpůrných opatření nadaným žákům, úzce při tom spolupracují se ŠPZ, s třídním učitelem a ostatními vyučujícími nadaného žáka.

Ředitelka školy může umožnit žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Individuální vzdělávací plán je povolen na základě písemné žádosti zákonných zástupců žáka nebo zletilého žáka a na základě doporučení školského poradenského zařízení, ve výjimečných případech i z jiných závažných důvodů (těhotenství, úraz) na základě doporučení lékaře.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaných žáků je zajištěno učiteli, kteří splňují kvalifikační předpoklady. Učitelé využívají speciální metody, postupy, formy a prostředky vzdělávání, kompenzační, rehabilitační a učební pomůcky, speciální učebnice, didaktické materiály nebo jiné úpravy organizace vzdělávání, zohledňující především vzdělávací potřeby žáka. Při hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze zdravotního postižení a k doporučení ŠPZ.



Učitelé spolupracují s pracovníky Školního poradenského pracoviště, tj. výchovným poradcem, školním speciálním pedagogem, školním psychologem a metodikem prevence. Další důležitou součástí vzdělávání těchto žáků je spolupráce s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a speciálně pedagogických center.

Žáci mají možnost využívat poradenskou pomoc ze strany naší školy i školního poradenského pracoviště a mají právo na bezplatné poskytování doporučených podpůrných opatření z výčtu uvedených v § 16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Pro žáka s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí jsou k dispozici učebnice k zapůjčení zdarma nebo je poskytnuta dotace z MŠMT na nákup školních potřeb, pracovních pomůcek a na stravování.

3.4 ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu.

Teoretické vzdělávání

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá na kmenových učebnách nebo na učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou i kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz, ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě a rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz. Kurzy jsou určeny i pro žáka vyššího ročníku, pokud se nemohl zúčastnit kurzu v řádném termínu, popř. jako rozšíření znalostí a dovedností. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních, místních, okresních a krajských sportovních soutěžích.

Praktické vzdělávání

Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování v ostravském regionu). Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“.

Žák se v souladu se strategií školy a se plněním podmínek odborného výcviku podílí také na zajišťování některých společenských a gastronomických akcí pořádaných školou a sociálními partnery školy v rozsahu, které určí škola.



Pojetí odborného výcviku

Pojetí odborného výcviku vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Cílem odborného výcviku je vytvoření odborných dovedností z oblasti technologické přípravy pokrmů a správného používání technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu, včetně jejich údržby. Žák je veden k tomu, aby uplatňoval při výrobě pokrmů zásady hygieny a bezpečnosti práce, aktivně přistupoval k týmové i samostatné práci, k pracovnímu životu a své profesní kariéře.

3.5 HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE

Hodnocení žáka v jednotlivých předmětech se řídí zákonem č. 561/2004, ve znění pozdějších předpisů. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků je podrobně rozpracováno ve školním řádu. Tento dokument je zveřejněn na internetových stránkách školy www.sszm.cz.

Podmínky pro hodnocení žáka stanovené tímto řádem jsou závazné, jsou s nimi prokazatelně seznámeni všichni žáci i jejich zákonní zástupci.



4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	2	2	1
Anglický/německý jazyk	2	2	2
Základy společenských věd	1	1	1
Fyzika	1	0	0
Chemie	1	0	0
Biologie a ekologie	1	0	0
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	1	1	1
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Ekonomika	0	1	2
Potraviny a výživa	1	2	1
Technologie přípravy pokrmů	3	2,5	2,5
Stolničení	1	1	2
Technika administrativy	1	1	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkem hodin	32	33	33



PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	7	7	4
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Výuka předmětů anglický/německý jazyk, informační a komunikační technologie, technika administrativy a odborný výcvik může být dělena na skupiny, avšak dělení žáků třídy pro vzdělávání v těchto předmětech bude záviset na počtu žáků ve třídě a v daném ročníku, tak jak je stanoveno v § 2, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu. Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování v ostravském regionu).



5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – číšník				
Název ŠVP:	Kuchař – číšník – příprava jídel				
	RVP			ŠVP	
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
cizí jazyk	6	192	Anglický/německý jazyk	6	192
Společenskovední vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	32
			Chemie	1	32
			Biologie a ekologie	1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	4	128
			Technologie přípravy pokrmů	8	256
			Odborný výcvik	33	1056
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	4	128
			Odborný výcvik	17	544
Komunikace ve službách	2	64	Technika administrativy	2	64
Disponibilní hodiny	43	1376			
Celkem	96	3072		98	3136
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	2 týdny	



6 UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	1	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je naučit žáka v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami vyjadřovat své myšlenky, pocity, zážitky, názory a postoje v běžném životě. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák chápal funkci mateřského jazyka, osvojil si základní jazykové normy, chápal rozdíly mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a využil tyto poznatky v běžném praktickém životě, chápal důležitost slovesného umění v životě člověka, poznával hodnoty kulturního dědictví českého národa a prohluboval si kladný vztah k těmto hodnotám.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.

Učivo je rozděleno do tří oblastí, které se vzájemně doplňují a ovlivňují:

1. Mluvnice – prohlubuje a upevňuje znalosti žáka ze základní školy, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáka, učí žáka užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení (v kultivované mluvě i písemné podobě).
2. Sloh – zdokonaluje kulturu osobního projevu žáka, správného, srozumitelného a věcného vyjadřování a rozvoj komunikačních dovedností v běžných životních situacích.
3. Literatura – je zaměřena na rozlišování různých literárních druhů a žánrů a poznávání literárních děl české a světové literatury.

Dalším způsobem naplňování cílů předmětu jsou návštěvy knihoven, práce s knihou a texty, tvorba vlastních textů dle svých možností, hledání informací z různých zdrojů. Důraz je kladen na rozvoj komunikačních dovedností.

Strategie výuky

Výuka českého jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku metodou dialogu, výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce a soutěží. Žák vyhledává informace v odborných publikacích, učebnicích, na Internetu. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Čte a interpretuje konkrétní ukázky z literárních děl; vytváří referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná



vystoupení před spolužáky); zúčastňuje se filmových a divadelních představení. Dramatizuje umělecký text; důraz je kladen na prohlubování čtenářských dovedností.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do klasifikace jsou zahrnuty různé druhy hodnocení: ústní zkoušení, písemné zkoušení dílčí i souhrnné, didaktický test, slohová cvičení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis- posuzuje výsledky vlastního učení- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- dodržuje pravidla práce v týmu- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl- hledá vlastní řešení předloženého problému- při řešení problému pracuje v týmu- respektuje návrhy druhých při řešení problému- třídí a analyzuje informace k řešení problému- uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému- v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne- vyhledává informace k řešení problému- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, Internet



<ul style="list-style-type: none">- zdůvodní postup řešení problému- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu- naslouchá jiným- při diskuzi dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- v písemné komunikaci dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii- vypracuje strukturovaný životopis, odpověď na inzerát, žádost o místo, obchodní dopis atd. v českém jazyce
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí- nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce- nezaujatě zvažuje návrhy druhých- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla společenského chování- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi- projevuje pozitivní postoj k uměleckým dílům a k ochraně kulturního dědictví- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- sleduje a vybírá si kulturní události v obci
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- písemně a verbálně se prezentuje při vstupu na trh práce- zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života



- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby si byl vědom odpovědnosti za své jednání a chování, aby získal vhodnou míru sebevědomí, aby byl schopen asertivního jednání s lidmi, dokázal diskutovat o kontroverzních otázkách a hledat kompromisní řešení.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby především prostřednictvím publicistických a odborných textů získával informace o životním prostředí, učil se kriticky vyhodnocovat tyto poznatky, formulovat samostatná stanoviska k environmentálním problémům, chápal význam životního prostředí a učil se jednat v duchu jeho pozitivního rozvoje.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil odpovědnost za vlastní život a význam vzdělání pro svůj život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné pracovní kariéře a dokázal na dobré úrovni komunikovat ústně i písemně se svými potenciálními zaměstnavateli.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - v písemném projevu dodržuje pravidla správného psaní vyjmenovaných slov - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	Soustava českých hlásek Druhy hlásek (samohlásky, souhlásky, dvojhásky) Souhlásky tvrdé, měkké, obojetné (vyjmenovaná slova) Práce s Pravidly českého pravopisu



<ul style="list-style-type: none">- vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje stanovená pravidla správného pravopisu s, z v předložkách a předponách- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby- vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Pravopis s, z v předložkách a předponách Pojem: předložka, předpona Správné používání předložek s, z v příslušných pádech Dvojice slov lišící se svým pravopisem a významem
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla správného pravopisu u – ú – ů- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby- vyhledá potřebné informace ve Slovníku cizích slov	Pravopis u – ú – ů Pravidla pro psaní a užívání u – ú – ů Psaní přejatých slov Práce se slovníkem cizích slov
<ul style="list-style-type: none">- používá pravidla stanovená pro pravopis skupin – je, – ě- skloňuje zájmeno „já“	Pravopis skupin – ě, – je Pravopisné skupiny: bje, bě, vje, vě, mě, mně, pě Skloňování zájmena „já“
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy- ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci- řídí se zásadami spisovné výslovnosti	Útvary národního jazyka Spisovná čeština Nespisovná čeština Hovorové útvary
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v soustavě jazyků	Jazykové skupiny (rodiny) Objasnění pojmu jazyková skupina Větev indoevropská Slovanské jazyky (zejména jazyky západoslovanské)
<ul style="list-style-type: none">- rozumí některým frekventovaným slovům cizího původu, nahradí je českým ekvivalentem a naopak- vyhledá potřebné informace ve Slovníku cizích slov- uvědomuje si bohatost slovní zásoby	Slovo a jeho význam Objasnění pojmu slovo Slova jednoznačná, mnohoznačná Synonyma, antonyma, homonyma
<ul style="list-style-type: none">- vyhledává potřebné informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Základní kodifikační příručky Pravidla českého pravopisu Základní mluvnice českého jazyka



	Jazykový, výkladový slovník (např. Slovník spisovné češtiny)
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a rozpozná charakteristické rysy vyprávění a vyprávěcího postupu- orientuje se ve výstavbě textu- rozumí obsahu textu a jeho části- sestaví jednoduché texty s využitím poznatků o jazykových a syntaktických prostředcích a stylové výstavbě tohoto útvaru	Slohový útvar – vyprávění Charakteristické rysy vyprávění Práce s texty s vyprávěcím postupem Osnova vyprávění Tvorba jednoduchých textů na základě vyprávěcího postupu
<ul style="list-style-type: none">- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně- řídí se zásadami spisovné výslovnosti- v písemném projevu dodržuje pravidla správného pravopisu a pravidla jazykové a syntaktické výstavby textu- popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Komunikace mezi lidmi Komunikace na dálku – telefonování, fax, e-mail Oslovování mezi lidmi
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a rozpozná charakteristické rysy administrativního stylu- rozezná základní útvary administrativního stylu- orientuje se výstavbě útvaru žádosti a životopisu- sestaví jednoduchý text, žádost, životopis	Administrativní styl Poštovní a administrativní dokumenty (peněžní poukázka, podací lístek, dotazník) Žádost a životopis
<ul style="list-style-type: none">- objasní praktické výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů na základě ukázek- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Charakteristika literatury Definice, význam a členění literatury Funkce literatury v životě člověka Poezie, próza, drama Lyrika Epika Lyricko – epické básně
<ul style="list-style-type: none">- sleduje návaznost jednotlivých období a jejich odraz ve světové literatuře- vyjmenuje vybrané významné představitele a díla antické literatury- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Nejstarší literární památky Epos o Gilgamešovi Bible Antické řecké a římské literární památky
<ul style="list-style-type: none">- sleduje návaznost jednotlivých období a jejich odraz v české literatuře	Vývoj české literatury od počátku až po dobu Národního obrození Nejstarší české literární památky



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- rozlišuje jednotlivé fáze obrození- vyjmenuje hlavní představitelé obou fází NO a stručně je charakterizuje- uvědomuje si význam procesu NO pro vývoj české literatury- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Významné osobnosti české literatury – Cyril a Metoděj, Kosmas, Karel IV., Jan Hus, Jan Amos Komenský Významné osobnosti NO – Dobrovský, Jungmann, Kramerius
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná hlavní literární směry a jejich významné představitelé ve světové literatuře- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Vybrané osobnosti světové literatury Významné osobnosti světové romantické literatury 19. století (francouzská, anglická, ruská) Významné osobnosti světové realistické literatury (francouzská, anglická, ruská)
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v umístění knihoven v blízkosti bydliště a v jejich službách- orientuje se v nabídce kulturních institucí a jejich programu	Knihovna a kulturní instituce v regionu
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a stručně charakterizuje významné osobnosti našeho regionu a jejich díla	Významné osobnosti regionální literatury
<ul style="list-style-type: none">- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Práce s uměleckými texty Referáty a diskuze o přečtených knihách
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- uvede jazykové nedostatky a chyby- stanoví správné řešení pravopisného problému- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví	Pravopis – shoda podmětu s přísudkem Podmět Přísudek Koncovky sloves v minulém čase
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základní terminologii- uvědomuje si proměnlivost slovní zásoby	Slovní zásoba a její členění Aktivní, pasivní slovní zásoba Jádro slovní zásoby
<ul style="list-style-type: none">- rozliší způsoby obohacování slovní zásoby- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví	Obohacování slovní zásoby Odvozování, skládání, zkratky, zkratková slova Tvoření nových slov



<ul style="list-style-type: none">- rozliší v textu podstatná, přídavná jména a zájmena- rozliší v textu číslovky a slovesa- rozliší v textu neohebné slovní druhy- v písemném i mluveném projevu aplikuje získané poznatky z tvarosloví	Ohebné a neohebné slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Příslovce Předložky Spojky Částice Citoslovce
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná slohový postup popisný a v typických příkladech slohový útvar- pořizuje z odborného textu výpisky- používá v rámci popisného slohového postupu adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie- vytváří jednoduché texty na základě slohového postupu popisného	Popis Popis – útvar, slohový postup Charakteristické rysy Druhy popisu Tvorba textu s využitím popisného slohového postupu
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná shody a rozdíly mezi osobními a úředními dopisy- orientuje se v klasifikaci různých druhů úředních dopisů- vytvoří jednoduché texty žádosti o zaměstnání a objednávky	Osobní a úřední dopisy Druhy úředních dopisů Nácvik psaní žádosti o zaměstnání a objednávky
<ul style="list-style-type: none">- popíše základní rysy a funkce odborného stylu- orientuje se v klasifikaci základních útvarů odborného stylu- používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie	Odborný styl a jeho útvary Styl odborných publikací, časopisů, učebnic a odborný popis
<ul style="list-style-type: none">- popíše základní rysy a funkce publicistického stylu- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů- orientuje se v jazykové a syntaktické výstavbě vybraných útvarů publicistického stylu- vytvoří jednoduchý text vybraného útvaru publicistického stylu	Publicistický styl a jeho útvary Význam publicistiky a médií v životě člověka Vybrané publicistické útvary (článek, fejeton, referát) Tvorba jednoduchých textů publicistického stylu (referát)



<ul style="list-style-type: none">- používá získané poznatky z jazykového slohového učiva při všestranném rozboru neuměleckých textů	Jazyk a sloh Práce s neuměleckými texty, všestranné jazykové rozbor
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 19. století Významné osobnosti české literatury 19. století – K. J. Erben, J. T. Tyl, K. H. Mácha, B. Němcová Májovci – J. Neruda
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura přelomu 19. a 20. století Významné osobnosti české literatury přelomu 19. a 20. století – A. Jirásek, bratři Mrštíkové, F. Šrámek, P. Bezruč
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře- rozpozná hlavní literární směry v české literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – próza – J. Hašek, K. Čapek, I. Olbracht Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – poezie – J. Wolker, J. Seifert, V. Nezval
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla ve světové literatuře- rozpozná hlavní literární směry ve světové literatuře- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Světová literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti světové literatury 1. poloviny 20. století Francouzská literatura – R. Rolland, A. de S.-Exupéry Německá literatura – E. M. Remarque Americká literatura – E. Hemingway



- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základní terminologii syntaxe- rozpozná a určí základní a rozvíjející se větné členy- rozpozná věty jednočlenné a dvojčlenné- rozpozná různé typy vět podle postoje mluvčího k obsahu výpovědi- rozpozná a určí souvětí podřadné a souřadné- rozliší druhy vedlejších vět- rozliší poměry mezi větami hlavními- orientuje se v syntaktické výstavbě textu	Větná skladba – syntax Základní větné členy – podmět a přísudek Rozvíjející větné členy – předmět, přívlastek, příslovečné určení, doplněk Věty jednočlenné a dvojčlenné Věty podle postoje k mluvčímu – oznamovací, rozkazovací, tázací, zvolací, přací Souvětí podřadné a souřadné Věty vedlejší – druhy Poměry mezi větami hlavními
<ul style="list-style-type: none">- popíše typické rysy výkladu a rozpozná funkční styl výkladu- vyhledá potřebné informace z dostupných zdrojů, používá klíčová slova při vyhledávání informací- sestaví jednoduchý text s výkladovým postupem se zřetelem ke svému oboru- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru ve výkladovém textu	Výklad Charakteristické rysy výkladu Vyhledání informací ve výkladu Tvorba jednoduchých textů založena na výkladovém postupu
<ul style="list-style-type: none">- popíše charakteristické rysy řečnického stylu- orientuje se ve výstavbě textu řečnického stylu- vystoupí s krátkým proslovem- používá zásady správné výslovnosti- přiměřeně sděluje postoje neutrální, pozitivní a negativní- klade vhodné otázky a formuluje správné odpovědi	Řečnický styl Charakteristické rysy a význam řečnického stylu Vybrané útvary řečnického stylu – projev, proslov Přednesení jednoduchého proslovu
<ul style="list-style-type: none">- používá získané poznatky z jazykového učiva při syntaktickém rozboru neuměleckého textu	Syntaktické rozboru neuměleckých textů
<ul style="list-style-type: none">- popíše stručně společensko-politickou situaci tohoto období- charakterizuje stručně významné představitele a jejich díla v české literatuře	Česká literatura po 2. světové válce Významné osobnosti české literatury v období 1945-48 Významné osobnosti české literatury v 50. letech



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník – příprava jídel
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

<ul style="list-style-type: none">- orientuje se ve výstavbě uměleckého textu- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části- text interpretuje a debatuje o něm- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	<p>Významné osobnosti české literatury v 60. letech Významné osobnosti české literatury v 70. letech Významné osobnosti české literatury – samizdatová a exilová tvorba Významné osobnosti české literatury – básníci, písničkáři Významné osobnosti dramatické tvorby – Semafor Významné osobnosti současné české literatury</p>
--	---



Název předmětu:	ANGLICKÝ JAZYK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je příprava žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní i pracovní život v multikulturní společnosti, tedy postupné zvládnutí jednoduchých mluvených a psaných projevů a vytváření kompletní komunikativní kompetence k dorozumění se v situacích každodenního osobního i pracovního života.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáka z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření. Vzdělávání v anglickém jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná terminologie tvoří přibližně 20% slovní zásoby za studium. Učivo vede žáka k prohlubování řečových dovedností, mapuje tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce. Žák se naučí porozumět hlavním myšlenkám textů. Rozvíjí své řečové dovednosti a schopnosti účastnit se rozhovorů s rodilými mluvčími. Důraz je kladen také na aktivní znalost terminologie a dovednost komunikovat v rámci své odbornosti. Předmět současně přispívá k formování osobnosti žáka, učí jej toleranci k hodnotám jiných národů a rozvíjí jeho schopnost učit se celý život.

Strategie výuky

Výuka anglického jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku formou těchto vyučovacích metod: motivační metody s cílem zajistit vyšší aktivitu a osobní zainteresovanost žáka, autodidaktické metody, které vedou žáka k osvojování různých technik samostatného učení a individuální práci odpovídající jeho schopnostem, metody dialogu, která je nezbytná při nácviu komunikativních dovedností, metody cvičení (poslechová, gramatická, lexikální a konverzační), metody skupinové práce a kooperace, metody diskuze, výkladu učitele, projektové práce, metody zpětné vazby, diagnostické metody (ústní i písemné).



K podpoře výuky anglického jazyka je využívána audiotechnika, dále jsou k dispozici slovníky, časopisy, nástěnné mapy a tematické plakáty. Výuka probíhá formou hromadného, skupinového a individuálního vyučování, soutěží a her. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Rovněž jsou pořádány exkurze do zahraničí, kde si žák ověří své vědomosti a dovednosti v praxi.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuto průběžné ověřování znalostí (ústní i písemné), samostatný ústní projev, písemný projev, schopnost reagovat v anglickém jazyce, testové úlohy, projektové práce i zpracování domácích úkolů. Při celkové klasifikaci se zohledňuje žák se speciálními vzdělávacími potřebami a aktivní přístup žáka k výuce. Je také podporován rozvoj kolektivního hodnocení i sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - je čtenářsky gramotný - ke svému učení vyhledává informace z internetu - naslouchá s porozuměním výkladu nebo proslovu a provádí zápis - používá různé techniky učení – opakuje nahlas, písemně, memoruje slovní zásobu, důležité fráze a slovní spojení - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace - získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi - cíleně a samostatně si vytváří vhodné podmínky k učení
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - dodržuje pravidla práce v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - využívá svých znalostí dříve nabytých zkušeností při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet, slovníky, krásná literatura - získané informace k řešení problému porovná s informacemi, které již měl k dispozici a propojí je - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému



Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- naslouchá jiným- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- jedná asertivně- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a spolupráce při plnění úkolů- při práci v týmu respektuje názory druhých- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- seznamuje se s realitami, kulturou a tradicemi zemí studovaného jazyka
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí a mohl se aktivně účastnit diskusí v cizím jazyce, mohl obhajovat své názory a postoje v otázkách denního života, byl schopen hledat kompromisy a byl tolerantní k názorům ostatních lidí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil význam jazykového vzdělávání pro život a budoucí povolání, byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, písemně i verbálně se prezentoval při jednání s potencionálními zaměstnavateli a formuloval svá očekávání a své priority.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - časuje sloveso „to be“ - vyjmenuje přivlastňovací zájmena - představí rodinu - vyjádří vlastnictví - představí se, uvede základní osobní údaje - uvádí příklady protikladů přídavných jmen	You and me Verb „to be“ Possessive adjectives The family Personal information Have got Opposite adjectives
- používá přítomný prostý čas pro 3. os. j. č. - tvoří otázku a zápor - používá přítomný prostý čas - osvojí si další významová slovesa - seznámí se se slovní zásobou označující profese - sděluje a rozpoznává čas	A good job! Present simple tense 1 Questions and negatives Verbs Jobs Time



<ul style="list-style-type: none">- používá přítomný čas prostý- tvoří otázku a zápor- používá významová slovesa v tomto čase- vyjádří míru aktivit- osvojí si výrazy vyjadřující zdvořilost- popíše své volnočasové aktivity	Work hard, play hard! Present Simple 2 Questions and negatives Verbs Adverbs of frequency Social expressions Leisure time
<ul style="list-style-type: none">- používá existenční vazbu- používá neurčitá zájmena- vyjmenuje zařízení bytu/domu- používá ukazovací zájmena- rozšiřuje význam podstatných jmen pomocí přídavných jmen- používá číslovky a vyjadřuje cenu- popisuje svůj domov	Somewhere to live There is/are Some/Any/A lot of Things in the house Demonstrative pronouns Adjectives Numbers/prices Describing home
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy)	Rodina a přátelé
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj domov, včetně okolí- vyjmenuje základní zařízení bytu	Bydlení, můj domov
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o svém volném čase, i svých blízkých- třídí a kategorizuje různé druhy koníčků	Volný čas, koníčky a zájmy
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj denní program a program o víkendu	Můj život, denní režim
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy potravin	Druhy potravin Pečivo, druhy masa, ovoce, zelenina, nápoje, koření, mléčné výrobky
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé jídelní chody- uvede příklady	Denní stravovací režim Snídaně, svačina, oběd, večeře
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- používá modální sloveso „Can“- vyjadřuje aktivity pomocí příslovcí	Super me! Can/Can't



<ul style="list-style-type: none">- osvojí si sloveso být v minulém čase- používá předložky- seznámí se se souslovími	Adverbs Past simple tense (Was/Were) Prepositions Words that go together
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s podobou sloves v minulém čase- tvoří minulý čas pravidelných a nepravidelných sloves- používá časové výrazy- popíše své pocity- používá min. čas pravidelných a nepravidelných sloves- rozlišuje pravidelná a nepravidelná slovesa- používá přídavná jména k popisu- vyjadřuje datum ústně i písemně	Life's ups and downs Past simple tense (1) - regular, irregular Time expressions Describing feelings Past simple tense (1) – regular, irregular verbs Describing things What's the date?
<ul style="list-style-type: none">- v minulém čase tvoří otázku i zápor- používá výraz „ago“- používá minulý čas prostý- seznámí se s tvorbou příslovcí- používá časové údaje při vyjádření min. času- vyjmenuje a stručně popíše významné dny v roce	Dates to remember Past simple tense (2) Questions, negatives Past simple tense (2) Adverbs Time expressions Special occasions
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje počitatelná a nepočitatelná podstatná jména- vyjadřuje nabídku a žádost- vyjadřuje množství- vyjmenuje základní potraviny a nápoje- osvojí si výrazy vyjadřující zdvořilé nabídky a žádosti	Eat in or out? Count and uncount nouns I like ... I'd like ... A and some, much and many Food and drink Polite offers and requests
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, druh zboží, možnosti placení)- věnuje zvláštní pozornost oddělení potravin- hovoří o možnostech nakupování ve svém regionu	Nakupování a služby



<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku- zvládá objednávku dle jídelního a nápojového lístku	Jídlo a nápoje – příprava pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní terminologii z oblasti cestovního ruchu- vyjmenuje užívané dopravní prostředky- vypráví o své dovolené	Cestování
<ul style="list-style-type: none">- popíše jednotlivé svátky v České republice a v zemích studovaného jazyka	Svátky, zvyky, obyčeje
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje zdravý životní styl	Stravovací zvyklosti Zdravý životní styl
<ul style="list-style-type: none">- popíše způsoby přípravy jídla a obsluhy	Technologické postupy Práce kuchaře Práce číšníka
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy restaurací- popíše strukturu jídelního lístku a uvede příklady	Restaurace Druhy restaurací Struktura jídelního lístku
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- stupňuje přídavná jména- používá vazbu have got/have ve větě oznamovací, v otázce i v záporu- osvojí si přídavná jména popisující město a vesnici- určuje směr a používá předložky k určení směru- popíše vybrané místo (město)	City living Comparatives and Superlatives adjectives Have got Town and country words Directions Describing a place
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s přítomným časem průběhovým- tvoří v tomto čase větu oznamovací, otázku a zápor- srovná užití přítomného času prostého a průběhového- používá složené tvary zájmen- vyjmenuje základní druhy oblečení- popíše a charakterizuje blízkou osobu (osoby)- používá výrazy vyjadřující zdvořilost	Where on earth are you? Present Continuous Present Simple or Continuous? Something/nothing Clothes Describing people Social expressions



<ul style="list-style-type: none">- používá vazbu vyjadřující blízkou budoucnost- vyjadřuje plány do budoucna- užívá účelový infinitiv- seznámí se s dalšími významovými slovesy	Going far Going to future Infinitive of purpose, verbs
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s předpřítomným časem a situacemi jeho použití- používá tento čas ve větě oznamovací, otázce a záporu- používá výrazy ever, never, yet a just – osvojí si minulé přičestí sloves pravidelných i nepravidelných- užívá slovní zásobu charakteristickou při cestování letadlem, autobusem, vlakem	Never ever! Present Perfect, Present Perfect, ever and never, yet and just Past participles Transport and travel
<ul style="list-style-type: none">- popíše svou nynější školu, předměty, rozvrh hodin	Vzdělávání, moje škola
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s jednotlivými druhy povolání- hovoří o odborných možnostech svého budoucího povolání	Svět práce, povolání
<ul style="list-style-type: none">- popíše pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku ČR- představí hlavní město a významná města ČR- hovoří o svém rodném městě	Česká republika
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o zemi daného studovaného jazyka (zeměpisná charakteristika, hlavní město, zajímavá místa)	Země dané jazykové oblasti
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady typicky českých jídel a nápojů- připraví si recept vybraného pokrmu	Česká kuchyně Typická česká jídla, speciality, sladká jídla, nápoje, příprava typického pokrmu
<ul style="list-style-type: none">- připraví si recept a popíše technologický postup výroby daného pokrmu	Recepty Příprava a technologický postup výroby vybraného pokrmu



Název předmětu:	NĚMECKÝ JAZYK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je příprava žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní i pracovní život v multikulturní společnosti, tedy postupné zvládnutí jednoduchých mluvených a psaných projevů a vytváření kompletní komunikativní kompetence k dorozumění se v situacích každodenního osobního i pracovního života.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáka z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření. Vzdělávání v německém jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná terminologie tvoří přibližně 20% slovní zásoby za studium. Učivo vede žáka k prohlubování řečových dovedností, mapuje tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce. Žák se naučí porozumět hlavním myšlenkám textů. Rozvíjí své řečové dovednosti a schopnosti účastnit se rozhovorů s rodilými mluvčími. Důraz je kladen také na aktivní znalost terminologie a dovednost komunikovat v rámci své odbornosti. Předmět současně přispívá k formování osobnosti žáka, učí jej toleranci k hodnotám jiných národů a rozvíjí jeho schopnost učit se celý život.

Strategie výuky

Výuka německého jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku formou těchto vyučovacích metod: motivační metody s cílem zajistit vyšší aktivitu a osobní zainteresovanost žáka, autodidaktické metody, které vedou žáka k osvojování různých technik samostatného učení a individuální práci odpovídající jeho schopnostem, metody dialogu, která je nezbytná při nácviu komunikativních dovedností, metody cvičení (poslechová, gramatická, lexikální a konverzační), metody skupinové práce a kooperace, metody diskuze, výkladu učitele, projektové práce, metody zpětné vazby, diagnostické metody (ústní i písemné).



K podpoře výuky německého jazyka je využívána audiotechnika, dále jsou k dispozici slovníky, časopisy, nástěnné mapy a tematické plakáty. Výuka probíhá formou hromadného, skupinového a individuálního vyučování, soutěží a her. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Rovněž jsou pořádány exkurze do zahraničí, kde si žák ověří své vědomosti a dovednosti v praxi.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuto průběžné ověřování znalostí (ústní i písemné), samostatný ústní projev, písemný projev, schopnost reagovat v cizím jazyce, testové úlohy, projektové práce i zpracování domácích úkolů. Při celkové klasifikaci se zohledňuje žák se speciálními vzdělávacími potřebami a aktivní přístup žáka k výuce. Je také podporován rozvoj kolektivního hodnocení i sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - je čtenářsky gramotný - ke svému učení vyhledává informace z internetu - naslouchá s porozuměním výkladu nebo proslovu a provádí zápis - používá různé techniky učení – opakuje nahlas, písemně, memoruje slovní zásobu, důležité fráze a slovní spojení - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace - získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi - cíleně a samostatně si vytváří vhodné podmínky k učení
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - dodržuje pravidla práce v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - využívá svých znalostí dříve nabytých znalostí při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet, slovníky, krásná literatura - získané informace k řešení problému porovná s informacemi, které již měl k dispozici a propojí je - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému



Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- naslouchá jiným- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- jedná asertivně- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a spolupráce při plnění úkolů- při práci v týmu respektuje názory druhých- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- seznamuje se s realitami, kulturou a tradicemi zemí studovaného jazyka
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí a mohl se aktivně účastnit diskusí v cizím jazyce, mohl obhajovat své názory a postoje v otázkách denního života, byl schopen hledat kompromisy a byl tolerantní k názorům ostatních lidí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil význam jazykového vzdělávání pro život a budoucí povolání, byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, písemně i verbálně se prezentoval při jednání s potencionálními zaměstnavateli a formuloval svá očekávání a své priority.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - pozdraví v různých situacích - představí sebe a své kamarády - používá sloveso sein v krátkých větách - tvoří krátké otázky - rozlišuje tykání a vykání - vyjmenuje číslovky 1–20	Guten Tag! Časování slovesa sein Věta oznamovací Otázky doplňovací Rozlišování vykání a tykání Číslovky 1–20
- používá slovesa v krátkých větách - tvoří záporné věty - odpovídá záporně - popíše, co dělá ve volném čase - pojmenuje volnočasové aktivity - rozumí krátkým dialogům	Was machen sie? Časování pravidelných sloves Zápor u slovesa – „nicht“ Rod podstatných jmen Člen určitý a neurčitý



<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje barvy a oblečení- řekne, co hledá a potřebuje- řekne, jaké má oblečení má na sobě- popíše některé vlastnosti věcí	Was ist das? Wie ist das? Skloňování podstatných jmen Zápor „kein“ u podstatných jmen Přítomný čas slovesa „haben“ Přídavná jména v přísudku
<ul style="list-style-type: none">- vyskloňuje podstatná jména s přivlastňovacími zájmeny- představí svoji rodinu- tvoří krátké věty- řekne, co by chtěl pomocí vazby „ich möchte“- podá základní informace o své škole	Knut und seine Familie Přivlastňovací zájmena a jejich časování Nepřímý slovosled ve větě oznamovací Vazba „ich möchte“ Naše škola
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy)	Rodina a přátelé
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj domov, včetně okolí- vyjmenuje základní zařízení bytu	Bydlení, můj domov
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o svém volném čase, i svých blízkých- třídí a kategorizuje různé druhy koníčků	Volný čas, koníčky a zájmy
<ul style="list-style-type: none">- popíše svůj denní program a program o víkendu	Můj život, denní režim
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy potravin	Druhy potravin Pečivo, druhy masa, ovoce, zelenina, nápoje, koření, mléčné výrobky
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé jídelní chody- uvede příklady	Denní stravovací režim Snídaně, svačina, oběd, večeře
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- používá množné číslo v krátkých větách- zeptá se na cenu- uvede množství, míru a váhu- vyjmenuje číselky 21–1000- odmítne nepravdivá tvrzení- odpoví na různé druhy otázek- ověří si informace	Wie viel kostet das? Množné číslo podstatných jmen Číselky 21–1000 Otázka zjišťovací



- tvoří krátké rozhovory	
- vyčasuje v přítomném čase nepravidelná slovesa - používá nepravidelná slovesa v krátkých větách - vyjmenuje základní druhy potravin a hlavních jídel - vyskloňuje osobní zájmena a používá je v krátkých větách - rozumí krátkým dialogům a tvoří je na téma V restauraci	Restaurant oder Fastfood? Přítomný čas nepravidelných sloves Skloňování osobních zájmen
- zeptá na čas (kolik je hodin) - vyjmenuje dny v týdnu a jednotlivé úseky dne - vyčasuje sloveso s odlučitelnou předponou - tvoří krátké věty s těmito předponami - popíše svůj den	Mein Tag Časové údaje Odlučitelné předpony a větný rámec
- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, druh zboží, možnosti placení) - věnuje zvláštní pozornost oddělení potravin - hovoří o možnostech nakupování ve svém regionu	Nakupování a služby
- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku - zvládá objednávku dle jídelního a nápojového lístku	Jídlo a nápoje – příprava pokrmů
- osvojí si základní terminologii z oblasti cestovního ruchu - vyjmenuje užívané dopravní prostředky - vypráví o své dovolené	Cestování
- popíše jednotlivé svátky v České republice a v zemích studovaného jazyka	Svátky, zvyky, obyčeje
- charakterizuje zdravý životní styl	Stravovací zvyklosti Zdravý životní styl
- popíše způsoby přípravy jídla a obsluhy	Technologické postupy Práce kuchaře Práce číšníka
- vyjmenuje druhy restaurací - popíše strukturu jídelního lístku a uvede příklady	Restaurace Druhy restaurací



	Struktura jídelního lístku
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- popíše části těla- vyjádří, jak se cítí a jak se cítí jiní lidé- dá někomu doporučení- používá modální slovesa ve větě- vyjádří rozkaz pro 2. osobu jednotného a 2. osobu množného čísla	Was tut weh? Části lidského těla Návštěva lékaře Přítomný čas modálních sloves Rozkazovací způsob Výslovnost ö x e
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v dopravě- zjistí potřebné dopravní spojení vlakem nebo autobusem- koupí si jízdenku na dopravní prostředek- řekne, kde něco je a není- používá ve větě vazbu es gibt- používá všeobecný podmět man a zná jeho význam- časuje a používá nepravidelná slovesa se změnou kmenové samohlásky	Wir reisen Doprava, dopravní prostředky Dopravní spojení, nákup jízdenek Všeobecný podmět man Vazba es gibt Přítomný čas nepravidelných sloves laufen, fahren Výslovnost ä x e
<ul style="list-style-type: none">- řekne, kde byl a nebyl- vyjádří časovou posloupnost- mluví o některých místech, která ho zajímají- vyjádří lítost, politování- používá slovesa sein a haben v préteritu	Warst du schon in...? Světová města Tipy na víkendy a prázdniny Minulý čas-préteritum sloves sein, haben Výslovnost hlásky z
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s jednotlivými druhy povolání- hovoří o odborných možnostech svého budoucího povolání	Svět práce, povolání
<ul style="list-style-type: none">- popíše pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku ČR- představí hlavní město a významná města ČR- hovoří o svém rodném městě	Česká republika
<ul style="list-style-type: none">- hovoří o zemi daného studovaného jazyka (zeměpisná charakteristika, hlavní město, zajímavá místa)	Země dané jazykové oblasti
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady typicky českých jídel a nápojů	Česká kuchyně



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník – příprava jídel
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

	Typická česká jídla, speciality, sladká jídla, nápoje, příprava typického pokrmu
- připraví si recept a popíše technologický postup výroby daného pokrmu	Recepty Příprava a technologický postup výroby vybraného pokrmu



Název předmětu:	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení vědomostí, dovedností a vytváření postojů žáka, které jsou důležité pro život člověka i jako občana a které vedou k pozitivnímu ovlivňování jejich hodnotové orientace, slušnému chování a toleranci k lidem, potřebě aktivně se zapojit do občanského života, porozumění světu, v němž žijí a vytváření vlastního úsudku na skutečnosti okolního světa bez manipulace.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rozděleno do pěti tematických celků, které poskytují žákovi vědomosti a dovednosti z oblasti života člověka v lidském společenství a vedou k pochopení rozdílů mezi lidmi ve společnosti, postavení člověka jako občana a fungování demokratického státu, funkce práva v osobním i profesním životě člověka a znalosti z problematiky soudobého světa a Evropy.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Strategii výuky je především utváření postojů žáka jako občana a člověka žijícího ve světě a propojení teoretických vědomostí s praktickými zkušenostmi žáka. Výuka probíhá formou frontálního vyučování metodou řízené diskuze, skupinového vyučování metodou řešení problémových úloh praktického osobního a občanského života. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Pro propojení teorie s praktickým občanským i společenským životem jsou zvoleny exkurze obecního úřadu a soudního řízení.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází ze školního klasifikačního řádu. Do celkového hodnocení je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i klasifikace dosažené úrovně splnění úkolu či problému formou



samostatné práce nebo práce ve skupinách. Hodnocen je dále přístup žáka k probíraným tématům a předmětu jako celku, zapojení se do jednotlivých vyučovacích aktivit, orientace žáka v aktuálním společenském dění a úroveň vyjadřování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - ke svému učení vyhledává informace z internetu - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace - zopakuje vlastními slovy obsah projevu
Kompetence k řešení problémů
- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl - uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému - v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne - vyhledává informace k řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému - zdůvodní postup řešení problému - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem - dokáže přijmout jinou alternativu a přiznat svůj případný omyl - hodnotí výhody znalosti cizích jazyků pro život a práci - ovládá kompozici souvislého textu - při diskuzi dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování - rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky - vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu - zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky



Personální a sociální kompetence

- dotahuje celý úkol do konce
- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- kriticky přistupuje k informacím z různých médií
- na základě svých schopností pozitivně ovlivňuje své pracovní a životní podmínky
- nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce
- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce
- podává návrhy řešení úkolu
- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislosti
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- přijímá zodpovědnost za své zdraví
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- nečeká, že společné problémy, které se dotýkají jeho života, bude řešit někdo druhý
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresí
- orientuje se v politickém a společenském dění u nás
- projevuje pozitivní postoj k uměleckým dílům a k ochraně kulturního dědictví
- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- rozpozná a zhodnotí extrémistické projevy národní hrdosti s odkazem na lidská práva
- staví se proti fyzickému i psychickému násilí
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu
- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti



- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovena pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí, proč je lidský život hoděn ochrany
- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
- má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- na základě posouzení svých schopností a možností rozhoduje o své vzdělávací dráze a budoucí profesi
- orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy
- orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy, výpovědi a dovolené
- použije různé způsoby, jak se prezentovat na trhu práce
- reálně odhadne své možnosti, co dokáže a za jakých podmínek
- využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti trhu práce
- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby byl občansky gramotný, hledal kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, respektoval názory druhých, dodržoval pravidla diskuze, obhajoval své názory a nenechal sebou manipulovat a vážil si života a práce své i druhých.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby poznával aktivně okolní prostředí z hlediska environmentálního, získával informace v přímých kontaktech s prostředím i z různých informačních zdrojů a na základě nich hodnotil odpovědnost člověka vůči životnímu prostředí a hledal své osobní cesty i přístupy k ochraně životního prostředí.



Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby si uvědomoval význam a důležitost dalšího vzdělávání pro pracovní i osobní život, hledal odpovědi na otázky zodpovědnosti za vlastní život a hledal možnosti svého dalšího profesního růstu s ohledem ke svým schopnostem a dovednostem.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby využíval digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, aby získával a hodnotil informace z různých zdrojů.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku- rozliší jednotlivé společenské skupiny a popíše vztahy v nich- charakterizuje důležité sociální útvary ve společnosti- vyvodí z pozorování kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby- uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území- na konkrétním příkladu vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí mezi majoritou a minoritou- vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích- uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	Člověk v lidském společenství <ul style="list-style-type: none">Lidská společnost a společenské skupinyDůležité sociální útvary ve společnostiSociální nerovnost a chudoba v současné společnostiMultikulturní soužitíGenocida v době druhé světové válkyMigrace v současném světěPostavení mužů a žen ve společnostiVztahy mezi pohlavímiRodina a její významGenerační vztahyHospodaření jednotlivce a rodinySlužby peněžních ústavůInstitucionální pomoc při řešení problémů (státní systém sociální pomoci občanů, funkce úřadu práce)Kultura společenského chováníKvalita mezilidských vztahůNáboženství a církve v soudobém světě



<ul style="list-style-type: none">- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti- popíše postavení mužů a žen v rodině- uvede jaká práva a povinnosti pro něj vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti- sestaví fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří- zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a posoudí, zda nabízené služby jsou pro něj výhodné- vysvětlí důsledky nespáčení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti- vysvětlí funkci státního systému, sociální pomoci- popíše, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou sám nezvládne- popíše jednotlivé kroky v případě, že by přišel o práci nebo ji hledal- uvede, co musí obsahovat pracovní smlouva- popíše, jak vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech- uvede na konkrétním zadání, jak by postupoval podle zásad slušného chování v této situaci- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky a přátelství- popíše specifika náboženství, ke kterým se hlásí obyvatelé ČR a Evropy- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	<p>Víra a ateismus Sekty a náboženská hnutí</p>
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v druzích sdělovacích prostředků, vysvětlí jejich funkci- uvede, jak lze kriticky přistupovat k médiím- vysvětlí úlohu médií v demokratickém státě- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí- objasní vliv reklamy na život občanů	<p>Člověk jako občan Svobodný přístup k informacím Objektivita ve zpravodajství Podstata a principy reklamy</p>



2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu demokracie a totalitního státu- popíše český politický systém- popíše strukturu veřejné správy a samosprávy a vysvětlí rozdíly mezi nimi- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb- vyjmenuje parlamentní politické strany ČR- uvede, podle čeho se může občan orientovat při výběru politické strany- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožují- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje- uvede základní principy, na nichž je založena demokracie- debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie- vysvětlí význam dodržování lidských práv- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí- popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena- popíše vlastnosti občana demokratického státu- uvede konkrétní příklady pozitivní občanské angažovanosti- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného nedemokratického jednání- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky- na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a extremismem a proč- vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí	<p>Člověk jako občan Stát a jeho funkce Ústava a politický systém ČR Struktura veřejné správy a samosprávy Politika, politické strany Volby v ČR Základní hodnoty demokracie Lidská a občanská práva Práva a povinnosti občanů v demokratickém státě Občanská společnost, občanské ctnosti Problémy života demokratické společnosti (politický radikalismus a extremismus, intolerance, xenofobie)</p>



<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu práva a právního státu- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost- popíše, čím se zabývá policie, soudy, notářství, advokacie- uvede, jak by hledal příslušnou právní pomoc- popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva- zjistí práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy – pojištění, zájezd a na příkladu ukáže možné důsledky z neplnění či neznalosti smlouvy- uvede postup, jak reklamovat koupené zboží nebo služby- vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi- popíše, jak by hledal informace a pomoc při řešení konkrétního problému v této oblasti rodinného práva- popíše úkoly orgánů činných v trestním řízení- na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení- aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání- na příkladu objasní rozdíl mezi trestním zákonem pro mladistvé a pro dospělé	<p>Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát Právní vztahy (fyzická a právnická osoba, způsobilost k právním úkonům) Právní ochrana občanů (soudy, struktura soudů, činnost policie a státního zastupitelství, právní pomoc advokátů a notářů) Vlastnictví, spoluvlastnictví, odpovědnost za škodu, smlouvy Manželství, partnerství, právní vztahy mezi rodiči a dětmi, vyživovací povinnost, náhradní výchova dětí Trestní právo, zásady trestního řízení, trestní odpovědnost, druhy a účel trestu, kriminalita mládeže, kriminalita páchaná na dětech a mladistvých</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu	<p>Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) Hledání zaměstnání, služby úřadů práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk Mzda časová a úkolová Daně, daňové přiznání</p>



<ul style="list-style-type: none">- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění- dovede 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- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	<p>Sociální a zdravotní pojištění Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>
<ul style="list-style-type: none">- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem.	<p>Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé České státní a národní symboly Globalizace – globální problémy ČR a evropská integrace – nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>



Název předmětu:	FYZIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem fyzikálního vzdělávání je naučit žáka využívat fyzikálních poznatků v profesním i občanském životě a klást si otázky o okolním světě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Učivo zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmíru, které umožní žákovi vytvořit si pozitivní přístup k přírodě a reálný obraz o okolním světě. Důraz je kladen na kapitoly úzce související s dalšími vyučovacími předměty, především chemií, biologií a ekologií.

Strategie výuky

Výuka fyziky probíhá v 1. ročníku. Strategie výuky závisí na charakteru a obsahu učiva. Patří zde strategie frontálního vyučování, kooperativní strategie, strategie skupinové práce, strategie problémového vyučování, strategie samostatné a individuální práce žáků a strategie názorné výuky a experimentálního vyučování. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. K hodnocení žáka se používá různých forem zjišťování míry výsledků vzdělávání: ústní zkoušení, písemné zkoušení, skupinová práce žáků, výkony a aktivita žáka během vyučovací hodiny, prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení



<ul style="list-style-type: none">- ke svému učení vyhledává informace z internetu- posuzuje výsledky vlastního učení- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla práce v týmu- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému- zdůvodní postup řešení problému- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- naslouchá jiným- správně formuluje obsah sdělení- vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí- názory nebo přesvědčení druhých přijímá jako možné, svůj názor předkládá také jako jeden z možných a opírá jej o argumenty- přijímá zodpovědnost za své zdraví- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů- při práci v týmu respektuje názory druhých- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností- zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- názory nebo přesvědčení druhých přijímá jako možné- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků



- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří diagramy - čte a vytváří grafy - správně používá a převádí další fyzikální jednotky
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby diskutoval o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledal kompromisní řešení, vážil si materiálních hodnot.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby se orientoval v globálních problémech lidstva, chápal zásady trvale udržitelného rozvoje a uměl aktivně přispívat k jejich uplatnění, měl úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektoval život jako nejvyšší hodnotu a budoval si takové postoje a hodnotové orientace, na jejichž základě bude utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil možnosti využití fyziky v dalším vzdělávání. Fyzika je důležitou součástí strojnictví, stavebnictví, elektrotechniky, energetiky, výzkumu.
Člověk a digitální svět



Žák je veden k tomu, aby pracoval s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, zda je těleso v klidu nebo pohybu v dané vztažné soustavě- rozliší druhy pohybů- řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu- určí síly, které působí na tělesa- popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají- použije Newtonovy pohybové zákony na příkladech z praxe- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly- rozlišuje jednotlivé druhy mechanické energie- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie- určí výslednici sil působících na těleso- aplikuje Pascalův zákon a Archimédův zákon při řešení úloh	<p>Mechanika</p> <p>Kinematika hmotného bodu (pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici)</p> <p>Dynamika hmotného bodu (Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace)</p> <p>Mechanická práce a energie</p> <p>Mechanika tuhého tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil)</p> <p>Mechanika kapalin (tlakové síly a tlak v tekutinách)</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše rozdíl mezi teplem a teplotou- vyjádří v Kelvinech teplotu uvedenou v Celsiových stupních a naopak- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby jejich změny- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v techn. praxi- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	<p>Termika</p> <p>Základní poznatky termiky (teplota, teplotní roztažnost látek)</p> <p>Vnitřní energie, práce a teplo</p> <p>Tepelné motory</p> <p>Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</p>



<ul style="list-style-type: none">- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj- řeší jednoduché úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem- vysvětlí elektromagnetickou indukci- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	Elektrina a magnetismus Elektrický náboj a elektrické pole (elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče) Elektrický proud v látkách (zákony elektrického proudu) Polovodiče Magnetické pole (magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce) Střídavý proud (vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem)
<ul style="list-style-type: none">- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření- charakterizuje základní vlastnosti zvuku- popíše negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích- řeší úlohy na odraz a lom světla- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	Vlnění a optika Mechanické kmitání a vlnění Zvukové vlnění Světlo a jeho šíření Zrcadla a čočky, oko Druhy elektromagnetického záření (rentgenové záření)
<ul style="list-style-type: none">- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu- popíše stavbu atomového jádra- charakterizuje základní nukleony- vysvětlí podstatu radioaktivity- popíše způsoby ochrany před jaderným zářením- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	Fyzika atomu Model atomu, laser Nukleony Radioaktivita Jaderné záření Jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje Slunce jako hvězdu- popíše objekty ve sluneční soustavě- zná příklady základních typů hvězd	Vesmír Sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety) Hvězdy a galaxie



Název předmětu:	CHEMIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je přispět k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů a dovedností v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Důraz je kladen na aplikaci chemických poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Zahrnuje tematické celky: obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie a biochemie. Žák se seznámí s chemickými látkami, jejich vlastnostmi a chováním, učí se pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu jednoduchých chemických dějů. Dále se učí posuzovat nebezpečnost chemických látek a jejich negativní vliv na živé organismy. V rámci uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí chemie využívá poznatků osvojených v dalších přírodovědných předmětech, a to ekologie, biologie a fyzika.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku formou frontálního vyučování, motivačního rozhovoru, projektového vyučování, pozorování, týmové práce a kooperace, didaktických her a soutěží. Důraz je kladen také na studium odborné literatury. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkové klasifikace jsou zahrnuty písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému tematickému celku, průběžné ústní zkoušení, souhrnné písemné zkoušení, hloubka porozumění poznatkům, schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolu a prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis - vybírá a využívá vhodné metody učení
Kompetence k řešení problémů
- dodržuje pravidla práce v týmu - uplatňuje matematické myšlení při řešení problému - využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému - zdůvodní postup řešení problému - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- naslouchá jiným - vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce - vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - nezaujatě zvažuje návrhy druhých - odhaduje důsledky svého jednání a chování při práci v týmu - podává návrhy řešení úkolů - podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých - postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu - přijímá radu i kritiku bez negativních emocí - při práci v týmu respektuje názory druhých



- stanovuje postupy řešení úkolů
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou
- nezaújatě hodnotí názory a postoje druhých
- posuzuje a hodnotí jevy, procesy, události a problémy druhých z různých úhlů pohledu
- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje pravidla skupinové práce
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- své potřeby a nároky posuzuje a snaží se omezovat z hlediska trvale udržitelného života
- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti
- zhodnotí nutnost ochrany životního prostředí
- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- zhodnotí nutnost celoživotního učení

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti



Žák je veden k tomu, aby diskutoval o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledal kompromisní řešení, vážil si materiálních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby se orientoval v globálních problémech lidstva, chápal zásady trvale udržitelného rozvoje a uměl aktivně přispívat k jeho uplatnění, měl úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektoval život jako nejvyšší hodnotu a budoval si takové postoje a hodnotové orientace, na jejichž základě bude utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby pracoval s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - zhodnotí význam chemie jako součást každodenního života - uvede příklady využití poznatků základních chemických oborů v gastronomii - dodržuje zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví - porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vysvětlí vznik chemické vazby - uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - využívá oxidační číslo atomu prvku při odvozování vzorců - popíše základní metody oddělování jednotlivých složek ze směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoků, rozpustnost látek	Obecná chemie Význam chemie, základní obory Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci s chemickými látkami Chemické látky, jejich třídění a vlastnosti Chemické prvky, chemické sloučeniny Základní stavební částice látek Směsi a metody oddělování jednotlivých složek Roztoky, rozpustnost látek Periodická soustava prvků Chemický děj, chemická reakce Základní chemické výpočty



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí obecně platné zákonitosti vyplývající z periodické soustavy prvků- charakterizuje obecné vlastnosti nekovů a kovů- provádí jednoduché chemické výpočty- zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí	
<ul style="list-style-type: none">- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin- určí základní vlastnosti anorganických látek- charakterizujte vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě- posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví člověka a dopadu na životní prostředí	Anorganická chemie Klasifikace a názvosloví významných anorganických látek, jejich uplatnění v každodenním životě a jejich vztah k životnímu prostředí Dvouprvkové anorganické sloučeniny, významní zástupci Tříprvkové anorganické sloučeniny, významní zástupci Významné anorganické sloučeniny a jejich užití Ionty, soli oxokyselin, jejich užití
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich chemické vzorce a názvy- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě- posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a stav životního prostředí a chápe podstatu jejich působení (freony – narušení ozonové vrstvy)	Organická chemie Vlastnosti atomu uhlíku, chemická charakteristika organických sloučenin Klasifikace uhlovodíků, základ názvosloví organických sloučenin Významné deriváty uhlovodíků pro běžný život a odbornou praxi
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu fotosyntézy a dýchání- zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě- má přehled o chemickém složení potravin, jejich fyzikálně chemických a biochemických vlastnostech a reakcích, které jsou spojeny s jejich technologickým zpracováním- uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)	Biochemie Biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty Biochemické děje, fotosyntéza, dýchání Významné přírodní látky
<ul style="list-style-type: none">- definuje fyzikálně chemickou podstatu působení detergentů a jejich vliv na složky životního prostředí, aplikuje jejich šetrné	Chemie v denním životě Mýdla a detergenty



<ul style="list-style-type: none">- používání v praxi- vysvětlí vliv vybraných přídatných látek na vlastnosti potravin- definuje účinek léčiva jako výsledek vzájemného působení mezi léčivem a organismem (antibiotika - A. Fleming)- rozlišuje účinek jednotlivých skupin pesticidů, chápe cesty jejich průniku do potravního řetězce a objasní jejich účinek na organismus a životní prostředí	Aditiva, tužidla, emulgátory a konzervační činidla v potravinářství Léčiva, antibiotika Pesticidy
--	---



Název předmětu:	BIOLOGIE A EKOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáka znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví, a tak rozvinout a podpořit jeho chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví a formování žádoucích postojů k přírodnímu prostředí, porozumění ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a uvědomění si vlastní zodpovědnosti za kvalitu životního prostředí.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Učivo je rozděleno do šesti tematických celků. Úvodní dva tematické celky jsou věnovány prohloubení a rozšíření učiva obecné biologie, třetí tematický celek je zaměřen na učivo z anatomie a fyziologie člověka, kde se žák také seznámí s nejčastějšími tělesnými vadami a nemocemi. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví, je ve čtvrtém tematickém celku kladen důraz na výchovu proti závislostem na alkoholu, na tabákových výrobcích, drogách apod., proti vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Dalšími tematickými celky jsou ekologie a člověk a životní prostředí. Jejich sled je přizpůsoben potřebám konkrétního studijního oboru a průřezovému tématu Člověk a životní prostředí. V rámci uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí učivo biologie a ekologie úzce souvisí s ostatními přírodovědnými předměty, a to s fyzikou a chemií.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku formou frontálního vyučování, motivačního rozhovoru, projektového vyučování, pozorování, týmové práce a kooperace, didaktických her a soutěží. Důraz je kladen také na studium odborné literatury. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. V rámci výuky se žák také zúčastní vzdělávacích ekologických programů a exkurzí (OZO Ostrava, festival ekofilmů apod.).



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení jsou zahrnuty písemné testy zaměřené na aktuálně probíraný tematický celek, průběžné ústní zkoušení, souhrnné písemné zkoušení, hloubka porozumění poznatkům, schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup k řešení úkolu a prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - kriticky hodnotí výsledky svého učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů - vybírá a využívá vhodné metody učení - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - kriticky a uvážlivě přistupuje k rozhodnutí řešení svého problému - navrhne vlastní řešení předloženého problému - při řešení problému pracuje v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - třídí a analyzuje informace k řešení problému - vyhledává informace k řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet - zdůvodní postup řešení problému
Komunikativní kompetence
- přijme jinou alternativu a přizná svůj případný omyl - vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce



<ul style="list-style-type: none">- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- přijímá zodpovědnost za své zdraví- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislostí- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka nezdravý životní styl- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní a pracovní život
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla společenského chování- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- nezaujatě hodnotí názory a postoje druhých- posuzuje a hodnotí jevy, procesy, události a problémy druhých z různých úhlů pohledu- respektuje, že jeho svoboda končí tam, kde začíná svoboda druhého- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- své potřeby a nároky posuzuje a snaží se omezovat z hlediska trvale udržitelného života- uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti- zhodnotí nutnost ochrany životního prostředí- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami- zhodnotí význam odpovědnosti za vlastní život
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje



- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl připraven klást si základní otázky o ochraně životního prostředí a hledat na ně odpovědi a řešení, vážil si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Také je veden k tomu, aby pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, uvědomil si vlastní odpovědnost za kvalitu životního prostředí a nutnost jeho ochrany.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby pracoval s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - vysvětlí pojem biologie a její vztah k ostatním vědám	Úvod do biologie Vztah biologie k ostatním vědám Významné osobnosti tohoto vědního oboru
- charakterizujte vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku	Základní znaky živých soustav na Zemi Buňka rostlinná, živočišná, bakteriální Vlastnosti živých soustav (metabolismus, chemické složení, dráždivost, rozmnožování, pohyb, adaptace, růst a vývoj)



<ul style="list-style-type: none">- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle, možnosti onemocnění a jeho příznaky- orientuje se ve stavbě a funkci lidského organismu jako celku	<p>Kapitoly z biologie člověka</p> <p>Opěrná a pohybová soustava (stavba a spojení kostí, kostra osová, kostra končetin, svaly)</p> <p>Oběhová soustava (tělní tekutiny, krev, cévy, krevní oběh, srdce, stavba, funkce)</p> <p>Dýchací soustava (stavba, funkce, onemocnění)</p> <p>Trávicí soustava (stavba, funkce, onemocnění)</p> <p>Vylučovací soustava (stavba, stavba a funkce ledviny, onemocnění)</p> <p>Nervová soustava (stavba a funkce, ústřední a obvodová nervová soustava, onemocnění)</p> <p>Smyslová soustava (čidla, jejich stavba a funkce)</p> <p>Soustava žláz s vnitřní sekrecí (jednotlivé žlázy a jejich funkce, hormony)</p> <p>Pohlavní orgány (pohlavní orgány muže i ženy, rozmnožování, vývin jedince)</p>
<ul style="list-style-type: none">- dokáže poskytnout první pomoci sobě i jiným- nepodceňuje prevenci alkoholismu, toxikomanie, pohlavních chorob	<p>Zdravověda</p> <p>Lidský organismus a zdraví, ochrana zdraví</p> <p>Alkoholismus, toxikomanie, pohlavní choroby – prevence</p> <p>Vliv vnějšího prostředí na zdraví člověka</p> <p>Zásady první pomoci (protišoková opatření, ošetření zlomenin, zástava krvácení, umělé dýchání z plic do plic, masáž srdce, PP při otravách, úrazech elektrickým proudem, omrzlinách, přehřátí organismu aj.)</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím- rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života- vysvětlí potravní vztahy v přírodě- uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického- rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé	<p>Ekologie</p> <p>Základní ekologické pojmy a zákonitosti</p> <p>Podmínky pro život – abiotické a biotické</p> <p>Potravní řetězce</p> <p>Koloběh látek v přírodě a tok energie</p> <p>Ekosystémy – typy, stavba, funkce</p> <p>Biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti</p>



<ul style="list-style-type: none">- zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví- popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpanosti- posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě- charakterizuje globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozónové díry, kyselé srážky, smog)- orientuje se v informacích o aktuální situaci znečišťujících látek- popíše podstatu vzniku a druhy odpadů- charakterizuje způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití (recyklace odpadu)- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu- zdůvodní nezbytnost a odpovědnost každého jedince za ochranu přírody a životního prostředí- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného ekologického problému- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí	<p>Člověk a životní prostředí Vzájemné vztahy člověka a životního prostředí Vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organismus Přírodní zdroje energie a surovin a jejich využívání (obnovitelné a neobnovitelné zdroje) Ohrožení základních složek biosféry, globální problémy životního prostředí Odpady, problematika odpadového hospodářství Ochrana přírody a krajiny, chráněná území Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</p>
---	--



	MATEMATIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem matematického vzdělávání je rozvoj myšlenkových operací žáka a osvojení si schopnosti používat matematiku v každodenním životě i v dalším odborném vzdělávání.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání. Žák se seznámí s obory čísel, naučí se řešit číselné a algebraické výrazy, lineární rovnice a nerovnice, rozlišovat lineární funkci, kvadratickou funkci, přímou a nepřímou úměrnost, řešit pravouhlý trojúhelník. Seznámí se s planimetrií, stereometrií, s pravděpodobností, s prací s daty v praktických úlohách a se základy finanční matematiky.

Strategie výuky

Výuka matematiky probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva, který je veden většinou problémově, kdy žák sám pomocí řízeného rozhovoru navrhuje řešení daného problému. Velký důraz se klade na opakování a procvičování učiva v rámci skupinové nebo samostatné práce. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují především písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému učivu, pololetní písemné práce (podle hodinové dotace v jednotlivých ročnících), ústní projev žáka a aktivní přístup žáka ve výuce. Důraz je kladen na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky v praxi a samostatně pracovat a tvořit.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně



<ul style="list-style-type: none">- dává znalosti do souvislostí- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- určí jádro problému- hledá vlastní řešení předloženého problému- uplatňuje matematické myšlení při řešení problému- zdůvodní postup řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- dotahuje celý úkol do konce- nezaujatě zvažuje návrhy druhých- podává návrhy řešení úkolů- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a respektuje názory druhých
Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou- respektuje pravidla skupinové práce- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti



- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání - využívá matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání - matematizuje jednoduché reálné situace, užívá matematický model a vyhodnotí výsledek řešení vzhledem k realitě - zkoumá a řeší problémy - účelně využívá digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh - čte s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotí informace získané z různých zdrojů
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby si uvědomil význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby pracoval s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- provádí početní operace s přirozenými a celými čísly- používá různé zápisy racionálního čísla- provádí početní operace se zlomky a desetinnými čísly- zaokrouhlí desetinné číslo- převádí jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času- provádí aritmetické operace v R- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi nimi- používá různé zápisy reálného čísla- určí řád reálného čísla- zaokrouhlí reálné číslo- znázorní reálné číslo na číselné ose- zapíše a zobrazí intervaly- provádí, znázorní a zapíše sjednocení a průnik intervalů- řeší praktické úlohy z oboru vzdělání za použití trojčlenky a procentového počtu	Číselné množiny <p>Přirozená čísla – dělitelnost, rozklad čísla na součin prvočísel, největší společný dělitel, nejmenší společný násobek</p> <p>Celá čísla – opačné číslo, početní operace s celými čísly</p> <p>Racionální čísla – různé zápisy racionálních čísel, početní operace s desetinnými čísly a se zlomky, zaokrouhlování desetinných čísel, převádění jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času</p> <p>Reálná čísla – různé zápisy reálného čísla, intervaly, průnik a sjednocení intervalů</p> <p>Trojčlenka, přímá a nepřímá úměrnost</p> <p>Procenta</p> <p>Slovní úlohy</p>
<ul style="list-style-type: none">- určí druhou mocninu a druhou odmocninu čísla pomocí kalkulátoru- určí třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru- provádí početní operace s mocninami s celočíselným mocnitelem	Mocniny a odmocniny <p>Druhá mocnina a druhá odmocnina čísla pomocí kalkulátoru</p> <p>Třetí mocnina a odmocnina čísla pomocí kalkulátoru</p> <p>Mocniny s celočíselným exponentem</p>
<ul style="list-style-type: none">- provádí operace s číselnými výrazy- rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin- provádí početní operace s mnohočleny a lomenými výrazy- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Číselné a algebraické výrazy <p>Číselné výrazy</p> <p>Druhá mocnina dvojčlenu</p> <p>Rozdíl druhých mocnin</p> <p>Vytýkání</p> <p>Početní operace s mnohočleny</p>



- interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Algebraické výrazy Lomené výrazy, definiční obor lomených výrazů Slovní úlohy
2. ročník	
- řeší lineární rovnice o jedné neznámé - řeší soustavy lineárních rovnic - vyjádří neznámou ze vzorce - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh	Lineární rovnice a nerovnice Lineární rovnice o jedné neznámé Rovnice s neznámou ve jmenovateli Soustavy lineárních rovnic Vyjádření neznámé ze vzorce Lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy Slovní úlohy
- seznámí se s pojmy: funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce - určí, kdy funkce roste nebo klesá, je konstantní - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Funkce Pojmy: funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce Vlastnosti funkce Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce Slovní úlohy
- užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačtoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	Goniometrie a trigonometrie Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku Pythagorova věta Slovní úlohy
3. ročník	



<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků- graficky rozdělí úsečku v daném poměru- graficky změní velikost úsečky v daném poměru- určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah- určí obvod a obsah kruhu- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů- užívá a převádí jednotky délky a obsahu	<p>Planimetrie Základní planimetrické pojmy – bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka Polohové vztahy rovinných útvarů Metrické vztahy rovinných útvarů Trojúhelníky Konvexní a nekonvexní rovinné útvary Čtverec, obdélník, kosočtverec, kosodélník, lichoběžník Kruh, kružnice a jejich části Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky Složené útvary</p>
<ul style="list-style-type: none">- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin- určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin- počítá povrchy a objemy těles – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel- charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části- určí povrch a objem tělesa složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání- užívá a převádí jednotky objemu	<p>Stereometrie Polohové vztahy prostorových útvarů Metrické vlastnosti prostorových útvarů Tělesa a jejich sítě Složená tělesa Výpočet povrchu a objemu těles Výpočet povrchu a objemu složených těles</p>
<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev- určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech	<p>Pravděpodobnost v praktických úlohách Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p>



<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr- porovnává soubory dat- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách- určí aritmetický průměr- určí četnost a relativní četnost znaku- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	<p>Práce s daty v praktických úlohách Statistický soubor a jeho charakteristika Četnost a relativní četnost znaku Aritmetický průměr Statistická data v grafech a tabulkách</p>
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok- na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů	<p>Základy finanční matematiky Základní pojmy: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů Výpočty jednoduchých finančních záležitostí Slovní úlohy</p>



Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména prožitkového charakteru, přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností jako součást denního režimu a rozvoje zdravého životního stylu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, který přispívá ke komplexnímu zvýšení úrovně pohybových dovedností s přihlédnutím k fyzickým dispozicím, zdravotnímu stavu a zájmům žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním a materiálním vybavením, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika, atletika, tělesná cvičení, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, lyžování, cykloturistika a sporty v přírodě, teoretické znalosti a praktické dovednosti z oblasti tělesné výchovy. Zahrnuje také učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí a poskytnutí neodkladné první pomoci. Výuku plavání je možné na základě organizačních a materiálních možností školy zařadit do všech ročníků. Konkretizace se projeví v učebním plánu. Obsahová náplň a formy výuky jsou přizpůsobeny zdravotnímu stavu, fyzickým a psychickým schopnostem žáka.

Strategie výuky

Výuka předmětu probíhá v 1. až 3. ročníku převážně formou činností ve specifických podmínkách tělovýchovného zařízení a přírody. Většina výuky probíhá ve sportovním areálu, tělocvičnách, bazénu a školním hřišti. Praktická část výuky je doplněna kurzy, na kterých je formou přednášek a pomocí audiovizuální techniky realizována i teoretická výuka. V 1. ročníku je to Základní lyžařský a snowboardový kurz, v 2. ročníku Kurz cykloturistiky a sportů v přírodě a Rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz. Kurzy jsou určeny i pro žáka vyšších ročníků, pokud se nemohl zúčastnit kurzu v řádném termínu, popř. pro absolventa kurzu jako rozšíření znalostí a dovedností. Tělesná výchova



je povinná pro každého žáka, s výjimkou žáka uvolněného z TEV. Součástí vzdělávání je účast žáka ve školních, místních, okresních a krajských sportovních soutěžích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Přihlíží se k individuálním předpokladům, schopnostem a dovednostem žáka. Podkladem pro hodnocení a klasifikaci předmětu jsou tato kritéria:

1. postoj žáka k plnění kladených požadavků a přístup k předmětu,
2. osvojení si teoretických poznatků,
3. subjektivní i objektivní zvládnutí a zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a schopnostech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - plánuje, organizuje a řídí vlastní učení - posuzuje výsledky vlastního učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - vybírá a využívá vhodné metody učení
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - hledá vlastní řešení předloženého problému - při řešení problému pracuje v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - uplatňuje logické myšlení při řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému
Komunikativní kompetence



- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem
- naslouchá jiným
- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování
- správně formuluje obsah sdělení
- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace
- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje

Personální a sociální kompetence

- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- jedná asertivně
- ovládá a řídí své jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti
- přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- aktivně pomáhá slovem i činem potřebným spolužákům, spoluobčanům i mimo školu
- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresí
- respektuje pravidla skupinové práce
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- staví se proti psychickému i fyzickému násilí
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovená pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí význam odpovědnosti za vlastní život
- zhodnotí význam zodpovědnosti za své zdraví, dodržuje zdravý životní styl

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku.



Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby pochopil postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- zvládá základní techniku běhů, startů - dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích - ovládá základní pravidla běžeckých závodů - aplikuje základní metodické postupy pro získání vybraných atletických dovedností	Atletika Atletická průprava Technika nácvičku běhu běžecká abeceda, liftink, skipink, průpravná cvičení pro běhy Starty – vysoký start, polovysoký start, nízký start Štafetový běh – předávka, průpravná cvičení pro štafety Základní atletická pravidla
- zvládne základní pravidla a herní činnosti volejbalu - zvládne základní pravidla a herní činnosti fotbalu - participuje na týmových herních činnostech družstva - rozliší jednání "fair play" od nesportovního jednání	Hry Volejbal - vrchní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, průpravná cvičení – chytání a odhazování míče s minimální dobou držení, spodní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, kombinace spodních a vrchních přihrávek ve dvojicích, herní cvičení ve skupinách, základní pravidla volejbalu, čáry, postavení hráčů 6-6, vrchní odbíjení přes síť ve dvojicích, procvičování vrchního a spodního odbíjení ve skupinách, ve dvojicích, přes síť, zaměření na přesnost přihrávky, hra podle pravidel, přípravná utkání - volejbalový turnaj Fotbal – střelba na branku z místa, přihrávky ve dvojicích, vedení míče – slalom, střelba na branku po přihrávce, hra podle pravidel, útočné a obranné systémy ve fotbale, uvedení míče do hry – výkopem, vhozením, hra na brankové čáře, přípravná utkání – fotbalový turnaj



- ovládá základní pravidla pobytu na horách
- dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových i běžeckých tratích
- ošetří sjezdové a běžecké lyže včetně snowboardu
- popíše vývoj lyží a lyžování, historii a současnost lyžařských sportů
- osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky
- osvojí si základní dovednosti carvingu na sjezdových lyžích
- osvojí si dovednosti klasické a bruslařské techniky na běžeckých lyžích
- osvojí si základní dovednosti snowboardingu
- získá základní znalosti o pořádání sjezdových i běžeckých závodů

Lyžování (kurz)

Lyžařský výcvik – sjezdové lyžování

- chůze, obraty, pády na lyžích
- základní dlouhý oblouk – mírná a zvýrazněná vlnovka, napojované oblouky (přenášení váhy, snižování těžiště, zatěžování lyží)
- základní střední oblouk, práce paží, holí
- základní krátký oblouk
- oblouky v pluhu při jízdě v hlubokém sněhu, v obtížném terénu
- oblouk ke svahu při překonávání svahu s větším sklonem
- sjíždění terénních nerovností, sesouvání
- výzbroj a výstroj – průběžně
- bezpečnost na horách v zimě, první pomoc při úrazech

Lyžařský výcvik – běžecký

- chůze sunem, skluzem, výstupy
- sjíždění přímo, šikmo, odpichem soupaž
- odšlápnutí stranou
- běh střídavý dvoudobý
- běh odpichem soupaž jednoduchý, dvoudobý, třídobý
- pluh jednostranný brzdivý, pluh klouzavý
- oblouk v pluhu, z pluhu
- bruslení jednostranné s odpichem soupaž, bruslení oboustranné
- péče o výzbroj a výstroj, mazání lyží – průběžně
- bezpečnost při přesunu na větší vzdálenost, organizace přesunu

Snowboarding

- nošení snowboardu, připínání, odpínání
- základní postoj, obraty
- jízda odrážením jedné nohy (koloběžka) po rovině, do mírného svahu
- výstupy šikmo svahem na hraně, na ploše – pády (kontrola pádů)
- dlouhý oblouk čelem ke svahu, zády ke svahu



	<ul style="list-style-type: none">- regulace rychlosti- krátké oblouky- jízda na lyžařském vleku- sjíždění různých terénních nerovností v různých sněhových podmínkách
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní nástupové tvary a pořadová cvičení- ovládá základní techniky kondičních a vyrovnávacích cvičení- je si vědom důležitosti přípravy organismu před pohybovou činností i po jejím ukončení	Tělesná cvičení Pořadová cvičení <ul style="list-style-type: none">- základní nástupové tvary a pořadová cvičení- aplikace pořadových činností v jiných činnostech Kondiční cvičení <ul style="list-style-type: none">- cvičení pro rozvoj síly, vytrvalosti, rychlosti a pohyblivosti- cvičení na rozvoj síly s překonáváním váhy vlastního těla- cvičení se zátěží- cvičení s překonáváním odporu spolucvičence Polohy a pohyby částí těla <ul style="list-style-type: none">- dolních a horních končetin, trupu a hlavy- základní názvosloví- technika rozcvičení a zahřátí organismu
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s různými druhy netradičních sportů	Netradiční sporty Létající talíře-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Ringo-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Badminton-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Florbal-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Softenis-základní seznámení s náčiním a základní HČJ Stolní tenis-základní seznámení s náčiním a základní HČJ
<ul style="list-style-type: none">- získá základní znalosti poskytování neodkladné první pomoci- ovládá zásady chování a postupy v krizových situacích a při mimořádných událostech- ovládá používání čísel tísňového volání	První pomoc a zdravý životní styl Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy Základní postup při poskytování neodkladné první pomoci <ul style="list-style-type: none">- postup zachránce při poskytování první pomoci



	<ul style="list-style-type: none">- zevní krvácení- zástava dýchání- zástava krevního oběhu- protišoková opatření- vymknutí, zlomeniny- důležitá telefonní čísla Zásady bezpečného jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí ve škole i mimo školu Teorie tělesné kultury <ul style="list-style-type: none">- ochrana zdraví vzhledem k možnostem patologických závislostí jednotlivce
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
<ul style="list-style-type: none">- ovládá zásady chování v prostorách bazénu- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu kraul- zvládne uplavat určenou vzdálenost- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály- ovládá základní záchranu tonoucího	Plavání Bezpečnost při plaveckém výcviku Hry ve vodě <ul style="list-style-type: none">- hry pro splývání (s deskou/ bez desky)- hry pro dýchání- hry s míčem Uplavání určené vzdálenosti zvoleným plaveckým způsobem
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu prsa- zvládne uplavat určenou vzdálenost- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály	Plavecký způsob prsa <ul style="list-style-type: none">- poloha těla- pohyb nohou (na suchu, ve vodě)- pohyb nohou (s deskou/ bez desky)- pohyb paží (na suchu, ve vodě)- pohyb paží (s deskou/ bez desky)- dýchání (s deskou/ bez desky)- souhra Uplavání určené vzdálenosti plaveckým způsobem prsa



<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu kraul- zvládne uplavat určenou vzdálenost- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály- ovládá základní záchrana tonoucího	<p>Plavecký způsob kraul</p> <ul style="list-style-type: none">- poloha těla- pohyb nohou (na suchu, ve vodě)- pohyb nohou (s deskou/ bez desky)- kontrola procvičovaných dovedností- pohyb paží (na suchu, ve vodě)- pohyb paží (s deskou/ bez desky)- kontrola procvičovaných dovedností- dýchání (s deskou/ bez desky)- souhra, kontrola procvičovaných dovedností <p>Určená vzdálenost plaveckým způsobem kraul Dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</p>
<ul style="list-style-type: none">- získá znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě- popíše označení turistických cest a dopravní značení v naší republice- zvládá práci s mapou, orientuje se podle mapy i podle přírodních úkazů- absolvuje orientační závod- charakterizuje zásady jízdy na kole na veřejné komunikaci- dodržuje zásady bezpečnosti a správného chování v silničním provozu při jízdě na kole i při jízdě na kole ve skupině- popíše vybavení pro cykloturistiku z hlediska dodržení pravidel silničního provozu- ovládá techniku jízdy na kole na vozovce i v terénu- zvládá základní údržbu jízdního kola, zásady jízdy na lodi (kánoi, pramici, raftu) a zásady bezpečnosti při sjíždění vodních toků- zvládá základní techniku na in-line bruslích	<p>Cykloturistika a sporty v přírodě (kurz)</p> <p>Pobyt v přírodě tematicky zaměřený na cykloturistiku:</p> <ul style="list-style-type: none">- vybavení pro cykloturistiku- bezpečnost při činnosti- značení cykloturistických cest, mapy- technika jízdy na kole- veřejné komunikace, silniční provoz, pravidla silničního provozu (zákon)- odborně technické poznatky- orientace v přírodním terénu- zásady první pomoci- péče o přírodní prostředí- jízda vpřed, vzad, změna směru, zastavení na in-line bruslích
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní dovednosti funcarvingu a racecarvingu- seznámí se s nejnovějšími trendy alpského lyžování- osvojí si nenáročné freestylové prvky snowboardingu- seznámí se s nejnovějšími trendy snowboardingu	<p>Rozšiřující výběrový lyžařský a snowboardový kurz</p> <p>Carving – funcarving Carving – racecarving Snowboarding zdokonalovací trénink – carving</p>



- seznámí se s bezpečnostními předpisy pobytu ve vysokohorském prostředí	Snowboarding základní freestyle Bezpečnostní předpisy, instruktáž první pomoci při úrazech, úkoly a organizace horské služby, bezpečnost pohybu v horách a respektování ochrany přírody
3. ročník	
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- zvládne základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii - zvládne základní cviky a jednoduché sestavy v přeskoku - zvládne základní cviky a jednoduché sestavy na kruzích - seznámí se s kondičními a tanečními programy jako jsou aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika	Gymnastika Základní názvosloví v gymnastice – pohyby a obraty Skoky – metodická řada skoků, záchrana Přeskoky – roznožka, skrčka přes kozu, záchrana a dopomoc Stoje – stoj na hlavě, stoj na rukou, záchrana a dopomoc Kotouly – kotoul vpřed, kotoul vzad, záchrana a dopomoc Cvičení na kruzích – komíhání, houpání, vzepření, záchrana a dopomoc Basic aerobic Postupné seznamování se základními kroky a signály, důraz na správné provedení Body forma a strečink Seznámení s různými druhy cviků ve stoji na zemi (zpevňování svalstva celého těla bez použití zátěže) a strečink (zatěžování jednotlivých svalových skupin) – důraz na techniku správného provedení Step aerobic Seznámení s typem cvičení využívající stepy (stupínek, bedna) Nácvik základních kroků, technické provedení Low – high aerobic, dance aerobic, country apod. Seznámení s různými druhy a styly aerobiku s hudebním doprovodem
- zvládne základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech - seznámí se s různými druhy pálkovacích her - zvládne základní pravidla a herní činnosti vybrané pálkovací hry	Netradiční sporty Opakování herních činností jednotlivce, dvojic, skupin ve zvoleném sportu na venkovním hřišti nebo v tělocvičně



<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní pravidla a herní činnosti badmintonu- zvládne základní pravidla a herní činnosti ringo	<p>Létající talíře – základní HČJ, hody na přesnost, freestyle, hody na dálku, hra ultimate Ringo – základní HČJ, počítání bodů Badminton – základní HČJ, nácvik podání Softenis – základní HČJ, forhend, postoj, bekhend, postoj Stolní tenis – základní HČJ, úderová technika, pohybová technika Létající talíře – hry podle základních pravidel Ringo – hra podle základních pravidel Badminton – hra podle základních pravidel Softenis – hra podle základních pravidel Stolní tenis – hra podle základních pravidel</p>
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní pravidla a herní činnosti košíkové- zvládne základní pravidla a herní činnost florbalu- ovládá základní pravidla a herní činnosti volejbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- ovládá základní pravidla a herní činnosti fotbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- ovládá základní pravidla a herní činnosti košíkové, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- zvládne základní pravidla a herní činnosti plážového volejbalu- ovládá základní pravidla a herní činnosti florbalu, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- zvládne základní pravidla a herní činnosti házené- organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání- zvládne hru podle základních pravidel ve fotbale, volejbalu, košíkové a florbalu	<p>Hry Košíková – nácvik přípravy košů, úklid, driblink na místě, v pohybu, přihrávky obouřuč, nácvik trestného hodu – 6 m, driblink v pohybu, nácvik dvojtaktu, hra bez driblinku, zjednodušená pravidla, dvojtakt zakončený střelbou, přihrávka jednoruč v pohybu Florbal – střelba na branku z místa, přihrávky ve dvojicích, vedení míče – slalom, střelba na branku po přihrávce, hra podle pravidel, uvedení míčku do hry, hra na brankové čáře, přípravná utkání – florbalový turnaj Plážový volejbal – základní pravidla, hřiště, postavení hráčů, práce nahrávače, technika odbití Hra podle pravidel – volejbal, fotbal, basketbal Práce rozhodčího ve vybraných hrách – signalizace Hra podle základních nebo uzpůsobených pravidel ve vybrané sportovní hře Příprava na turnaj ve zvolené sportovní hře Řízení utkání ve vybrané sportovní hře, signalizace rozhodčího Házená – herní činnosti jednotlivce, činnost družstva, uvolňování hráče bez míče vyražením, během, změnou směru a rychlostí pohybu,</p>



	uvolnění hráče s chycením míče, uvolnění hráče s míčem dvojtaktem nebo trojtaktem ve spojení s přihrávkou jednoruč. driblinkem, pravidla hry, přihrávání a chytání míče, držení míče obouruč, vrchní přihrávka jednoruč ze země, ze země po chycení v pohybu, vrchní přihrávka jednoruč po chycení v pohybu a zastavení, chytání obouruč, sbírání míče jednoruč, střelba vrchní jednoruč ze země, ze země po uvolnění, z výskoku, krytí útočníka bez míče, krytí útočníka s míčem, hra brankáře, průběžné seznamování s pravidly hry, systém územní obrany 0-6 v území volného hodu, průběžné zařazování drobných her upevňujících návyky vhodné pro samotnou hru a spolupráci jednotlivých hráčů, hra podle pravidel, řízení hry žákem
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní prvky sebeobrany a základní pádovou techniku- ovládá právní aspekty přiměřené sebeobrany	Úpoly Nácvik základní techniky pádů Nácvik základních prvků sebeobrany Právní aspekty přiměřené sebeobrany Jednoduché úpolové hry
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní techniky koordinačních, kompenzačních a relaxačních cvičení- připraví si jednoduchý kondiční nebo relaxační program- uvědomuje si význam pohybových aktivit a relaxace pro tělesné a duševní zdraví jedince- podílí se na sledování a vyhodnocování testů tělesné zdatnosti	Tělesná cvičení Koordinační cvičení <ul style="list-style-type: none">- jednoduché cvičební tvary rozvíjející nervosvalovou koordinaci- hry pro rozvoj koordinace Kompenzační a relaxační cvičení <ul style="list-style-type: none">- cvičení na správné držení těla- dýchací cvičení- cviky na uvolnění celého těla Kondiční trénink <ul style="list-style-type: none">- zásady kondičního tréninku- příklady jednoduchého kondičního tréninku- příklady jednoduchého kruhového tréninku Testy tělesné zdatnosti Relaxace a význam pohybových aktivit pro tělesné a duševní zdraví



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník – příprava jídel
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

	- cvičení na velkých míčích
- ovládá základní techniku šplhu	Šplh - technika šplhu na tyči, šplh na čas



Název předmětu:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáka pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s internetem, vyhledávat informace, pracovat s nimi a vytvářet požadované výstupy.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání. Žák se seznámí s tím, jak funguje počítač a informační systémy. Předmět se zabývá automatizací, programováním, optimalizací činností, reprezentací dat v počítači, kódováním a modely popisujícími reálnou situaci nebo problém. Dává prostor pro praktické aktivní činnosti a tvořivé učení se objevováním, spoluprací, řešením problémů, projektovou činností. Pomáhá porozumět světu z pohledu informatiky jako vědní disciplíny, s jejímiž základy seznamuje. Vede žáka k hodnocení přínosů a rizik různých systémů, procesů, postupů a technologií a k bezpečnému chování a odpovědnému používání technologií. Důraz je kladen na rozvíjení žákovy informatického myšlení s jeho složkami abstrakce, algoritmizace a dalšími. Praktickou činnost s tvorbou jednotlivých typů dat a s aplikacemi vnímáme jako prostředek k získání zkušeností k tomu, aby žák mohl poznávat, jak počítač funguje, jak reprezentuje data různého typu, jak pracují informační systémy a jaké problémy informatika řeší ve zvoleném oboru vzdělávání.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku ve specializovaných učebnách vybavených potřebnými technickými a programovými prostředky. Každý žák má k dispozici vlastní stanici. Počítače jsou zapojeny do školní sítě s možností připojení Internetu. Seznámení s učivem probíhá metodou výkladu s možností vizualizace pomocí dataprojektoru s následným procvičováním učiva na praktických příkladech. Při plnění úkolů je žák veden k samostatné i týmové práci.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno formou testů, samostatnými úkoly, ústním i písemným zkoušením, krátkými tematickými pracemi a komplexními praktickými úlohami. Zohledňuje se také aktivita v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- dává znalosti do souvislosti- dodržuje termíny odevzdání zadané práce- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život- na základě svých znalostí a zkušeností posuzuje rozdílnou věrohodnost mediálních informací- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a pracuje s nejnovějšími poznatky v předmětu
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- uplatňuje logické myšlení při řešení problému- využívá svých znalostí nabytých již dříve při řešení problému- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopisy, Internet- z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a v logickém sledu- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace- v ústní i písemné komunikaci dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- dotahuje celý úkol do konce- jedná asertivně- nezaujatě zvažuje návrhy druhých- podává návrhy řešení úkolu



- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu - přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří grafy - čte a vytváří tabulky
Digitální kompetence
- je mediálně gramotný - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat - porovnává informace získané z různých zdrojů - pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - při učení využívá osobní počítač - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů - využívá Internet jako jeden ze zdrojů informací - zaznamenává a uchovává textové, grafické a numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití - zná správné zásady pro komunikaci elektronickou poštou

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se naučil vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.
Člověk a digitální svět



Žák je veden k tomu, aby pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně používal základní a aplikační programové vybavení počítače, pracoval s Internetem, vyhledával informace a pracoval s nimi a využíval dalších služeb Internetu.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s PC- získává správné návyky a praktiky při práci s prostředky IT z ergonomického, bezpečnostního i zdravotního hlediska- aktivně používá základní pojmy z ICT- pracuje se základními prostředky správy lokálních operačních systémů- ovládá správu souborů a adresářů – tvorbu adresářové struktury, ukládání, otevírání, kopírování, přejmenování, mazání a vyhledávání souborů, zjištění a nastavení vlastností souborů, přenos souborů pomocí schránky- respektuje ochranu vlastnictví informací- při tvorbě a úpravách textu respektuje typografická pravidla- podle druhu textu používá vhodné způsoby formátování- s porozuměním používá různé textové formáty a ovládá konverzi mezi nimi- vytváří vhodné prezentace- vhodným způsobem využívá nástroje umělé inteligence a LLM pro práci s textem i grafickými formáty, respektuje omezení a rizika AI- aplikuje zásady pro správnou tvorbu grafických dokumentů- s porozuměním používá různé grafické formáty a ovládá konverzi mezi nimi	<p>Základy práce s počítačem</p> <p>Bezpečnostní pravidla při používání PC a školní síť Ergonomie práce s PC Uživatelské účty a práce ve školní síti MS Office 365 (Outlook, Teams, OneDrive) Základní pojmy ICT Operační systém – prostředí, způsoby ovládání Soubory a složky – struktura složek, zástupce, soubor, typy souborů Souborový manažer, práce s daty – místní disk, síťový disk, cloud Autorská práva, právní normy, ochrana vlastnictví informací Typografie Práce s textem Základy práce s textovým editorem Textové soubory a konverze mezi nimi Prezentace Pravidla prezentace Základy práce s programem na tvorbu prezentací Umělá inteligence a velké jazykové modely Počítačová grafika Základní pojmy, rastrová a vektorová grafika, Grafické formáty</p>



<ul style="list-style-type: none">- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program- rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému- zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu- hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska- sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje- používá základní programové konstrukce	<p>Tvorba, testování a provoz softwaru</p> <p>Návrh programu Zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení Rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování Pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů</p> <p>Tvorba a vývoj programu Zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) Základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) Volba nástroje podle zadání úlohy Návrh programu</p> <p>Testování programů Způsoby testování programu Druhy chyb, chybové hlášky</p> <p>Běh a provoz Verze programu, instalace a aktualizace programu Hlášení a evidence závad Nápověda a licence programu</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vytváří tabulku a upraví její formát- importuje a exportuje data- vizualizuje data vhodně zvolenými grafy- s porozuměním používá různé datové formáty a ovládá konverzi mezi nimi	<p>Základy práce s počítačem Tabulkový procesor Základy práce s tabulkovým procesorem Vzorce a funkce Export a import dat Tvorba a úprava grafů</p>
<ul style="list-style-type: none">- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano	<p>Digitální technologie Hardware a software</p>



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty- rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový- popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly- rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, prepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost- s vědomím souvislostí 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- v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole)	<p>Zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost Současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty Připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory Souborový systém a paměťová úložiště Zařízení s operačním systémem Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3d technologií) Zařízení s vestavěnými systémy Počítačové sítě a síťové služby Typy, vlastnosti různých sítí, internet věci Principy fungování webu a cloudových služeb Bezpečnost v digitálním prostředí 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) Digitální identita, elektronický podpis, egovernment a státní informační systémy Digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy</p>
3. ročník	



<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů- porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace- 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- převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	<p>Data, informace a modelování Data a informace, interpretace dat Informace a množství informace v datech Chyby v datech 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) Model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)</p>
<ul style="list-style-type: none">- 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- vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání- formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém- navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů- navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek- 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	<p>Informační systémy Informační systémy Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů Informační systémy využívané v oboru Ukládání a zpracování dat Tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda Řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat Vývoj informačního systému Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu Návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník</p>



Název předmětu:	EKONOMIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	0	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě, zejména praktickými dovednostmi a informacemi pro jejich budoucí pracovní život.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP z obsahového okruhu Ekonomické vzdělávání a je propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce. Učivo je rozděleno na šest tematických celků, které jsou zaměřeny na podstatu fungování tržního systému, trh práce, podnikání, finanční vzdělávání. Žák se seznámí s podnikem a jeho činnostmi, postavením zaměstnanců a zaměstnavatelů, daňovou soustavou. Nedílnou součástí předmětu je také rozvoj finanční gramotnosti.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku. Důraz je kladen na propojování teoretických znalostí s praktickými zkušenostmi. Využívá se forma frontálního i skupinového vyučování metodou výkladu a řízeného rozhovoru s návazností na znalosti žáka, metody týmové a individuální práce, simulační hry, práce s aktuálními informacemi, metody práce s pracovními listy a s odbornou publikací. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Má formu písemného a ústního prověřování úrovně dosažených výsledků vzdělávání. Součástí hodnocení je i úroveň řešení samostatných praktických úkolů, schopnost vyjádřit vlastní názor a schopnost logické argumentace s využitím vlastních praktických zkušeností žáka. Do celkového hodnocení je zařazen i přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- hodnotí možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru- kriticky hodnotí výsledky svého učení- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis- na základě svých znalostí a zkušeností posuzuje rozdílnou věrohodnost mediálních informací- orientuje se v nabídce úřadu práce, pracovních agentur- posuzuje výsledky vlastního učení- při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace- při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a pracuje s nejnovějšími poznatky v předmětu
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- dodržuje pravidla práce v týmu- při řešení problému pracuje v týmu- uplatňuje logické myšlení při řešení problému- určí jádro problému- v textu, promluvě či jiném záznamu najde ty myšlenky a místa, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne- vyhledává informace k řešení problému- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopis, internet- zdůvodní postup řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- rozvíjí komunikační dovednosti a sebe prezentaci- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace



- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu
- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky

Personální a sociální kompetence

- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- kriticky přistupuje k informacím z různých médií
- na základě finanční gramotnosti rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky
- na základě svých schopností a možností řeší své ekonomické záležitosti z hlediska finanční gramotnosti
- podává návrhy řešení úkolu
- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovního lístku
- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
- zhodnotí možné změny svých životních a pracovních podmínek z hlediska sociálních a ekonomických záležitostí
- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní i pracovní život

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- staví se proti fyzickému i psychickému násilí
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovena pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám



- rozvíjí aktivní a tvořivý přístup při vytváření své profesní kariéry
- vyhledává a kriticky hodnotí kariérové informace ve svém oboru
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
- seznamuje se s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí v oboru gastronomie, se službami kariérového poradenství a zaměstnanosti
- seznamuje se s novými formami a podmínkami práce a pracovní mobilitou
- aktivně plánuje svou profesní kariéru
- má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- orientuje se v nabídce uplatnění se na trhu práce ve svém oboru
- orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance i zaměstnavatele
- orientuje se v principech a podstatě podnikání
- použije různé způsoby, jak se prezentovat na trhu práce
- verbálně se prezentuje při vstupu na trh práce
- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru

Matematické kompetence

- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

Digitální kompetence

- získává, posuzuje, sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobním či profesním životě
- volí a používá efektivní postupy a způsoby, které odpovídají konkrétní ekonomické problematice, k výpočtům ekonomických údajů, zobrazování ekonomických dat
- komunikuje prostřednictvím dostupných digitálních technologií
- používá digitální technologie pro spolupráci a společné vytváření zdrojů a znalostí ve svém oboru

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně

- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- efektivně hospodaří se svými finančními prostředky
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení



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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby získával informace v přímých kontaktech s prostředím i z různých informačních zdrojů a na základě nich hodnotil odpovědnost člověka vůči životnímu prostředí a hledal své osobní cesty i přístupy k ochraně životního prostředí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se seznámil se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život a byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby získával ekonomická data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a využíval vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů, pro jejich zobrazování a používal dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
2. ročník	
Žák/žákyně - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - popíše fungování tržního mechanismu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	Trh Základní ekonomické pojmy Tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena
- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí, jak jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - vysvětlí zásady daňové evidence	Podnikání Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích Podnikatelský záměr



<ul style="list-style-type: none">- člení majetek dlouhodobý a oběžný- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů- vypočítá výsledek hospodaření	Zakladatelský rozpočet Zásady daňové evidence Majetek podniku Náklady, výnosy Zisk/ztráta
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- formuluje své profesní cíle, plánuje profesní kariéru podle svých potřeb a schopností- seznamuje se s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí- vyhledává v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech- prezentuje se při jednání s potenciálními zaměstnavateli- prakticky se připravuje na jednání s potenciálním zaměstnavatelem- seznamuje se se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů- seznamuje se s klíčovými pracovními právními předpisy- seznamuje se se službami kariérového poradenství a zaměstnanosti- vysvětlí náležitosti pracovní smlouvy a dokáže poukázat na případné nezákonnosti v této smlouvě- popíše rozvázání pracovního poměru	Trh práce Pracovní uplatnění Zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce, kariérové poradenství Formy aktivního hledání práce Žádost o zaměstnání, životopis a motivační dopis, přijímací pohovor a výběrové řízení Zákoník práce Požadavky zaměstnavatelů, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele. Formy pracovního vztahu
<ul style="list-style-type: none">- vypočítá čistou mzdu- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	Mzda Mzda časová a úkolová a jejich výpočet Zdravotní pojištění Sociální pojištění
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství- charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát- provede jednoduchý výpočet daní- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	Daně Státní rozpočet Daně a daňová soustava Výpočet daní



- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	Přiznání k dani Daňové a účetní doklady
- orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	Finanční vzdělávání Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk Úroková míra, RPSN, úvěrové produkty Pojištění, pojistné produkty; Inflace



Název předmětu:	POTRAVINY A VÝŽIVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	2	1	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení si znalostí o surovinách rostlinného a živočišného původu, které vedou k pochopení smyslu přeměny látek a energií v organismu, smyslu diferencované stravy, léčebné výživy a s tím související i alternativními směry ve stravování.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Gastronomie. Obsah učiva je rozdělen do dvanácti tematických celků. Žák získá znalosti o surovinách rostlinného a živočišného původu, jejich technologickém využití s uplatněním zásad racionální výživy. Důraz je kladen na rozdělení a využití živin a funkci trávicího ústrojí. Učivo dále žákovi poskytuje znalosti z oblasti diferencované, nevyvážené a léčebné stravy navazující na moderní trendy ve stravování. Důraz je kladen nejen na vytváření správných stravovacích návyků, ale i na jejich uplatňování v osobním i profesním životě. Na získané vědomosti navazuje obsah předmětu technologie přípravy pokrmů.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku metodou výkladu a řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků, práce s učebnicí a odbornou literaturou. Důraz je kladen na propojení teoretických znalostí s praktickými zkušenostmi žáka, získávané především v předmětech odborný výcvik, a to metodami řešení problémových úloh konkrétního odborného zaměření. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací, zejména k vyhledávání informací k diskuzím na dané téma a k vypracování zadaných samostatných prací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuto ústní nebo písemné ověřování výsledků vzdělávání žáků – formou ústního zkoušení, samostatné písemné práce nebo testu, dále přístup žáka k probíraným tématům a předmětu jako celku, zapojení se do jednotlivých vyučovacích aktivit, orientace žáka v novinkách z oblasti gastronomie, úroveň vyjadřování a schopnost



logické argumentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- dává znalosti do souvislostí- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život- chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury- naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslavu a provádí zápis- posuzuje výsledky vlastního učení- při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů- vybírá a využívá vhodné metody učení- vyhledává a pracuje s nejnovějšími poznatky v předmětu- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení- zopakuje vlastními slovy obsah projevu- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura, odborný časopis, internet
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- dodržuje pravidla práce v týmu- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl- hledá vlastní řešení předloženého problému- kriticky a uvážlivě přistupuje k rozhodnutí řešení svého problému- navrhne vlastní řešení předloženého problému- při řešení problému pracuje v týmu- respektuje návrhy druhých při řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu



- vyjadřuje se srozumitelně v písemném i ústním projevu
Personální a sociální kompetence
- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka nezdravý životní styl - přijímá zodpovědnost za své zdraví - zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní i pracovní život
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- zhodnotí nutnost ochrany životního prostředí - zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami - zhodnotí význam zodpovědnosti za své zdraví, dodržuje zdravý životní styl
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti - zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně
- využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu - správně využívá způsoby skladování potravin a nápojů - rozliší potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností



- kontroluje kvalitu potravin
- posoudí senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- rozliší vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- sestaví menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování – zná způsoby skladování potravin a nápojů
- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií z oblasti gastronomie, efektivně je využíval jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání a při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházet situacím ohrožujících tělesné i duševní zdraví a dodržoval bezpečnostní zásady.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- orientuje se v základních pojmech výživy- charakterizuje výživu jako zdroj látek a energie, ze kterých se organismus tvoří, obnovuje a žije- objasní význam a funkci poživatin v organismu	Význam výživy pro lidský organismus <ul style="list-style-type: none">Význam výživyHistorický vývoj složení lidské stravyZákladní pojmy z oboru výživy a stravováníStruktura poživatin (potravin, pochutiny, nápoje)



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje výživu jako zdroj látek a energie, ze kterých se organismus tvoří, obnovuje a žije- popíše mechanismus přeměny látek a energie v lidském organismu- definuje energetickou a biologickou hodnotu látek v potravinách	Metabolismus základních živin Bílkoviny ve výživě Tuky ve výživě Sacharidy ve výživě
<ul style="list-style-type: none">- popíše mechanismus přeměny látek a energie v lidském organismu- definuje energetickou a biologickou hodnotu látek v potravinách- vyjmenuje přídatné živiny a jejich vliv na zdraví člověka- zhodnotí nezbytnost dodržování pitného režimu	Metabolismus přídatných živin Vitamíny ve výživě Minerální látky, stopové prvky ve výživě Voda ve výživě
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě- uvede obsah výživových látek v potravinách rostlinného původu- zhodnotí přínos živin pro lidský organismus příjmem potravin rostlinného původu- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů- vysvětlí označení potravin a nápojů alergenů v potravinách	Potraviny rostlinného původu Rozdělení a charakteristika potravin rostlinného původu, význam ve výživě Využití, zpracování, skladování a ošetřování jednotlivých potravin rostlinného původu Domácí a jižní ovoce Zelenina Výrobky z ovoce a zeleniny Brambory Obiloviny Mlýnské a pekárenské výrobky, těstoviny Luštěniny Houby, mák Koření
<ul style="list-style-type: none">- má přehled o využití potravy v závislosti na stravitelnosti živin- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin- uvede příčiny vzniku některých nemocí trávicího ústrojí	Trávicí soustava, proces trávení Význam a funkce trávicí soustavy Stavba jednotlivých částí trávicí soustavy Proces trávení Nemoci trávicího ústrojí a jejich předcházení
2. ročník	



<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě- objasní význam potravin živočišného původu pro lidskou výživu- objasní nezbytnost příjmu živočišných potravin ve výživě- popíše využití mléčných produktů, vajec v teplé a studené kuchyni- orientuje se v druzích jatečných mas, drůbeže, ryb a zvěřiny- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů- vysvětlí označení potravin a nápojů alergenů v potravinách	Potraviny živočišného původu Rozdělení a charakteristika potravin živočišného původu, význam ve výživě Využití, zpracování, skladování a ošetřování jednotlivých potravin živočišného původu Mléko, tvaroh, sýry, máslo, smetana Vejce, vaječné výrobky Jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina Druhy, složení, zrání, skladování
<ul style="list-style-type: none">- má přehled o využití potravy v závislosti na stravitelnosti živin- orientuje se v přeměně látek na energii- uvede příčiny vzniku některých nemocí trávicího ústrojí	Anatomie a fyziologie trávicí soustavy Význam a funkce trávicí soustavy Stavba jednotlivých částí trávicí soustavy Proces trávení Nemoci trávicího ústrojí a jejich předcházení
<ul style="list-style-type: none">- popíše vliv nervové soustavy na trávicí ústrojí- objasní podstatu řídicí a regulační činnosti nervové soustavy- zhodnotí zásady zdravé výživy	Vliv nervové soustavy na trávení Nervová soustava a její vliv na vylučování trávicích šťáv Nervová soustava a její vliv na přeměnu a výměnu látek
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a využití pochutin ve výživě	Pochutiny Káva Čaj Kakao Čokoláda
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje zásady diferencované stravy a léčebné výživy- popíše přizpůsobení stravy věku, pohlaví, tělesné zátěži a zdravotnímu stavu organismu	Diferenciace ve výživě Zásady diferencované stravy Výživa dětí Výživa adolescentů Výživa těhotných a kojících žen Výživa ve stáří



	Výživa v pracovních podmínkách
- vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet	Dietní stravování
- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - orientuje se v alternativních směrech a nových trendech ve stravování	Racionální výživa, směry ve výživě Vegetariánská strava Makrobiotická strava Dělená strava Strava podle krevních skupin Ekologická výživa, biopotraviny Nedostatečná a nevyvážená výživa
- posoudí závažnost působení rizikových faktorů na lidský organismus - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	Hygiena výživy Rizikové faktory související s výživou Biologická závadnost potravin Přírodní toxické a antinutriční látky



Název předmětu:	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	3	2,5	2,5	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáka na povolání provozního pracovníka ve výrobním středisku, který bude připravovat teplé a studené pokrmy, sestavovat jídelní lístky a menu a provádět základní administrativní práce spojené s přípravou pokrmů. Přitom bude využívat získaných znalostí o předběžné a tepelné úpravě masitých i bezmasých pokrmů, bude dodržovat gastronomická pravidla, zásady hygieny a bezpečnosti při práci.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Výuka předmětu zahrnuje teoretické poznatky o funkci výrobního střediska, o předběžném a tepelném zpracování různých potravin, o přípravě konkrétních pokrmů a jejich zařazování na jídelní lístky. Předmět poskytuje potřebné poznatky o dietním stravování a o odlišnostech různých národních kuchyní, o hygienických zásadách a předpisech, o zásadách bezpečnosti práce a o základních administrativních činnostech ve výrobním středisku.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku metodou výkladu a řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků, práce s učebnicí a odbornou literaturou. Důraz je kladen na propojení teoretických znalostí s praktickými zkušenostmi žáka, získávané především v předmětech odborný výcvik, a to metodami řešení problémových úloh konkrétního odborného zaměření. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací, zejména k vyhledávání informací k diskuzím na dané téma a k vypracování zadaných samostatných prací. Žák se zúčastňuje také exkurzí a společně s ostatními vypracovává skupinové projekty na dané téma.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení, dále se klasifikuje úroveň zpracování zadaných projektů. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- dává znalosti do souvislostí- dodržuje termíny odevzdání zadané práce- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život- ke svému učení vyhledává informace z internetu- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury- kriticky hodnotí výsledky svého učení- na základě skupinového hodnocení si uvědomuje své rezervy- posoudí nutnost dalšího vzdělávání ve svém oboru- posuzuje výsledky vlastního učení- předpovídá možnosti svého dalšího profesního růstu- při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace- při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení- získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- dodržuje pravidla práce v týmu- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl- hledá a navrhne vlastní řešení předloženého problému- obhájí správnost svého řešení- respektuje návrhy druhých při řešení problém- uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému- vyhledává informace k řešení problému- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopisy, internet



- získané informace k řešení problému porovná s informacemi, které již měl k dispozici a propojí je
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu – formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu- naslouchá jiným- při diskusi dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace – zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky
Personální a sociální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- dotahuje celý úkol do konce- hodnotí dosažení dílčích cílů- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí- jedná asertivně- kriticky přistupuje k informacím z různých médií- na základě poznání svých fyzických a duševních možností analyticky uvažuje o možnostech podnikání ve svém oboru – nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce- nezaujatě zvažuje návrhy druhých- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění- vytyčuje si termíny splnění úkolu podle svých schopností a zkušeností- zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní i pracovní živo
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků



- dodržuje pravidla společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- na základě posouzení svých schopností a možností rozhoduje o své vzdělávací dráze a budoucí profesi – orientuje se v nabídce uplatnění se na trhu práce ve svém oboru - zhodnotí nutnost celoživotního učení - získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru - zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
Matematické kompetence
- správně používá a převádí jednotky hmotnosti
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně - uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP - kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy - využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu - zkontroluje deklarované druhy surovin a gramáž - zná způsoby skladování potravin a nápojů - ovládá technologické postupy přípravy
--



- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- objasňuje a využívá kulinářské dovednosti
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- esteticky dohotovuje a expeduje výrobky
- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- kalkuluje cenu výrobků a služeb
- připraví podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- sestaví nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- sjednává odbyty výrobků a služeb
- má přehled o výživě
- sestaví menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- nakládá se surovinami, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a sám poskytne první pomoc
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajistí odstranění závad a možných rizik
- uplatňuje nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonávanou prací – zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci
- zná systém péče o zdraví pracujících včetně preventivní péče

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
Člověk a svět práce



Žák je veden k tomu, aby dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií z oblasti gastronomie, efektivně je využíval jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání a při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházel situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví a dodržoval bezpečnostní zásady.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost výrobních zařízení</p>
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace- charakterizuje alimentární nákazy	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Alimentární nákazy</p>
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje-vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;- popíše organizaci práce ve výrobním středisku- podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů- vyjmenuje používanou odbornou literaturu	<p>Výrobní středisko Rozdělení na jednotlivé úseky Základní vybavení výrobního střediska Druhy skladů</p> <p>Odborná literatura</p>



<ul style="list-style-type: none">- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou- normuje potřebné dávky surovin pro přípravu konkrétních pokrmů- používá odbornou literaturu při pojmenování pokrmů a při studiu technologických postupů vybraných pokrmů	
<ul style="list-style-type: none">- hospodárně nakládá při práci se surovinami- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin- objasní ztráty vzniklé předběžnou úpravou- vysvětlí změny, ke kterým při předběžné úpravě dochází	Základy technologie přípravy pokrmů Příprava a předběžná úprava potravin Čištění suchým způsobem Čištění mokřým způsobem Mechanické zpracování
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	Tepelné úpravy pokrmů vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, grilování, zapékání (gratinování)
<ul style="list-style-type: none">- popíše technologický postup přípravy vývarů- objasní používání vývarů při přípravě pokrmů- vybere základní suroviny pro přípravu bílých polévek- popíše technologický postup přípravy jednotlivých polévek- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě polévek- určí obsah alergenů jednotlivých polévek v souvislosti s platnými předpisy	Polévky Technologické postupy přípravy tradičních polévek podle jednotlivých druhů Vývary, hnědé polévky, bílé polévky, přesnídávkové, zvláštní, zdravotní Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě polévek
<ul style="list-style-type: none">- porovná zavářky a vložky a roztrídí je do skupin- doplní hnědé polévky různými zavářkami a vložkami a správně je pojmenuje- popíše technologický postup vybraných zavářek a vložek do polévky	Zavářky a vložky do polévek Technologické postupy přípravy tradičních zavářek a vložek podle jednotlivých druhů



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě zavářek a vložek do polévek	Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě vložky a zavářky do polévky
<ul style="list-style-type: none">- rozdělí přílohy do skupin podle základní suroviny- používá správnou odbornou terminologii- vysvětlí technologický postup přípravy vybraných příloh- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě příloh- určí obsah alergenů jednotlivých příloh v souvislosti s platnými předpisy	Přílohy Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Přílohy z brambor, rýže, mouky, těstovin, obilovin, luštěnin, vajec, sýrů, hub Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě příloh
<ul style="list-style-type: none">- vytvoří seznam základních surovin pro přípravu bezmasých pokrmů- vyhledá příklady bezmasých pokrmů z odborné literatury- popíše technologický postup přípravy vybraných pokrmů- doplní bezmasý pokrm vhodnou přílohou- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě bezmasých pokrmů- určí obsah alergenů jednotlivých bezmasých pokrmů v souvislosti s platnými předpisy	Bezmasé pokrmy Technologické postupy přípravy tradičních bezmasých pokrmů podle jednotlivých druhů Bezmasé pokrmy z brambor, rýže, mouky, obilovin, těstovin, luštěnin, vajec, sýrů, zeleniny, hub Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě bezmasých pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje základní omáčky- třídí omáčky do skupin- používá správnou odbornou terminologii- vysvětlí technologický postup přípravy vybraných omáček- navrhuje sestavy hlavních chodů s omáčkou- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě omáček- určí obsah alergenů jednotlivých omáček v souvislosti s platnými předpisy	Omáčky Technologické postupy přípravy tradičních omáček podle jednotlivých druhů Omáčky hrubé, jemné, krycí, tabulové, rosolovité Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě omáček
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- sestaví přehled moučných pokrmů podle základních surovin- vysvětlí technologický postup vybraných moučných pokrmů	Moučné pokrmy a moučníky



<ul style="list-style-type: none">- používá správnou odbornou terminologii- navrhuje menu s moučným pokrmem- objasní použití moučného pokrmu jako moučníku- určí hmotnost porce moučného pokrmu a moučníku na jídelním lístku- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě moučných pokrmů a moučníků- určí obsah alergenů jednotlivých moučných pokrmů a moučníků v souvislosti s platnými předpisy	Technologické postupy přípravy tradičních moučných pokrmů a moučníků podle jednotlivých druhů Druhy těst Příprava moučníků Příprava moučných pokrmů Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě moučných pokrmů a moučníků
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy jatečných a ostatních druhů mas- používá správnou odbornou terminologii- posuzuje vhodnost jednotlivých částí pro konkrétní tepelné úpravy- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup- kombinuje masité pokrmy s teplými přílohami- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě hotových pokrmů z jatečných a ostatních druhů mas	Hotové pokrmy z jatečných a ostatních druhů mas Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných a ostatních druhů mas Hovězí maso Telecí maso Vepřové maso Skopové maso Mleté maso Vnitřnosti Ryby, drůbež, zvěřina Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z jatečných a ostatních druhů mas
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy a části jatečných mas vhodných pro přípravu pokrmů na objednávku- používá správnou odbornou terminologii při pojmenovávání pokrmů- vysvětlí technologický postup přípravy pokrmu- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy	Pokrmy na objednávku z jatečných a ostatních druhů mas Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů na objednávku z jatečných a ostatních druhů mas Úprava na grilu, rožni, roštu, mikrovlnné troubě, konvektomatu Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů na objednávku z jatečných a ostatních druhů mas



vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě pokrmů na objednávku	
<ul style="list-style-type: none">- definuje studený pokrm- shrne vlastnosti surovin pro výrobu studených pokrmů- třídí výrobky studené kuchyně podle základních surovin- navrhuje studené předkrmy a zařazuje je do menu- popíše postup přípravy vybraných výrobků- navrhuje výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitosti- normuje dávky surovin- používá správnou odbornou terminologii- při řešení problémových úkolů prokáže schopnost posoudit a vybrat vhodné pokrmy k různým příležitostem- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě pokrmů ze studené kuchyně	Studená kuchyně Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů studené kuchyně (základní výrobky, saláty, chlebičky, obložené pečivo, chuťovky, sýry, tvaroh, ryby a výrobky z ryb, vejce, studená masa, ostatní výrobky) Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů studené kuchyně
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet- rozlišuje vhodné a nevhodné tepelné úpravy k přípravě dietních pokrmů pro konkrétní diety- popíše technologický postup přípravy vybraných pokrmů- pro konkrétní diety kombinuje dietní pokrmy s vhodnými přílohami- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě pokrmů ze studené kuchyně	Dietní pokrmy Technologické postupy přípravy tradičních dietních pokrmů Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě dietních pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- sestavuje kalkulační list vybraného pokrmu- popíše technologický postup přípravy teplých předkrmů ve vlastní kalkulaci	Vlastní kalkulace Teplé předkrmy
<ul style="list-style-type: none">- sestavuje jídelní lístek a la carte- sestavuje menu k různým příležitostem- používá gastronomická pravidla a správnou odbornou terminologii- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku	Tvorba jídelních lístků a menu pro zvláštní příležitosti Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách



- pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	
- navrhuje použití conveniencí při přípravě studených a teplých pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při využití polotovarů při přípravě pokrmů studené a teplé kuchyně	Convenience Využití polotovarů při přípravě polévek, masa, příloh, omáček, moučníků
- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a hygienickými předpisy	Nové trendy v gastronomii Zážitková gastronomie Česká a regionální kuchyně
- charakterizuje mezinárodní kuchyně, používané suroviny a způsoby zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - ovládá technologické postupy přípravy typických zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	Mezinárodní kuchyně Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly



Název předmětu:	STOLNIČENÍ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení si souboru vědomostí a získání dovedností potřebných k výkonu jednoduché a základů složité obsluhy, dovedností z oblasti přípravy gastronomických akcí i denního provozu ve střediscích společného stravování a utváření společenských návyků daných profesní orientací.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Odbyt a obsluha. Učivo je rozděleno do 11 tematických celků od základů stolování a obsluhy s uplatněním různých způsobů a systému obsluhy, k tématům vymezující rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou. V mezipředmětových vztazích učivo navazuje na vědomosti a dovednosti předmětů potraviny a výživy a technologie přípravy pokrmů. Získané teoretické znalosti žák aplikuje na konkrétní činnost v rámci praktických cvičení a úkolů z oblasti tvorby jídelních lístků a menu k různým příležitostem, z oblasti doporučení a nabídky nápojů, nabídky při skladbě pokrmů k hostinám, zejména banketů a rautů.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Vzdělávání probíhá formou frontálního i skupinového vyučování, metody výkladu a řízeného rozhovoru, samostatné práce žáků a řešení problémových úloh. Při expoziční části výuky jsou zařazovány metody přímého zprostředkování informací pomocí metod názorně demonstračních a metod řešení problémů. Při fixační části výuky jsou využívány metody řízené diskuze s aplikací poznatků z praxe, didaktické hry a metody řešení problémových úloh. Důraz je kladen na zadávání problémových cvičení a úkolů, samostatnou práci žáků a práci v týmu. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuta klasifikace úrovně dosažených



výsledků vzdělávání formou písemných testů a ústního zkoušení, úroveň zvládnutí odborných dovedností v rámci praktických cvičení a úroveň splnění úkolů v rámci projektových dnů. Součástí celkového hodnocení je i přístup žáka k předmětu, úroveň dovedností spolupracovat a pracovat v týmu a uplatňování a dodržování společenských pravidel daných profesní orientací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - hodnotí možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis - vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení - získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi
Kompetence k řešení problémů
- dává znalosti do souvislostí - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - hodnotí možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis - vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení - získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi
Komunikativní kompetence



- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu
- hodnotí význam kultury osobního projevu pro společenského a pracovní uplatnění
- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování
- při naslouchání sdělení, které nepovažuje za důležité, zvládá své emoce a snaží se nalézt na tomto pozitivní stránku
- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky – v cizojazyčné komunikaci používá odbornou terminologii
- vhodně prezentuje sám sebe a výsledky své a skupinové práce
- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace

Personální a sociální kompetence

- kriticky přistupuje k informacím z různých médií
- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- nezáujatě zvažuje návrhy druhých
- odhaduje důsledky svého jednání a chování při práci v týmu
- ovládá a řídí své jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty – plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce
- podává návrhy řešení úkolu
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezáujatě zvažuje návrhy druhých
- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu
- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislosti
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- přijímá zodpovědnost za své zdraví
- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při práci v týmu respektuje názory druhých
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- stanovuje postupy řešení úkolu
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování
- zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání



- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní i pracovní život

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém, ale i veřejném zájmu
- má možnost účastnit se soutěží pořádaných školou
- nezaujatě hodnotí názory a postoje druhých
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi
- posuzuje a hodnotí jevy, procesy, události a problémy druhých z různých úhlů pohledu
- respektuje pravidla skupinové práce
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovena pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil – zhodnotí nutnost ochrany životního prostředí
- zhodnotí význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami
- zhodnotí význam zodpovědnosti za své zdraví, dodržuje zdravý životní styl

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
- obhájí svůj odborný potenciál
- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru
- zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech

Matematické kompetence

- správně používá a převádí běžné jednotky

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků



- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně

- ovládá technologické postupy přípravy
- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech
- jedná profesionálně ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- ovládá druhy a techniku odbytu
- používá vhodný inventář
- volí vhodné způsoby a systémy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- sestavuje kalkulace cen výrobků a služeb
- sjednává odbyt výrobků, zboží a služeb
- provádí vyúčtování
- připraví podklady pro nákup surovin, a dalšího materiálu
- sestaví nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- ovládá druhy a techniku odbytu
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků
- využívá prostředků podpory prodeje
- rozliší vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- zná způsoby skladování potravin a nápojů
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti



- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta)
- dodržuje bezpečnost práce, chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu podle příslušných norem
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dovedl jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií z oblasti gastronomie, efektivně je využíval jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání a při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházet situacím ohrožujících tělesné i duševní zdraví a dodržoval bezpečnostní zásady.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně	Pohostinství v ČR Základní rozdělení a charakteristika pohostinských závodů



<ul style="list-style-type: none">- rozdělí závody veřejného stravování do sektorů podle služeb stravování	
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení- dodržuje základní normy a předpisy zabezpečující bezpečnost, ochranu zdraví a hygienickou nezávadnost při práci v obsluze	Odbytová střediska Význam, úkoly odbytu Členění odbytových středisek Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Hygienické a bezpečnostní předpisy v odbytových střediscích
<ul style="list-style-type: none">- respektuje společenská pravidla- spojuje souvislosti zažitých zvyklostí ve stolování, a to porovnáním různorodé etikety národnostních mentalit- usiluje o nekonfliktní mezilidské vztahy, jedná společensky a kultivovaně- pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta	Společenská výchova Společenské chování a profesní vystupování Stolování a etiketa chování Osobnost, vzhled, typologie hosta Řešení náročných provozních situací a komunikace s hosty
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje malý a velký stolní inventář- seřadí všechny skupiny inventáře podle druhů a použití ve střediscích- využívá efektivní způsob manipulace	Inventář a zařízení na úseku obsluhy Inventář, použití, údržba Rozdělení inventáře dle využití v provozu Malý a velký stolní inventář Inventář pomocný



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku- zdůvodní význam znalostí v základech psychologie pro profesi číšníka- v modelové situaci připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů- na konkrétním cvičení demonstruje techniky a způsoby manipulace a servisu s pokrmu a nápoji dle objednávek	<p>Základní pravidla a technika obsluhy Povinnosti obsluhujícího, pracovní pomůcky Hlavní zásady při vystupování číšníka Příprava a údržba pracoviště Technika a způsoby nošení talířů (dvou talířový, tři talířový, pomocí plat) Technika a způsoby servírování nápojů (tácek, vozík) Pravidla techniky obsluhy – manipulace s pokrmu a nápoji, použití pomocného inventáře, debaras Převzetí, evidence a vyúčtování objednávek Vyúčtování s hostem, evidence tržeb Pokladní a informační systémy v gastronomii Úklidové práce po skončení provozu</p>
<ul style="list-style-type: none">- používá gastronomická pravidla a správnou odbornou terminologii- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti- aplikuje poznatky z oblasti zdravé výživy při skladbě menu pro různé příležitosti	<p>Jídelní a nápojový lístek Gastronomická pravidla a zásady racionální výživy Náležitosti a sestavování jídelního a nápojového lístku Menu, druhy menu a sestavování pro různé příležitosti</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje systémy a způsoby obsluhy- podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy- zkombinuje propojení systému a způsobů obsluhy v jednotlivých odbytových střediscích podle základní charakteristiky střediska- rozlišuje aktivní a pasivní způsoby nabídky a prodeje- zdůvodní výhody organizace práce při obsluze skupin- přiřadí k odbytovým střediskům vhodné způsoby nabídky a prodeje	<p>Systémy obsluhy a formy prodeje Organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy Systémy obsluhy – francouzský, vrchního číšníka, obvodový Způsoby obsluhy – restaurační, kavárenský, mezinárodní Uplatnění systémů a způsobů obsluhy v jednotlivých odbytových střediscích (restaurace, bary, kavárny, vinárny)</p>



<ul style="list-style-type: none">- ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti- ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů- rozlišuje skupiny nápojů z hlediska správné nabídky a servisu- uvede různé varianty nabídky snídaňového menu a navrhne přípravu pracoviště- rozeznává rozdíly v nabídce přesnídávek a svačín- uplatní gastronomická pravidla při sestavě menu z jídelního lístku a la carte- v modelové situaci předvede schopnost organizace obsluhy při nečekaném zvýšení provozu	Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze Všeobecné zásady při podávání nápojů Charakteristika jednotlivých skupin nápojů Servis snídaní (jednoduchá, složitá, brunch), příprava pracoviště, snídaňový lístek Servis přesnídávek a svačín Servis obědů a večeří, použití nabídky z jídelního lístku a la carte, sestava menu Obsluha skupin Zásady aktivního prodeje a nabídky hostům
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti- ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů- na konkrétním cvičení předvede využití francouzského systému obsluhy při složité obsluze- na konkrétním cvičení předvede techniku práce se stříbrným inventářem při servisu chodů složitého menu- prezentuje nápoje z nabídky a doporučuje je k jednotlivým pokrmům v menu- vymezuje rozdíly mezi základní a vyšší formou složité obsluhy- v modelové situaci připraví pracoviště k úkonům úpravy pokrmů před zraky hosta- v modelové situaci demonstruje základní techniky servisu při dohotovování a dochucování pokrmů	Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze Základní forma složité obsluhy – práce na keridonu Servis jednotlivých chodů dle složitého menu (studené předkrmy, polévky, teplé předkrmy, ryby, hlavní chody, dezerty, kávy) Servis nápojů dle složitého menu (aperitivy, nealkoholické nápoje, pivo, vína, digestivy) Vyšší forma složité obsluhy (dohotovování a dochucování pokrmů před zraky hosta)
<ul style="list-style-type: none">- zhodnotí význam správné organizace akcí pro jejich úspěšný průběh- rozlišuje druhy slavnostních hostin- použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Slavnostní hostiny a společenská setkání Organizace a zajišťování hostin Online komunikace se zákazníkem



<ul style="list-style-type: none">- vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt- použije vhodné nástroje na podporu prodeje- vytvoří časový a pracovní plán hostiny- navrhne postup práce u hostiny s pevným zasedacím pořádkem- vypracovává záznamy potřebné k vyúčtování hostin- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem- vysvětlí vyúčtování tržeb	<p>Podpora prodeje, propagace, zásady aktivního prodeje Přípravné práce u hostin, estetika provozovny Členění hostin Způsoby obsluhy hostin dle členění hostin Charakteristika hostin Banket Recepce a raut Slavnostní oběd, hostiny v soukromí Společenská setkání (koktejl, číše vína, piknik, garden party, river party, open bar party) Cateringové služby Vyúčtování a vyhodnocení společenských akcí</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- na konkrétním cvičení demonstruje nalévání nápojů- uvede základní principy oboru barman, barista, someliér- charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a someliéra a pracuje s nimi- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku- ovládá techniku přípravy a servisu míchaného nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin- poskytuje odborný servis vína- popíše podstatné znaky výroby jednotlivých druhů vín- na konkrétním cvičení prezentuje správnou techniku čepování piva- popíše jednotlivé kroky výroby piva- na konkrétním cvičení demonstruje servis lihovin a míšených nápojů- popíše jednotlivé kroky výroby lihovin a míšených nápojů- uvede způsoby přípravy teplého a studeného nápoje	<p>Společenská a zábavní střediska Obsluha v barech, míchané nápoje, technologické postupy přípravy nápojů Obsluha ve vinárnách, výroba a servis vín Obsluha v kavárnách, technologické postupy přípravy a servis káv Obsluha v pivnicích, výroba a servis piva</p>
<ul style="list-style-type: none">- zdůvodní význam stravování v dopravních prostředcích- rozlišuje gastronomické zvyklosti zahraničních hostů	<p>Obsluha ve službách cestovního ruchu Obsluha v dopravních prostředcích (ve vlaku, letadle, na lodi)</p>



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník – příprava jídel
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

	Technika etážového servisu Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů (obsluha v hotelové hale)
--	--



Název předmětu:	TECHNIKA ADMINISTRATIVY			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojení si dovednosti psát desetiprstovou hmatovou metodou na klávesnici osobního počítače a rozvoj komunikační dovednosti v oblasti písemného styku.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Komunikace ve službách. Obsah předmětu je zaměřen na činnosti, které vedou k získání dovednosti práce s kancelářskou technickou, osobním počítačem a ovládnutí klávesnice PC. Obsah a kroky jednotlivých činností směřující k získání dovednosti psát desetiprstovou hmatovou technikou je dán výukovým softwarem. V oblasti elektronické komunikace je žák veden k dodržování těchto norem a ke stylizaci písemností jako jsou písemnosti spojené s obchodním provozem a personálními písemnostmi ve vyhovující formální úpravě v souladu s normou pro úpravu textu a písemnosti. Výuka rozvíjí samostatné logické uvažování a pěstuje kultivovaný písemný projev nejen z hlediska vhodné odborné stylizace, ale také logické, věcné, a především gramatické správnosti.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. a 2. ročníku v odborných učebnách s výpočetní technikou. V 1. ročníku si žák si procvičuje desetiprstovou hmatovou metodu na klávesnici pomocí výukového softwaru, který umožňuje individuální postup při nácvičce. Pro zvyšování dovedností jsou využívány písmenkové hry a cizojazyčná cvičení. Komunikuje pomocí elektronické pošty a pracuje s webovými stránkami. Tuto dovednost žák uplatní ve výuce ostatních předmětů. Ve 2. ročníku se žák naučí vyhotovovat obchodní a personální písemnosti podle ČSN 01 691. Výuka směřuje k vytrvalosti, cílevědomosti, odpovědnosti a pečlivosti ve vedení záznamů. Upřednostňuje se přesné psaní před rychlostí. Tvorbu a vyplňování jednotlivých písemností, formulářů si žák osvojuje formou samostatné práce za odborného vedení učitele. Jednotlivé písemnosti jsou ukládány do souborů v PC nebo kancelářských složek. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Po každém zvládnutí tematického činnostního celku následuje kontrola dovedností formou písemné práce, která je klasifikována. Při klasifikaci jsou respektována kritéria přesnosti psaní (min. přesnost 0,8 %), rychlost (min. rychlosti 120 čistých úhozů/min.). Při uzavírání klasifikace se přihlíží k počtu napsaných cvičení výukového programu ZAV. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava podle normy. Žák si sám rozhoduje o tom, kdy chce být zkoušen. Do celkového hodnocení je zařazena i klasifikace čtvrtletní práce za pololetí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - kriticky hodnotí výsledky svého učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - pracuje a jedná zodpovědně a pečlivě - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušenost jiných lidí - poslouchat s porozuměním různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolů - dokáže přijmout jinou alternativu řešení problémů a přiznat svůj případný omyl - obhájí správnost svého řešení - volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit (pomůcky, metody a techniky)
Komunikativní kompetence
- volí vhodný způsob vyjadřování v psaném projevu podle účelu jednání a komunikace - v písemné komunikaci dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii - formuluje své myšlenky srozumitelně - se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- přijímá radu i kritiku bez negativních emocí - vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování - zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání



Občanské kompetence a kulturní povědomí
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje pravidla společenského chování- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života zdraví ostatních
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
<ul style="list-style-type: none">- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti- zhodnotí nutnost celoživotního učení- komunikuje vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formách v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků- pracuje s aplikačním programovým vybavením ve svém oboru- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby dodržoval zásady chování v počítačové učebně a aby si vážil materiálních hodnot. Žák je schopen a ochoten kriticky hodnotit svou práci, přijímat rady a čerpat z ověřených zkušeností.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen přispívat k udržitelnému rozvoji, používal zásady recyklace a hospodárnosti při své práci. Získává návyky při psaní, které jsou v souladu se zásadami zdravého životního stylu.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.
Člověk a digitální svět



Žák je veden k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti, jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu svého povolání. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen se orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - při psaní správně sedí u počítače a dodržuje pravidla správného držení těla - správně pokládá ruce na klávesnici a dodržuje pravidlo pravého úhlu	Ergonomie u počítače Pravidla pravého úhlu Umístění monitoru Poloha těla a rukou
- seznámí se s výukovým programem - přihlásí se do sítě s následným spuštěním výuky ZAV	Práce s výukou ZAV Obsluha výukového programu na PC
- píše desetiprstovou hmatovou metodou na klávesnici PC - využívá editačních funkcí textového editoru - nacvičuje písmena na střední a horní písmenné řadě, mezerník a klávesu ENTER s důrazem na správné držení rukou a sledování pouze obrazovky - nacvičuje písmena na dolní písmenné řadě, pravý a levý přeřadovač, tečku, prověřuje rychlost psaní - nacvičuje písmena na číselné řadě a zvyšuje přesnost a rychlost psaní - nacvičuje psaní diakritických a interpunkčních znamének - nacvičuje psaní číslic a značek, zvyšuje přesnost	Základní nácvik ovládnutí celé klávesnice Nácvik psaní malých a velkých písmen, diakritických a interpunkčních znamének, číslic a značek
- opíše text v požadovaném termínu s maximální přesností - ovládá písmenkové hry a cizojazyčný text - absolvuje soutěžní minutovky	Upevňování hmatové jistoty Zvyšování rychlosti a přesnosti psaní
- ovládá pravidla normalizované úpravy textu - posílá sdělení a dokumenty v příloze elektronickou poštou	Úprava dokumentů a manipulace s nimi Normalizovaná úprava textu podle ČSN 01 691



<ul style="list-style-type: none">- tiskne vybraná cvičení a chronologicky je zakládá do složek a pořadačů- uspořádá své práce v elektronické podobě a manipuluje s elektronickými dokumenty- při zakládání dokumentace správně používá děrovač a sešivačku	Elektronická komunikace Ukládání školních písemností a elektronických dokumentů Práce s kancelářskými pomůckami
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- ovládá pravidla normalizované úpravy adres na obálkách a dopisních papírech- využívá pravidla stylizace dopisů a dokumentů	Normalizovaná úprava písemností ČSN 01 6910 Pravidla normalizované úpravy písemností Pravidla stylizace dopisů a dokumentů (význam písemné styku, psychologie a tvorba obchodního dopisu) Psaní adres, velikost papírů a obálek
<ul style="list-style-type: none">- osvojí si pravidla a normy pro vyhotovení písemností z obchodního styku a rozliší jejich specifika- provádí úpravy textů, jež umožňuje PC- pracuje s předtisky pro vypracování obchodních dopisů – správně stylizuje a upravuje poptávku dle normy ČSN- správně stylizuje a upravuje nabídku dle normy ČSN- správně stylizuje text pro objednávání zboží- správně stylizuje a upravuje objednávku dle normy ČSN- vyplní daňový doklad a dodací list pomocí tiskopisů z internetu- správně stylizuje a upravuje reklamaci a urgenci dle normy ČSN- správně stylizuje a upravuje upomínky dle normy ČSN	Písemnosti v obchodním styku Druhy písemností Stylizace a psychologie dopisů Využití možností textových editorů Poptávka, nabídka vyžádaná a nevyžádaná Objednávka Potvrzení objednávky Faktura, dodací list Reklamace, urgence Upomínka
<ul style="list-style-type: none">- vyhotoví písemnosti používané v personální činnosti- vyplní předtištěné formuláře z internetu	Personální písemnosti Žádost o místo Životopis Pracovní smlouva



Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	15	17,5	17,5	50

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je vytvoření odborných dovedností z oblasti technologické přípravy pokrmů a správného používání technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu, včetně jejich údržby. Žák je veden k tomu, aby uplatňoval při výrobě pokrmů zásady hygieny a bezpečnosti práce, aktivně přistupoval k týmové i samostatné práci, k pracovnímu životu a své profesní kariéře.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Výuka předmětu zahrnuje teoretické poznatky o funkci výrobního střediska, o předběžném a tepelném zpracování různých potravin, o přípravě konkrétních pokrmů a jejich zařazování na jídelní lístky. Předmět poskytuje potřebné poznatky o dietním stravování a o odlišnostech různých národních kuchyní, o hygienických zásadách a předpisech, o zásadách bezpečnosti práce a o základních administrativních činnostech ve výrobním středisku. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zapracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1-CZ01-KA102-077420 a č. 2022-1-CZ01-KA121-VET-000060616.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku metodou výkladu a řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků, práce s učebnicí a odbornou literaturou. Důraz je kladen na propojení teoretických znalostí s praktickými zkušenostmi žáka, získávané především v předmětech odborný výcvik, a to metodami řešení problémových úloh konkrétního odborného zaměření. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací, zejména k vyhledávání informací k diskuzím na dané téma a k vypracování zadaných samostatných prací. Žák se zúčastňuje také exkurzí a společně s ostatními vypracovává skupinové projekty na dané téma.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení, dále se klasifikuje úroveň zpracování zadaných projektů. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- dává znalosti do souvislostí- dodržuje termíny odevzdání zadané práce- hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život- ke svému učení vyhledává informace z internetu- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury- kriticky hodnotí výsledky svého učení- na základě skupinového hodnocení si uvědomuje své rezervy- posoudí nutnost dalšího vzdělávání ve svém oboru- posuzuje výsledky vlastního učení- předpovídá možnosti svého dalšího profesního růstu- při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady, shrnuje informace- při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů- vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení- získané informace zpracovává a využívá při studiu i v praxi
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- dodržuje pravidla práce v týmu- dokáže přijmout jinou alternativu řešení problému a přiznat svůj případný omyl- hledá a navrhne vlastní řešení předloženého problému- obhájí správnost svého řešení- respektuje návrhy druhých při řešení problémů



- uplatňuje myšlenkové operace při řešení problému
- vyhledává informace k řešení problému
- využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopisy, internet
- získané informace k řešení problému porovná s informacemi, které již měl k dispozici a propojí je

Komunikativní kompetence

- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a výstižně v písemném i ústním projevu
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu
- naslouchá jiným
- při diskusi dodržuje jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii
- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování
- rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky
- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace
- zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu nebo přednášky

Personální a sociální kompetence

- dotahuje celý úkol do konce
- hodnotí dosažení dílčích cílů
- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- jedná asertivně
- kriticky přistupuje k informacím z různých médií
- na základě poznání svých fyzických a duševních možností analyticky uvažuje o možnostech podnikání ve svém oboru
- nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce
- nezaujatě zvažuje návrhy druhých
- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle, dotahuje celý úkol do konce
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých
- postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- vytyčuje si termíny splnění úkolu podle svých schopností a zkušeností
- zhodnotí sebekriticky své vystupování a způsob jednání



- zhodnotí význam zdravého životního stylu pro osobní i pracovní život
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků - dodržuje pravidla společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- na základě posouzení svých schopností a možností rozhoduje o své vzdělávací dráze a budoucí profesi - orientuje se v nabídce uplatnění se na trhu práce ve svém oboru - zhodnotí nutnost celoživotního učení - získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru - zpracovává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
Matematické kompetence
- správně používá a převádí jednotky hmotnosti
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník se zaměřením pro přípravu jídel disponuje těmito odbornými kompetencemi:

Žák/žákyně



- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.)
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen/na zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- nakládá se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- dodržuje bezpečnost práce, chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků, i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- je vybaven/a vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám/a poskytnout
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, hosta)
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
- využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- správně využívá způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel
- uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- objasní a využívá kulinářské dovednosti
- ovládá druhy a techniku odbytu
- volí vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář



- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech
- připravuje podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu
- zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
- posoudí senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- sestavuje kalkulace cen výrobků
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie, budování občanské gramotnosti, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách. Je zvyšována gramotnost pro udržitelnost rozvoje a tím ovlivňovány etické vztahy k prostředí. Žák/žákyně porozumí vlivu pracovních činností na prostředí a zdraví a využívá moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby získal praktické dovednosti a informace pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií z oblasti gastronomie, efektivně je využíval jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání a při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházel situacím ohrožujících tělesné i duševní zdraví a dodržoval bezpečnostní zásady.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost výrobních zařízení</p>
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace- charakterizuje alimentární nákazy	<p>Hygienické požadavky na stravovací služby</p> <p>Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Alimentární nákazy</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje používanou odbornou literaturu- normuje potřebné dávky surovin pro přípravu konkrétních pokrmů- používá odbornou literaturu při pojmenování pokrmů a při studiu technologických postupů vybraných pokrmů	<p>Odborná literatura</p> <p>Seznámení s odbornou literaturou a recepturami studených a teplých pokrmů Normování a práce s recepturami teplých pokrmů</p>
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku- popíše organizaci práce ve výrobním středisku, podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob, hospodárně nakládá při práci se surovinami	<p>Výrobní středisko</p> <p>Rozdělení na jednotlivé úseky Základní vybavení výrobního střediska Druhy skladů</p>
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	<p>Odbytová střediska</p>



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob- rozlišuje malý a velký stolní inventář- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Význam, úkoly odbytu Členění odbytových středisek Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Základní pravidla obsluhy Zásady a technika obsluhy Systémy obsluhy, způsoby obsluhy
<ul style="list-style-type: none">- uspořádá přehled potravin, u kterých se provádí předběžná úprava suchou či mokrou cestou- objasní ztráty vzniklé předběžnou úpravou- vysvětlí změny, ke kterým při předběžné úpravě dochází- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	Předběžná úprava potravin Vážení, měření, mytí, krájení, strouhání, mletí, šlehání, loupání, blanšírování, rozmrazování, máčení, marinování Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů- rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	Základy technologie přípravy pokrmů Příprava a předběžná úprava potravin Tepelné úpravy pokrmů Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- najde rozdíly mezi jednotlivými vývary používanými k přípravě polévek- popíše technologický postup přípravy vývarů- objasní používání vývarů při přípravě pokrmů- najde rozdíly v zahušťování polévek- vybere základní suroviny pro přípravu bílých polévek- popíše technologický postup přípravy zahuštěných polévek- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	Polévky Dělení polévek na vývary, hnědé, bílé, přesnídávkové, zvláštní, zdravotní Čištění a zesilování vývarů Dochucování a zjemňování polévek Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě polévek Laboratorní cvičení



<ul style="list-style-type: none">- porovná zavářky a vložky a rozřídí je do skupin- doplní hnědé polévky různými zavářkami a vložkami a správně je pojmenuje- určí správnou hmotnost zavářky podle norem- popíše technologický postup vybraných zavářek a vložek do polévky- určí obsah podávané porce polévky- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	<p>Zavářky a vložky do polévek Technologické postupy přípravy tradičních zavářek a vložek podle jednotlivých druhů Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě zavářek a vložek</p> <p>Laboratorní cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none">- respektuje společenská pravidla- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy- vysvětlí odborný servis pokrmů	<p>Základní pravidla obsluhy Základní společenská a profesní pravidla Osobnost, vzhled Společenské chování a profesní vystupování Zásady a technika obsluhy Systémy obsluhy, způsoby obsluhy</p>
<ul style="list-style-type: none">- definuje pojem příloha- rozliší teplou a studenou přílohu- uvede příklady teplých a studených příloh- rozdělí přílohy do skupin podle základní suroviny- používá správnou odbornou terminologii- vyhledá rozdíly ve hmotnosti podávaných porcí- vysvětlí technologický postup přípravy vybraných příloh- navrhuje teplé a studené přílohy k různým pokrmům- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	<p>Přílohy Příprava jednotlivých druhů příloh Přílohy z brambor Přílohy z rýže Přílohy z mouky Přílohy z těstovin Přílohy z obilovin Přílohy z luštěnin Přílohy z vajec Přílohy ze sýrů Přílohy z hub Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě příloh</p> <p>Laboratorní cvičení</p>



<ul style="list-style-type: none">- sestavuje jídelní lístek a la carte- sestavuje menu k různým příležitostem- používá gastronomická pravidla a správnou odbornou terminologii	Tvorba jídelních lístků a menu pro zvláštní příležitosti Sestavování jídelních a nápojových lístků Využití gastronomických pravidel v praxi
<ul style="list-style-type: none">- definuje bezmasý pokrm- vytvoří seznam základních surovin pro přípravu bezmasých pokrmů- vyhledá příklady bezmasých pokrmů z odborné literatury- popíše technologický postup přípravy vybraných pokrmů- doplní bezmasý pokrm vhodnou přílohou- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	Bezmasé pokrmy Bezmasé pokrmy z brambor Bezmasé pokrmy z rýže Bezmasé pokrmy z mouky Bezmasé pokrmy z obilovin Bezmasé pokrmy z těstovin Bezmasé pokrmy z luštěnin Bezmasé pokrmy z vajec Bezmasé pokrmy ze sýrů Bezmasé pokrmy ze zeleniny Bezmasé pokrmy z hub Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě bezmasých pokrmů Špagety Carbonara Špenátové noky se smetanou a parmazánem Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- využívá při práci vhodný inventář- na konkrétním příkladu předvede správnou organizaci práce- při práci a cvičeních se chová profesionálně a společensky	Servis polévek a pokrmů Příprava stolu na jednoduchý oběd Dvou talířový a tří talířový způsob obsluhy Základní pravidla servisu polévek Základní pravidla servisu pokrmů Sklízení použitého inventáře
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje základní omáčky- třídí omáčky do skupin- používá správnou odbornou terminologii- vysvětlí technologický postup přípravy vybraných omáček	Omáčky Rozdělení omáček Hrubé omáčky Jemné omáčky



<ul style="list-style-type: none">- navrhuje sestavy hlavních chodů s omáčkou- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	Krycí omáčky Tabulové omáčky Rosolovité omáčky Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě omáček Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- volí vhodný inventář k podávání nápojů- postupuje správně při skladování a ošetřování nápojů- vysvětlí odborný servis alkoholických i nealkoholických nápojů	Technika podávání nápojů Základní pravidla servisu nápojů Servis alkoholických nápojů Servis nealkoholických nápojů
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost výrobních zařízení
<ul style="list-style-type: none">- definuje hygienické požadavky na zařízení výrobního střediska a na práci kuchaře- vysvětlí zásady bezpečnosti při práci ve výrobním středisku- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace- charakterizuje alimentární nákazy	Hygienické požadavky na stravovací služby Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Alimentární nákazy
<ul style="list-style-type: none">- sestaví přehled moučných pokrmů podle základních surovin- vysvětlí technologický postup vybraných moučných pokrmů- používá správnou odbornou terminologii- navrhuje menu s moučným pokrmem	Moučné pokrmy a moučníky Technologické postupy přípravy tradičních moučných pokrmů a moučníků podle jednotlivých druhů Druhy těst



<ul style="list-style-type: none">- objasní použití moučného pokrmu jako moučnicku- určí hmotnost porce moučného pokrmu a moučnicku na jídelním lístku- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	<p>Příprava vybraných moučnicků Příprava vybraných moučných pokrmů Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě moučných pokrmů a moučnicků Jablka v županu, tažený štrúdl</p> <p>Laboratorní cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy jatečných a ostatních druhů mas- určí jejich charakteristické znaky, rozlišuje bílá a tmavá masa- používá správnou odbornou terminologii- posuzuje vhodnost jednotlivých částí pro konkrétní tepelné úpravy- hospodárně nakládá při práci se surovinami- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů- kombinuje masité pokrmy s teplými přílohami a posuzuje jejich vhodnost- určí hmotnost masa při uvádění pokrmů na jídelní lístek- sestavuje menu- normuje dávky surovin pro přípravu masitých pokrmů- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	<p>Technologie přípravy pokrmů jatečných a ostatních druhů mas Hovězí maso Telecí maso Vepřové maso Skopové maso Mleté maso Vnitřnosti Ryby Drůbež Zvěřina Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z jatečných a ostatních druhů mas</p> <p>Laboratorní cvičení</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost výrobních zařízení</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	
<ul style="list-style-type: none">- definuje hygienické požadavky na zařízení výrobního střediska a na práci kuchaře- vysvětlí zásady bezpečnosti při práci ve výrobním středisku- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace- charakterizuje alimentární nákazy	Hygienické požadavky na stravovací služby Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Alimentární nákazy
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy a části jatečných mas vhodných pro přípravu pokrmů na objednávku- používá správnou odbornou terminologii při pojmenovávání částí masa- posuzuje vhodnost jednotlivých částí masa pro přípravu konkrétního pokrmu- používá správnou odbornou terminologii při pojmenovávání pokrmů- vysvětlí technologický postup přípravy pokrmu- určí hmotnost jedné porce masa- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky- normuje dávky použitých surovin- zařazuje pokrm na objednávku do menu- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy- pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy	Pokrmů na objednávku z jatečných a ostatních druhů mas Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů na objednávku z jatečných a ostatních druhů mas Úprava na grilu, rožni, roštu, mikrovlnné troubě, konvektomatu Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů na objednávku z jatečných a ostatních druhů mas Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- definuje studený pokrm- shrne vlastnosti surovin pro výrobu studených pokrmů- třídí výrobky studené kuchyně podle základních surovin- navrhuje studené předkrmy a zařazuje je do menu	Studená kuchyně Technologické postupy přípravy základních výrobků tradičních pokrmů studené kuchyně, salátů, chlebíčků, obloženého pečiva, chutůvek, sýrů, tvarohu, ryb, výrobků z ryb, vajec, studeného masa a ostatních výrobků



<ul style="list-style-type: none">- popíše postup přípravy vybraných výrobků- navrhuje výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitosti- normuje dávky surovin- používá správnou odbornou terminologii- hledá inspiraci a informace o nových trendech v úpravě na talíři- při řešení problémových úkolů prokáže schopnost posoudit a vybrat vhodné pokrmy k různým příležitostem	Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě studené kuchyně Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje vhodné a nevhodné tepelné úpravy k přípravě dietních pokrmů pro konkrétní diety- doporučí vhodné druhy mas pro úpravu dietních pokrmů- vybere vhodný způsob zahuštění pokrmů pro příslušnou dietu- popíše technologický postup přípravy vybraných pokrmů- pro konkrétní diety kombinuje dietní pokrmy s vhodnými přílohami- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých nových trendů ve výživě- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu- vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet	Dietní pokrmy Technologické postupy přípravy tradičních dietních pokrmů Diferenciace ve výživě Racionální výživa, směry ve výživě Dietní stravování Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě dietních pokrmů Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- sestavuje kalkulační list vybraného pokrmu- popíše technologický postup přípravy pokrmu	Vlastní kalkulace
<ul style="list-style-type: none">- správně zvolí a připraví teplý předkrm pro danou příležitost- v souladu s moderními trendy ve stravování při přípravě pokrmů využívá techniky kulinářského umění	Teplé předkrmy Druhy, rozdělení a použití teplých předkrmů



	Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě teplých předkrmů Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- sestavuje jídelní lístek a la carte- sestavuje menu k různým příležitostem- používá gastronomická pravidla a správnou odbornou terminologii	Tvorba jídelních lístků a menu pro zvláštní příležitosti Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- navrhuje použití conveniencí při přípravě teplých a studených pokrmů- shrne výhody používání conveniencí- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při využití polotovarů při přípravě pokrmů studené a teplé kuchyně	Convenience Využití polotovarů při přípravě polévek, masa, příloh, omáček a moučníků Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	Nové trendy v gastronomii Zážitková gastronomie Česká a regionální kuchyně Laboratorní cvičení
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje mezinárodní kuchyně, používané suroviny a způsoby zpracování a podávání pokrmů- sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí- ovládá technologické postupy přípravy typických zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	Mezinárodní kuchyně Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Pizza Laboratorní cvičení



7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

UČEBNY	POČET	VYBAVENÍ UČEBEN
Kmenové třídy	2	<ul style="list-style-type: none">– školní tabule– nový školní nábytek– dataprojektory– připojení k síti, Internet– zvukové reproduktory
Multimediální učebna cizích jazyků	1	<ul style="list-style-type: none">– slovníky, odborné publikace, mapy, videokazety– interaktivní tabule– interaktivní software– dataprojektor– DVD, videotechnika– nový školní nábytek
Odborné učebny ICT	4	<ul style="list-style-type: none">– OS Windows– MS Office– tiskárny– dataprojektory– připojení k síti, internet– software pro psaní na stroji desetiprstovou metodou
Odborná učebna 3D tisku a robotiky	1	<ul style="list-style-type: none">– notebooky– 3D tiskárny– ozoboty, bee-boty



		<ul style="list-style-type: none">– dataprojektor– školní nábytek
Odborné učebny gastronomické	3	<ul style="list-style-type: none">– elektrické sporáky s vestavnou troubou– nerezové digestoře– mikrovlnná trouba– chladicí nerezová skříň– kuchyňská nerezová linka– pracovní stoly s roštem– pracovní stůl bez roštu– váhy, závaží– ruční šlehač, mixér– školní nábytek, tabule, lehátko, dřevěný regál– jídelní stoly, komoda na nádobí, kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP
Školní kuchyně	1	<ul style="list-style-type: none">– konvektomaty– horkovzdušné trouby– indukční plotny– digitální vařiče– teflonové potřeby pro gastronomii– kuchařské potřeby odpovídající potřebám HACCP
Tělocvičny	2	<ul style="list-style-type: none">– vybavení pro výuku tělesné výchovy
Posilovna	1	<ul style="list-style-type: none">– vybavení posilovny
Bazén	1	<ul style="list-style-type: none">– vybavení bazénu
Školní hřiště	1	<ul style="list-style-type: none">– multifunkční sportovní hřiště pro výuku tělesné výchovy
Přednáškový sál (prostor pro přednášky, semináře, besedy, školení a konference nejen v rámci školy, ale také pro zájemce z řad veřejnosti)	1	<ul style="list-style-type: none">– televize, dataprojektor, DVD přehrávač– zvukové reproduktory



Školní jídelna	1	
Domov mládeže	1	– pokoje se společným sociálním zařízením
Školní restaurace (s možností pořádat společenské akce)	1	– stoly, židle – bar (lednice, výrobník ledu, výčepní zařízení) – základní a speciální inventář (porcelánový, skleněný, kovový, textilní, dřevěný a ostatní) na úseku obsluhy
Společenský sál (s možností pořádání společenských akcí – divadelní představení, akademie, koncerty, plesy, přednášky atd.)	1	– podium – hlediště s možností variabilního uspořádání nábytku – místnost pro občerstvení

Další prostory: kabiny učitelů, šatna pro odkládání oděvů a obuvi, prostory pro osobní hygienu, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Pedagogičtí pracovníci splňují kvalifikační předpoklady pro výkon své pedagogické činnosti v souladu se zákonem č.563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů a v souladu vyhláškou č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávací a výchovné činnosti pedagogických pracovníků jsou v souladu s cíli vzdělávání stanovenými v rámcovém vzdělávacím programu.

Pedagogové si rozšiřují a prohlubují svou kvalifikaci dalším akreditovaným vzděláváním, jako jsou jazyková vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, studium speciální pedagogiky a sledování nových trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání, ale také v daném oboru. Vzdělávání probíhá v souladu se schváleným plánem DVPP na příslušný školní rok.



7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh středního vzdělávání se řídí platnými předpisy školské legislativy, zejména školským zákonem č.561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů a Školním řádem školy.

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá v kmenových učebnách nebo v učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v terapeutických dílnách, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních sportovních soutěžích.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“.

Výchova ke zdraví

Požadavky, které klade národní program Zdraví 21 jsou realizovány jak prostřednictvím školou vytvořené koncepce strategie primární prevence formou různých prožitkových programů, besed, přednášek a humanitárních akcí, tak i prostřednictvím vzdělávání ve všeobecně vzdělávacích i v odborných předmětech a v odborném výcviku. Žák je při vzdělávání veden k odpovědnosti za své zdraví a seznamován s možnými dopady na zdraví při nezdravém životním stylu. Dále si osvojuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ochrany životního a pracovního prostředí.

Konkrétní realizace požadavků na výchovu ke zdraví:

- prevence šikany – prožitkové programy, předměty základy společenských věd, tělesná výchova,
- zdravá výživa – předměty základy společenských věd a odborné předměty,
- návykové látky – prožitkové programy,
- pohybové aktivity – předmět tělesná výchova, lyžařský výcvikový kurz, cyklistický kurz,
- výchova zdraví – v koncepci strategie primární prevence – přednášky, besedy, výchovné DVD filmy, humanitární akce – Červená stužka, Světluška, Svátek s Emilem, předměty tělesná výchova, základy společenských věd, odborné předměty,
- první pomoc – předměty tělesná výchova, základy společenských věd, odborné předměty.



Problematika ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování je zařazena do výuky předmětu tělesná výchova.

Environmentální vzdělávání

Realizace požadavků na rozvoj vzdělávání v oblasti životního prostředí vychází ze Státního programu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty. Cílem tohoto programu je naučit žáka žít podle principů trvale udržitelného rozvoje, zdůrazňovat souvislosti mezi poznatky a důsledky jednání a chování na stav životního prostředí. Environmentální vzdělávání se prolíná celým vzdělávacím procesem a jeho cíle jsou implementovány především do obsahu předmětu občanská výchova a odborných předmětů nebo jsou realizovány formou tematických besed a exkurzí.

Finanční gramotnost

Jedním z cílů Školské reformy na základě usnesení vlády č. 1594 je rozvoj finanční gramotnosti, jejíž tři složky – gramotnost peněžní, cenová a rozpočtová - jsou v ŠVP implementovány do obsahu a cílů vzdělávání předmětu občanská výchova. Cílem realizace je rozvoj a zvyšování úrovně finanční gramotnosti žáka, zaměřený na prevenci osobního/rodinného bankrotu.



7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH

Žák i jeho zákonný zástupce jsou na začátku školního roku prokazatelně seznámeni třídním učitelem se školním řádem, provozním řádem školní šatny, dokumenty z oblasti rizikového chování a poučení o pravidlech a povinnostech v oblasti BOZP a PO v souladu s osnovou vypracovanou smluvním partnerem, firmou REDCOCK, a. s. Zákonný zástupce žáka/zletilý žák v 1. ročníku vyplňuje formuláře „Souhlasy GDPR“, zda souhlasí se zřízením a využíváním mailového účtu žáka k zajištění výuky a předávání informací po dobu trvání studia a s prezentací žáka v tištěných materiálech, na webových stránkách školy a na školní sociální síti Facebook, a to po dobu 3 let po ukončení studia.

V rámci praktického vyučování jsou žáci každoročně prokazatelně poučeni o chování na pracovišti se zápisem do Zápisníku o bezpečnosti práce. Organizace mimoškolních akcí se řídí vnitřní směrnici ředitele školy č. 1/2014 včetně příloh a dodatků.

Škola zajišťuje dozory o přestávkách v průběhu vyučování a dozor při odborném výcviku. Pozornost je zaměřena na dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví na jednotlivých pracovištích. Stav objektů, technických a ochranných zařízení je nezávadný, pravidelně probíhají technické kontroly a revize, popřípadě údržba. Škola je bezbariérová, dbá na označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor školy v souladu s příslušnými normami.

Pravidelně jednou za dva roky probíhá školení všech zaměstnanců školy v oblasti BOZP a PO.

Časová náročnost vzdělávání podle ŠVP a počet povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání, jsou v souladu.

Prevenzi násilí a šikany zajišťuje výchovný poradce a školní metodik prevence sociálně patologických jevů u dětí a mládeže. Jednou z hlavních součástí Minimálního preventivního programu je práce s klimatem jednotlivých tříd a celé školy, která je považována za nejefektivnější formu primární prevence šikanování. Základem je monitoring a screening vztahů ve třídních kolektivech a práce s jeho výsledky. Cílem je vytváření dobré školní atmosféry a rozvíjení pozitivních vztahů mezi žáky ve škole. Školní metodik se zabývá také prevencí a řešením výukových a výchovných obtíží, sociálně patologickými jevy (šikana a jiné formy agresivního chování, zneužívání návykových látek) a dalšími problémy souvisejícími se vzděláváním a s motivací k překonávání problémových situací. Realizace školní preventivní strategie probíhá formou dotazníků, besed, prožitkových programů, konzultací s preventistou, zřízením schránky pro dotazy a distribuce propagačního materiálu.



8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Prioritním sociálním partnerem školy je zřizovatel školy – Moravskoslezský kraj. Jedním z nejdůležitějších partnerů školy při vzdělávání žáků jsou rodiče našich žáků, respektive osoby pečující o naše žáky.

Škola v souvislosti s naplňováním školního vzdělávacího programu spolupracuje se Statutárním městem Ostrava, zejména pak s Městskou částí Ostrava-Poruba, s organizacemi pečujícími o handicapované děti a mládež, včetně registrovaných spolků působících přímo ve škole.

Samozřejmostí je spolupráce se školami a školskými zařízeními nejen s obdobnou vzdělávací nabídkou, jež působí na území Moravskoslezského kraje, se školskými poradenskými zařízeními, s úřadem práce a zařízeními pro další vzdělávání pedagogických pracovníků.

V zájmu propojení vzdělávání žáků s jejich budoucím uplatněním na trhu práce škola spolupracuje s organizacemi, výrobními podniky a podnikatelskými sdruženími působícími v oblastech, k nimž se vztahuje oborová vzdělávací nabídka školy.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na odloučených pracovištích a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu „Organizační zabezpečení školního roku“.

V oblasti péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami škola spolupracuje se zahraničními asociacemi ve Francii a v Itálii.