

## ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

**Škola:** Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary,  
příspěvková organizace  
Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary

**Zřizovatel:** Karlovarský kraj  
Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

**Název ŠVP:** **Gastronomie a hotelnictví**

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

**Délka a forma vzdělávání:** 4 roky, denní

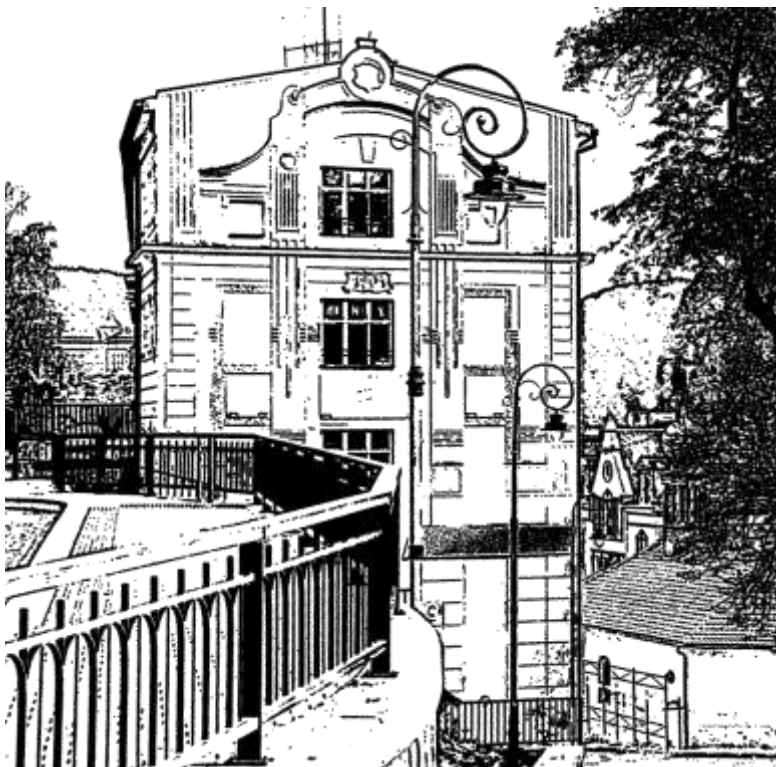
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s maturitou, úroveň vzdělání EQF 4

**Platnost ŠVP:** od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

**Číslo jednací:** SS 1662/2022

**Ředitel školy:** RNDr. Jiří Neumann

*razítko a podpis*



## **OBSAH**

PROFIL ABSOLVENTA .....	3
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
UČEBNÍ PLÁN.....	19
PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP .....	21
ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ .....	23
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	26
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK .....	45
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK .....	62
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	82
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU DĚJEPIS.....	91
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA .....	97
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD.....	108
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	117
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE ....	138
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA A ÚČETNICTVÍ .....	145
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA .....	154
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE.....	161
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBYT A OBSLUHA .....	177
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU HOTELOVÝ PROVOZ.....	194
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CESTOVNÍ RUCH.....	205
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZEMĚPIS CESTOVNÍHO RUCHU.....	212
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PRÁVA .....	218
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ADMINISTRATIVA .....	223
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK .....	229
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z ČESKÉHO JAZYKA .....	254
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z ANGLICKÉHO JAZYKA .....	259
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z NĚMECKÉHO JAZYKA .....	264
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z MATEMATIKY .....	269

## PROFIL ABSOLVENTA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

### 1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu pracovních činností v malých, středních i velkých provozech veřejného i účelového stravování, a to především na úseku výroby a odbytu. Po získání nezbytné praxe v oboru bude připraven na výkon funkcí na úrovni nižšího, případně středního managementu gastronomických a hotelových provozů a bude připraven pro podnikání v pohostinství a hotelnictví.

Absolvent bude ovládat druhy a techniku obsluhy, organizovat činnosti na úseku odbytu. Připravuje prostředí odbytu, používá vhodný inventář a formy obsluhy dle charakteru akce, vykonává obchodně provozní aktivity, sleduje odbyt výrobků, provádí vyúčtování, využívá marketingové nástroje k nabídce služeb a výrobků a prostředků podpory prodeje.

Absolvent bude ovládat technologii přípravy pokrmů a nápojů, organizovat činnosti na úseku výroby. Přijímá suroviny do skladu a skladuje je, provádí výpočet potřebných surovin, provádí přípravu výroby a vlastní výrobu pokrmů a nápojů, uchovává a expeduje hotový výrobek. Připravuje pokrmy dle specifických požadavků zařízení zaměřených na lázeňství.

Posoudí v závislosti na příslušném standardu zařízení jakost výrobku a kvalitu služeb. Vede příslušnou dokumentaci stravovacího střediska, využívá informačních technologií. Bude připraven vykonávat odborně činnosti úseků výroby a odbytu, využívat technologická zařízení, zajišťovat zásobování, realizovat i organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce. Orientuje se v obchodně právních podmínkách veřejného stravování.

Po získání nezbytné praxe v oboru bude s využitím znalostí managementu a marketingu organizovat a řídit gastronomický provoz v kontextu potřeb hotelového zařízení, v návaznosti na činnost ostatních středisek hotelu (ubytovací, technické, ekonomické, personální...) a na doplňkové služby hotelu. Dále bude schopen uplatnění i v provozních pracovních pozicích i v jiných než gastronomických úsecích hotelu.

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

### 2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující stěžejní kompetence:

#### Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- ovládá technologii přípravy pokrmů,
- ovládá techniky odbytu,
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

## Specificky odborné kompetence

- dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii, vysvětlí účel systému HACCP a jeho aplikaci v provozu,
- objasní podstatu alimentárních nákaz z potravin
- má přehled o výživě, připravuje pokrmy dle zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů včetně konveniencí, skládá správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- připravuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště ve stravovacím středisku na provoz,
- realizuje odbyty vhodnými druhy a technikami,
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává výrobu pokrmů, provádí vyúčtování,
- zajišťuje zásobování surovinami, potravinami a dalším materiálem,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí,
- organizuje a koordinuje činnost pracovních týmů ve výrobě a odbytu,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- dodržuje bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací v pracovní činnosti,
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- 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,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

### **Klíčové kompetence**

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i zkušeností spolupracovníků a odborníků v oboru,
- efektivně zpracovává informace z textů a mluveného projevu,
- porozumí zadání úkolu, získá potřebné informace a navrhuje řešení,
- volí prostředky a způsoby (zdroje, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci,
- formuluje srozumitelně své myšlenky, obhajuje své názory a postoje,
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s pravidly chování,
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění v gastronomii, používá základní odbornou terminologii v písemné i ústní formě,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti,
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- komunikuje se zaměstnavateli se základní znalostí pracovněprávních vztahů,
- správně používá běžné měrné a finanční jednotky,
- aplikuje matematické postupy pro řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- pracuje s osobním počítačem a běžnými prostředky ICT a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou, získává informace z otevřených zdrojů (internet).

### **Afektivní kompetence**

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá vhodné techniky učení,
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a pracovních podmínkách,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmů,
- reaguje adekvátně na své hodnocení, přijímá radu i kritiku,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- podněcuje práci týmu, zvažuje návrhy druhých, vytváří vstřícné mezilidské vztahy,
- předchází konfliktům, v případě vzniku je řeší,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí.

### **3. Vazba vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

Odborné kompetence absolventa pro obor vzdělání Gastronomie 65-41-L/01 zohledňují požadavky trhu práce vycházející ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK), popř. profesní kvalifikace (PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

PK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název PK	Kód ÚPK	EQF
Složitá obsluha hostů	65-008-H	3
Příprava minutek	65-004-H	3
Příprava pokrmů studené kuchyně	65-002-H	3
Příprava teplých pokrmů	65-001-H	3

#### **4. Způsob ukončení vzdělávání a dosažený stupeň vzdělání**

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň EQF 4 ukončované je maturitní zkouškou, kterou mohou žáci konat, pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

### 1. Celkové pojetí vzdělávání

Celkové pojetí vzdělávání v oboru 65-41-L/01 Gastronomie je determinováno prostředím Karlovarského kraje, a především Karlových Varů a ostatních lázeňských míst kraje. Gastronomie je nedílnou součástí odvětví cestovního ruchu regionálně a lokálně zaměřeného na lázeňství a další doprovodné formy. Infrastruktura takto zaměřeného cestovního ruchu dominují velké hotelové domy, lázeňské hotely a další zařízení, která se vyznačují vysokou úrovní a specializovaností gastronomických služeb. Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsáném prostředí regionu, případně i v náročnější gastronomii dalších center cestovního ruchu České republiky nebo v zahraničí, především v prostoru EU.

Proto je obor 65-41-L/01 Gastronomie zpracován do ŠVP Gastronomie a hotelnictví tak, aby absolventi získali potřebné nejzákladnější kompetence k pracovním činnostem ve výrobě a v odbytu, které jsou rozšířené o komplex kompetencí pro výkon manažerské činnosti aplikovatelných po získání potřebné praxe nejen v gastronomických, ale i dalších provozech hotelu. Tím vzdělávací strategie vychází vstříc regionálnímu trhu práce, sociálním partnerům, potřebám zaměstnavatelů, případně i nárokům pracovního trhu EU.

### 2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Gastronomie a hotelnictví je koncipován pro získání základního průřezového souboru kompetencí v celé oblasti stravovacích služeb a gastronomického provozu (technologie přípravy pokrmů a technika odbytu) rozšířeného o získání nadstavbových kompetencí k výkonu manažerských činností na úsecích výroby a odbytu ve stravovacím zařízení, které budou realizovatelné po získání nezbytné praxe na výkonných nemanadžerských pozicích. Důraz je kladen na kompetence potřebné k organizačním a řídicím činnostem v gastronomickém provozu, k vytvoření základních předpokladů pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru. Rámec požadavků RVP oboru byl rozšířen předměty Hotelový provoz a Cestovní ruch, aby absolventi dokázali vnímat gastronomický provoz v kontextu organizace, činnosti a provozu hotelu a celého odvětví cestovního ruchu a mohli v tomto ohledu najít uplatnění i mimo vlastní gastronomický provoz. Značný význam je dále přikládán komplexu všeobecného vzdělávání, který vede k osvojení kompetencí potřebných pro úspěšné vykonání maturitní zkoušky.

Vzhledem k tomu, že ve školním vzdělávacím programu tvoří významnou část odborná složka vzdělávání, připravuje škola žáky v rámci tohoto programu pro základní úroveň obtížnosti povinných zkoušek společné části maturitní zkoušky.

Vzdělání v oboru poskytuje vzdělanostní i institucionální platformu pro další možné vzdělávání na vyšší odborné škole nebo ve vysokoškolském studiu bakalářského nebo magisterského stupně, nejpravděpodobněji v oblasti cestovního ruchu.

Vzdělávání sestává z teoretického a praktického vyučování. Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku a odborné praxe v reálném pracovním prostředí, a to po celou dobu vzdělávání. Při rozvržení obsahu vzdělávání byly z disponibilních hodin posíleny za účelem zkvalitnění přípravy k maturitní zkoušce oblasti Jazykové vzdělávání a Matematické vzdělávání a k prohloubení odborných kompetencí vzdělávací oblast Výroba a odbyt v gastronomii. Pro zkvalitnění přípravy na maturitní zkoušku byly jako volitelné zařazeny do učebního plánu předměty Cvičení z Českého jazyka a povinně volitelné Cvičení z matematiky

nebo Cvičení z cizího jazyka. Předměty, na kterých spočívá těžiště odborného zaměření jsou Technologie, Odbyt a obsluha a Odborný výcvik.

Důraz je kladen na aktivní a neformální mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním i mezi jednotlivými předměty teoretického vyučování. Velká pozornost je plánovaně věnována různým formám motivace žáků a aktivování zájmu žáků o obor. Důležitá pro vzdělávání je funkční partnerská spolupráce s pracovišti, na kterých probíhá praktické vyučování. Součástí strategie realizace je vytváření prostoru a aktivit pro žáky se zvýšeným zájmem o obor a odborný růst v podobě vzdělávacích akcí, soutěží, spolupráce se zahraničím, spolupráce s profesními sdruženími. Pro žáky se znevýhodněním pak účinný kompenzační systém a systém prevence sociálně patologických jevů. Významnou roli sehrává v realizaci vzdělávacího programu příznivé klima a firemní kultura školy, klima třídního kolektivu a v neposlední řadě příznivé prostředí pracoviště praktického vyučování.

Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat.

Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují praktičtější zaměření žáci, hrají důležitou roli metodicko-didaktické postupy, které musí u žáků vytvořit předpoklady k úspěšnému ukončení vzdělávání složením maturitní zkoušky. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionálně dle charakteru a obsahu vzdělávání užívány následující:

#### **Klasické**

- slovní – vysvětlování, výklad, přednáška, práce s textem, dialog
- názorně demonstrační – práce s obrazem, modelem, prezentací, pozorování, ukázka, instruktáž
- dovednostně-praktické – vytváření znalostí, dovedností a návyků napodobováním, experimentem, praktickým cvičením, produktivní činností

#### **Aktivizující**

- diskuze, řešení problému, situační simulace, inscenace, didaktická hra, kvíz brainstorming a myšlenkové mapování, ...

#### **Komplexní výukové formy**

- výuka frontální, skupinová, individualizovaná, kooperativní, projektová, samostatná práce žáků

#### **Využití IT prostředků a online metod výuky**

- online vedená distanční forma vzdělávání
- výukové strategie jako součást metod výuky frontální, skupinové, individualizované, kooperativní, projektové, samostatné práce žáků.

Nedílnou součástí realizace vzdělávacího programu je uplatňování metod aplikace praktických zkušeností a reálných jevů v teorii, spojení teoretických znalostí s praxí, užívání klasických i moderních zdrojů informací. Významnou metodickou roli hrají formy vzdělávací jednotky, z nichž základní je vyučovací hodina, doplňkové semináře, workshopy, exkurze, kurzy a výjezdy žáků a zahraniční aktivity školy. Z hlediska metodiky je důležité využití moderní didaktické techniky od klasické projekční techniky až po interaktivní nástroje.

V každé vzdělávací oblasti, resp. předmětu postupná digitalizace vzdělávacího procesu prostřednictvím nástrojů moderních informačních a komunikačních technologií.



### 3. Způsob rozvoje klíčových kompetencí a průřezových témat

#### Klíčové kompetence

Získávání klíčových kompetencí prolíná po celou dobu vzdělávání jednotlivými předměty včetně praktického vyučování. Klíčovým kompetencím je také věnován prostor i v aktivitách nad rámec minimálních požadavků na obsah školního vzdělávacího programu.

Získávání klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled uplatňování klíčových kompetencí“.

#### Přehled uplatňování klíčových kompetencí

<b>KLÍČOVÁ KOMPETENCE</b>  <b>65-41-L/01 Gastronomie</b> <b>Gastronomie</b> <b>Gastronomie a hotelnictví</b>	<b>K učení</b>	<b>k řešení problémů</b>	<b>komunikativní</b>	<b>personální a sociální</b>	<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>	<b>k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>	<b>matematické</b>	<b>Využívat IKT a pracovat s informacemi</b>
Český jazyk a literatura	X		X	X	X	X		X
Cizí jazyk	X		X	X	X	X		X
Další cizí jazyk	X		X	X	X	X		X
Občanská výchova	X		X	X	X	X		X
Dějepis	X		X	X	X			X
Matematika	X	X				X	X	X
Základy přírodních věd	X	X	X		X	X		X
Tělesná výchova	X	X		X	X	X		X
Informační a komunikační technologie	X	X	X	X	X	X	X	X
Ekonomika a účetnictví	X	X	X	X	X	X	X	X
Potraviny a výživa	X			X		X		X
Technologie	X			X		X	X	X
Odbyt a obsluha	X		X			X	X	X
Hotelový provoz	X	X	X	X		X	X	X
Cestovní ruch	X	X	X			X	X	X
Zeměpis cestovního ruchu	X		X		X	X		X
Základy práva	X	X	X	X	X	X		X
Administrativa	X		X			X		X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X
Cvičení Český jazyk	X		X	X	X	X		X
Cvičení Matematika	X	X					X	X
Cvičení cizí jazyk	X		X	X	X	X		X

## Výčet klíčových kompetencí a jejich struktura

### k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

### k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

### komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

### personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

### občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

### k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

Realizaci průřezových témat ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled uplatňování průřezových témat“.

### **Strategie realizace průřezových témat**

#### **Občan v demokratické společnosti**

Těžištěm realizace průřezového tématu je předmět Občanská výchova, dále jsou to především Český jazyk a literatura, Ekonomika a účetnictví, Hotelový provoz, Cestovní ruch a Odborný výcvik.

Významnou součástí realizace jsou však i následující faktory:

- vytváření demokratického klimatu školy
- průběžné provádění etické výchovy
- úsilí o úspěšnost žáků ve vzdělávání včetně operativní a funkční aplikace různých strategií výuky a pozitivní motivace
- mediální výchova

#### **Člověk a životní prostředí**

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Základy přírodních věd, v obecnější poloze v předmětu Občanská výchova a okrajově v dalších, především odborně zaměřených předmětech. Důležitou součástí plnění tématu je odborný výcvik vedoucí v praktických podmínkách pracovního prostředí k environmentálnímu přístupu s ohledem na udržitelný rozvoj a logické souvislosti v ostatních předmětech i případné projektové aktivity.

#### **Člověk a svět práce**

Těžištěm realizace průřezového tématu jsou předměty Občanská výchova a Ekonomika, dále však problematika tématu prostupuje většinou předmětů, a to i odborných, což koresponduje s odborným zaměřením školního vzdělávacího programu. Důležitou součástí plnění tématu je opět Odborný výcvik, který prakticky uvádí žáky do reálného pracovního prostředí a jeho organizace, norem a předpisů, kolektivních vztahů a pracovního klimatu, pracovních postupů a plnění hospodářských úkolů i firemní kultury.

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 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 a naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Součástí průřezového tématu je i Kariérové poradenství, které již není jednorázovým, ale průběžným tématem.

## Informační a komunikační technologie

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Informační a komunikační technologie, kde pokrývá v podstatě celou problematiku. V souvislosti se současným přechodem k informační společnosti a celkové digitalizaci informací a dat je vhodné (není to však povinné), aby problematika prolínala do ostatních předmětů v podobě aplikace výukových programů, prezentací, simulací s co nejvyšší interaktivitou žáků, čímž dochází k nabyvání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky. S praktickým využitím ICT se žáci setkávají při Odborném výcviku.

Podmínkou realizace je průběžné vytváření a upgrade ICT HW a SW infrastruktury školy včetně moderních prezentačních prostředků (dataprojektory, interaktivní tabule, ...).

## Přehled realizace průřezových témat

<b>PRŮŘEZOVÁ TÉMATA</b> <b>65-41-L/01 Gastronomie</b> <b>Gastronomie</b> <b>Gastronomie a hotelnictví</b>	<b>občan</b> <b>v demokratické</b> <b>společnosti</b>	<b>člověk a životní</b> <b>prostředí</b>	<b>člověk a svět</b> <b>práce</b>	<b>informační</b> <b>a komunikační</b> <b>technologie</b>
Český jazyk a literatura	X		X	X
Cizí jazyk	X		X	X
Další cizí jazyk	X		X	X
Občanská výchova	X	X	X	X
Dějepis	X			X
Matematika				X
Základy přírodních věd		X		X
Tělesná výchova	X	X		X
Informační a komunikační techn.	X		X	X
Ekonomika a účetnictví	X	X	X	X
Potraviny a výživa		X		X
Technologie		X	X	X
Odbyt a obsluha		X	X	X
Hotelový provoz	X	X	X	X
Cestovní ruch	X	X	X	X
Zeměpis cestovního ruchu	X	X		X
Základy práva	X		X	X
Administrativa			X	X
Odborný výcvik	X	X	X	X
Cvičení Český jazyk	X		X	X
Cvičení Matematika				X
Cvičení cizí jazyk	X		X	X

## Výčet průřezových témat a jejich struktura

### Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

### Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

### Člověk a svět práce

- Individuální příprava na pracovní trh
  - o sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
  - o písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce, formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
  - o vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
  - o aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- Svět vzdělávání
  - o význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
  - o formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
  - o ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
  - o informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- Svět práce
  - o trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
  - o nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;

- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- Podpora státu ve sféře zaměstnanosti
  - služby kariérového poradenství;
  - zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.
- Informační a komunikační technologie
  - práce s osobním počítačem a prostředky ICT
  - práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
  - získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
  - komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
  - nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

#### 4. Organizace výuky

Program je realizován v denní formě vzdělávání v délce 4 roky a sestává z teoretického a praktického vyučování. Rozsah praktického vyučování činí při týdenním cyklu v 1., 2. a 4. ročníku jeden den týdně, ve 3. ročníku dva dny týdně. Praktické vyučování je doplněno v 1. – 3. ročníku 3 týdny souvislé odborné praxe. Část odborné praxe nejdéle v rozsahu 2 týdnů lze konat i v období prázdnin. Odbornou praxi sjednanou školou je možné konat též v zahraničí. Výuka je organizována v pravidelném týdenním cyklu, ve kterém jsou zakomponovány dny teoretického a dny praktického vyučování, v případě potřeby lze dny praktického vyučování sdružovat a zařazovat do rozvrhu ob týden a zvolit dvoutýdenní cyklus.

Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Jako vyučovací předměty jsou pro možnost intenzivnější přípravy k maturitní zkoušce zařazeny Cvičení z Českého jazyka a volitelně Cvičení z matematiky nebo Cvičení z cizího jazyka ve třetím, resp. čtvrtém ročníku.

Teoretické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno v sídle školy, kde jsou vytvářeny potřebné materiální a organizační podmínky. Tělesná výchova probíhá v pronajatém sportovním areálu a v učebním plánu je doplněna lyžařským výcvikovým kurzem a letním sportovním kurzem.

Pro úspěšnou realizaci vzdělávání lze třídy s ohledem na vzdělávací potřeby, bezpečnost a hygienu práce dělit na skupiny, a to především cizí jazyky, Tělesnou výchovu, Informační a komunikační technologie, Ekonomiku a účetnictví, Administrativu a v případě sdílení třídy více oborů také odborné předměty.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku a odborné praxe v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to alternativně následujícími modely:

- na odloučeném pracovišti školy, které je školou provozováno jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku;
- na smluvně zajištěném odloučeném pracovišti školy v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku ve spolupráci s instruktory z řad zaměstnanců;

- ve smluvně zajištěném školském zařízení, pracovišti praktického vyučování, které je zařazeno v rejstříku škol a školských zařízení a je zřízeno fyzickou nebo právnickou osobou,
- na smluvně zajištěném pracovišti v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou instruktoři z řad zaměstnanců s tím, že se na vedení praktického vyučování podílí zástupce ředitele pro praktické vyučování nebo vedoucí učitel odborného výcviku prostřednictvím pravidelných metodických návštěv.

Žáci jsou přednostně umisťováni na pracoviště, na kterých je výuka vedena učiteli odborného výcviku. Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.- 4. ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem. Odborná praxe je zpravidla zařazována na začátku nebo konci školního roku, dva týdny lze zařadit do hlavních prázdnin. Je organizována jako ucelený blok, aby docházelo k prohloubení odborných kompetencí, dovedností, návyků a ke sžití s pracovním kolektivem v reálném pracovním prostředí.

Organizace teoretického i praktického vyučování je operativně dle aktuálních možností doplňována akcemi motivujícími žáky k zájmu o obor, odborný růst a prohlubujícími jejich kompetence.

## **5. Způsob a kritéria hodnocení žáků**

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá dle platných předpisů, způsob a kritéria jsou specifikovány Školním řádem a Přílohou A Školního řádu – pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Stejným způsobem se postupuje při vydávání výchovných opatření.

Hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáka na vysvědčeních se vyjadřuje klasifikací, tj. stupni.

Každé pololetí se žákům vydává vysvědčení, za první pololetí výpis z vysvědčení.

Stupně hodnocení výsledků vzdělávání v povinných a nepovinných předmětech:

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

Stupně hodnocení chování:

- |   |              |
|---|--------------|
| 1 | velmi dobré  |
| 2 | uspokojivé   |
| 3 | neuspokojivé |

Pro stanovení stupně hodnocení za konkrétní výkon žáka v průběhu pololetí lze výsledky vzdělávání přiměřeně dle charakteru a pojetí vzdělávání v předmětu zpracovávat metodami bodování, procentuálního vyjádření apod. s tím, že výsledným výstupem musí být stupeň klasifikace. Podrobná kritéria a metodiku konkrétního hodnocení si dle potřeby rozpracuje hodnotící a seznámí s nimi žáky.

Projektově vedená část obsahu vzdělávání v daném předmětu musí být v průběhu pololetí průběžně hodnocena stupni za dílčí výstupy tak, aby bylo možné objektivně stanovit stupeň klasifikace za pololetí. V případě vedení výuky projektovou nebo jinou netradiční formou je vyučující povinen seznámit žáky s formami a způsobem hodnocení výstupů projektové výuky v daném školním roce.

Hlavní funkcí hodnocení je diagnostika výstupů vzdělávání, především stupně rozvoje a osvojení klíčových kompetencí, zvládnutí průřezových témat a požadovaných výstupů předmětu, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace, dále pak vedení žáků k reálnému sebehodnocení a zvýšení jejich motivace. Při hodnocení výsledků vzdělávání se postupuje dle následujících zásad:

- komplexnost hodnocení zahrnující požadované výstupy předmětu, míru osvojení klíčových a odborných kompetencí a zvládnutí průřezových témat,
- komunikativní přístup k žákům,
- snaha o využití forem sebehodnocení a kolektivního hodnocení,
- respektování individuálních potřeb a možností žáka při volbě metody hodnocení,
- vychází z výsledků a práce žáka v průběhu celého pololetí,
- je dodržována stanovená četnost hodnocení a proporcionální rozložení v průběhu pololetí,
- čtvrtletně je prováděna plošná diagnostika,
- výsledky každé klasifikace jsou zdůvodňovány včetně rozboru kladů a nedostatků,
- s formou hodnocení musí být žák předem seznámen.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci výsledků a chování žáka:

- průběžný monitoring žáka,
- zkoušky a testy (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové),
- výstupy projektů,
- výsledky aktivit souvisejících se vzděláváním (soutěže, odborné akce...),
- konzultace s ostatními učiteli, třídním učitelem, výchovným poradcem,

Hodnocení v předmětech teoretického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- schopnost uplatňovat výstupy při řešení teoretických úkolů a problémů,
- schopnost vyjádření a zobecnění, logika myšlení,
- samostatnost, tvořivost a aktivita,
- přesnost, výstižnost a odborná a jazyková správnost ústního a písemného projevu.

Hodnocení v předmětech praktického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí pracovních postupů,
- využití a aplikace teorie v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita pracovních výstupů, organizace vlastní práce a pracoviště, užívání technologií,
- dodržování předpisů (BOZP, HACCAP...),
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie,
- přístup k pracovnímu kolektivu a týmové spolupráci.

Hodnocení odborné praxe žáka provádí UOV nebo instruktor. Hodnocení odborné praxe se započítává do příslušného pololetního hodnocení žáka ve vyučovacím předmětu, k němuž má odborná praxe nejtěsnější vazbu (odborný výcvik), a to váhou 20 % hodnocení v daném předmětu.



## **6. Materiální zajištění vzdělávání**

### **Teoretické vyučování**

Je realizováno v dopravně dobře dostupném objektu Ondřejská 56 v Karlových Varech.

Výuce je k dispozici celkem 17 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělicí, a 2 specializované na informační technologie. Z kmenových tříd jsou 2 odborně vybavené pro gastronomii.

Učebna gastronomických předmětů je vybavena barem, horkovzdušnou varnou jednotkou, pracovišti s varnými deskami, minutkovou indukční plotnou, chladícím zázemím a širokým sortimentem odborného inventáře a pomůcek.

Dvě učebny ICT, každá se 16 kusy žákovských PC s podporou multimediálních technologií jsou propojeny lokální sítí, se síťovým napojením na vysokorychlostní internet, s možností tisku a scanování, doplněné o řídicí učitelské stanoviště.

Všechny učebny jsou osazeny pevným napojením na internet s dataprojekcí.

Pracovníkům školy slouží lokální informační síť s přístupem k internetu, jejímiž stanicemi jsou osazeny kabinety i sborovna, k dispozici jsou notebooky. Ve škole je instalována lokální síť WIFI pro příjem internetu žáky i pedagogy.

Jednotlivé kabinety jsou vybaveny mnoha učebními pomůckami, důraz je kladen na dominantní obory gastronomické. Početná je sbírka videokazet, CD a DVD s odbornou tematikou.

Širokou nabídku více než 2000 titulů odborné i další literatury a multimediálních produktů poskytuje žákům i pedagogům školní knihovna.

V přízemí budovy slouží komplex šaten s osobními skříňkami, na chodbách budovy školy jsou zřízeny relaxační koutky se sedacími soupravami, k dispozici je bufet a automat na teplé nápoje.

Pro tělesnou výchovu škola využívá venkovní sportoviště a halu v areálu Slavia v Karlových Varech Drahovicích a dostupný plavecký bazén.

### **Praktické vyučování**

Je v souladu s platnými předpisy zajišťováno formami popsanými v článku 4. Organizace výuky. Odborný výcvik žáků je zajišťován a realizován na pracovištích, která disponují vyspělým technologickým i sociálním zázemím, jde o významné hotelové společnosti.

Vlastní pracoviště praktického vyučování, objekt nábřeží Jana Palacha 26, slouží jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna s kapacitou do 200 stravovaných. Toto moderně technologicky vybavené pracoviště poskytuje podmínky také pro konání kurzů, seminářů, projektů, zkoušek apod.

## **7. Personální zajištění vzdělávání**

Škola zaměstnává cca 60 pracovníků.

Teoretické vyučování zajišťuje cca 30 osob.

Praktické vyučování zajišťuje cca 15 osob.

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků se pohybuje kolem 70-80 %.

Škola má kvalifikovaně obsazené pozice výchovného poradce, koordinátora ICT a metodika prevence.

## **8. Spolupráce se sociálními partnery**

Rozvinuta je dlouholetá spolupráce s řadou významných zaměstnavatelů, hotelových i obchodních společností, se kterými škola systematicky spolupracuje v oblasti rozvoje lidských zdrojů, což vytváří prostor pro zajištění praktického vyučování žáků v reálné praxi a následné zaměstnávání absolventů nebo jejich úspěšné uplatňování na trhu práce. Mezi nejvýznamnější patří Grandhotel Pupp a.s., Imperial Karlovy Vary, a.s., EDEN Group a.s., Ambassador Národní dům Karlovy Vary, Hotel Carlsbad Plaza, Lázeňské sanatorium THERMAL, s. p., Léčebné lázně Jáchymov, a. s., Savoy Westend Hotel s.r.o., Lázně Richmond, s. r. o., Karlovy Vary, HM Globus Karlovy Vary a další partneři.

Škola je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace.

Škola spolupracuje s hospodářskou komorou, úřadem práce a partnerskou školou v Bavorsku a Itálii.

## **9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci je realizována podle platných předpisů, další závazné normy, která problematiku upravují pro konkrétní podmínky školy jsou Školní řád a vnitřní směrnice o BOZP. V souladu s uvedenými normami prolíná Bezpečnost a ochrana zdraví při práci všemi činnostmi školy, a to v podobě zajišťování prostorových a materiálních podmínek vzdělávání dle platných předpisů (vyhláška č.410/2005 Sb.) včetně provádění technických a organizačních opatření, průběžného vyhodnocování a účinné eliminace rizik a kontrolní činnosti, dodržování pravidel prevence vzniku úrazu, specifikace postupu při vzniku úrazu nebo mimořádné situace, požární ochrany a prevence rizikového chování žáků, která v rovině prevence, indikace a intervence pokrývá problematiku návykových látek, kriminality, vandalství, šikany, xenofobie a rasismu, virtuálních závislostí, násilí, zneužívání a jako strategické cíle staví zdravý životní styl, pozitivní sociální chování a hodnotovou orientaci.

Žáci jsou k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vedeni prostřednictvím osvojování odborné kompetence, která prochází odbornými předměty, přičemž těžiště spočívá v praktickém vyučování.

Zvýšená pozornost je věnována nejrizikovějším organizačním formám vzdělávání.

Praktické vyučování, které probíhá v reálném pracovním prostředí, propojuje bezpečnost a ochranu zdraví při práci se specifiky a provozními normami konkrétního pracoviště praktického vyučování.

Bezpečnost žáků v budově školy posiluje bezpečnostně docházkový systém školy sestávající z čipových přístupů do budovy, turniketů a CCTV kamerového systému s režimem monitoring/záznam.

Dále je jedná o Tělesnou výchovu organizovanou v pronajímaném sportovním areálu a o přesuny a pobyty žáků při vzdělávacích aktivitách, které jsou organizovány mimo sídlo školy. Základním atributem bezpečnosti je včasná informovanost žáků a jejich zákonných zástupců a dále organizační opatření eliminující případná rizika.

## UČEBNÍ PLÁN

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků				
	1.	2.	3.	4.	celkem
<b>Povinné vyučovací předměty</b>					
Český jazyk a literatura	3	3	3	3	12
Cizí jazyk (AJ)	3	3	3	3	12
Další cizí jazyk (NJ)	2	3	3	3	11
Občanská výchova	1	1	1	0	3
Dějepis	0	2	0	0	2
Matematika	4	3	3	3	13
Základy přírodních věd	3	1	0	0	4
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technol.	2	2	0	0	4
Ekonomika a účetnictví	2	2	3	3	10
Potravinářství a výživa	2	2	0	0	4
Technologie	2	2	1	1	6
Odbyt a obsluha	2	2	1	1	6
Hotelový provoz	0	0	1	2	3
Cestovní ruch	0	0	0	1	1
Zeměpis cestovního ruchu	0	0	0	1	1
Základy práva	0	0	0	1	1
Administrativa	0,5	0	0	0,5	1
Odborný výcvik	6	7	14	7	34
Cvičení Český jazyk	0	0	0	1	1
<b>Volitelné vyučovací předměty</b>					
Cvičení cizí jazyk (AJ/NJ/RJ)	0	0	0	1/0	1/0
Cvičení Matematika	0	0	0	1/0	1/0
<b>Nepovinné vyučovací předměty</b>					
<b>Celkem týdenních vyuč. hodin</b>	<b>34,5</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>34,5</b>	<b>139</b>

### Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32	28
Výcvikové kurzy (lyžařský, letní)	1	-	1	-
Odborná praxe	3	3	3	0
Maturitní zkouška	-	-	-	2
Časová rezerva	4	5	4	4
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>34</b>

### **Poznámky k učebnímu plánu:**

1. Délka programu v denní formě vzdělávání činí 4 roky. Výuka je organizována v pravidelném týdenním cyklu, ve kterém jsou zakomponovány dny teoretického a dny praktického vyučování, v případě potřeby lze dny praktického vyučování sdružovat a zařazovat do rozvrhu ob týden a zvolit tak dvoutýdenní cyklus. Rozsah praktického vyučování v týdenním cyklu činí v 1., 2. a 4. ročníku jeden učební den týdně, ve 3. ročníku dva učební dny týdně.
2. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání ve smíšených skupinách tvořených žáky různých ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.
3. Praktické vyučování je doplňováno od 1. do 3. ročníku 3 týdny souvislé odborné praxe ročně v reálném pracovní prostředí. Odborná praxe je zpravidla zařazována na začátek nebo konec školního roku. Část odborné praxe nejdéle v rozsahu 2 týdnů lze konat i v období prázdnin.
4. Cizím jazykem je anglický jazyk, dalším cizím jazykem německý jazyk.
5. V posledním ročníku si žák zvolí jeden z volitelných předmětů dle svých preferencí ve volbě maturitních předmětů.
6. Lyžařský výcvikový kurz je možné přesunout do 2. ročníku, letní lze realizovat i ve 2.ročníku.

## PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

Transformace z RVP do ŠVP	RVP – minim. počet vyuč. hodin za studium		ŠVP – počet vyučovacích hodin za studium		
	minimální počet týdenních vyuč. hodin	minimální počet celkových vyuč. hodin	název předmětu	počet celkových vyuč. hodin	počet celkových vyuč. hodin
<b>Jazykové vzdělávání</b>					
<b>Český jazyk a literatura</b>	<b>5</b>	<b>160</b>	Český jazyk a literatura	<b>8</b>	<b>256</b>
			Cvičení Český jazyk	<b>1</b>	<b>32</b>
<b>Cizí jazyky</b>	<b>16</b>	<b>512</b>		<b>24/23</b>	<b>768/736</b>
Cizí jazyk (AJ)			Anglický jazyk	12	384
Další cizí jazyk (NJ)			Německý jazyk	11	352
			Cvičení cizí jazyk (VOL)	1	32
<b>Společenskovední vzd.</b>	<b>5</b>	<b>160</b>		<b>5</b>	<b>160</b>
			Občanská výchova	2	64
			Dějepis	2	64
			Základy práva	1	32
<b>Přírodovědné vzd.</b>	<b>4</b>	<b>128</b>		<b>4</b>	<b>128</b>
			Základy přírodních věd	4	128
<b>Matematické vzd.</b>	<b>10</b>	<b>320</b>		<b>14/13</b>	<b>448/416</b>
			Matematika	13	416
			Cvičení matematika (VOL)	1	32
<b>Estetické vzd.</b>	<b>5</b>	<b>160</b>		<b>5</b>	<b>160</b>
			Český jazyk a literatura	4	128
			Občanská výchova	1	32
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	<b>8</b>	<b>256</b>		<b>8</b>	<b>256</b>
			Tělesná výchova	8	256
<b>Vzdělávání v IKT</b>	<b>4</b>	<b>128</b>		<b>4</b>	<b>128</b>
			Informační a komunikační technologie	4	128
<b>Ekonomika</b>	<b>10</b>	<b>320</b>		<b>10</b>	<b>320</b>
			Ekonomika a účetnictví	10	320
<b>Výživa</b>	<b>8</b>	<b>256</b>		<b>8</b>	<b>256</b>
			Potraviny a výživa	4	128
			Odborný výcvik	4	128
<b>Výroba a odbyt v gastronomii</b>	<b>25</b>	<b>800</b>		<b>46</b>	<b>1472</b>
			Odbyt a obsluha	6	192
			Technologie	6	192
			Hotelový provoz	3	96
			Cestovní ruch	1	32
			Zeměpis cestovního ruchu	1	32
			Odborný výcvik	29	928
<b>Komunikace ve službách</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>96</b>

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary  
Gastronomie a hotelnictví

			Administrativa	1	32
			Odbyt a obsluha	1	32
			Odborný výcvik	1	32
<b>Disponibilní h. - profilující okruh</b>	<b>25</b>	<b>800</b>			
<b>CELKEM</b>	<b>128</b>	<b>4096</b>		<b>140/139</b>	<b>4480/4448</b>

## ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

### VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	ČJL
2 Komunikační a slohová výchova	ČJL
3 Práce s textem a získávání informací	ČJL

### VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE

1 Řečové dovednosti	AJ/NJ
2 Jazykové prostředky	AJ/NJ
3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	AJ/NJ
4 Poznatky o zemích	AJ/NJ

### VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V DALŠÍM CIZÍM JAZYCE

1 Řečové dovednosti	RJ
2 Jazykové prostředky	RJ
3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	RJ
4 Poznatky o zemích	RJ

### SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Člověk v dějinách (dějepis)	D
2 Soudobý svět	D/ObV
3 Člověk v lidském společenství	ObV
4 Člověk jako občan	ObV
5 Člověk a právo	ZP
6 Člověk a svět (praktická filozofie)	ObV

### PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ

#### FYZIKÁLNÍ VZDĚLÁVÁNÍ Varianta C

1 Mechanika	ZPV
2 Termika	ZPV
3 Elektřina a magnetismus	ZPV
4 Vlnění a optika	ZPV
5 Fyzika atomu	ZPV
6 Vesmír	ZPV

#### CHEMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ Varianta B

1 Obecná chemie	ZPV
2 Anorganická chemie	ZPV
3 Organická chemie	ZPV
4 Biochemie	ZPV

### PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Fyzikální vzdělávání	ZPV
2 Chemické vzdělávání	ZPV
3 Biologické a ekologické vzdělávání	ZPV

## **MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ**

1 Operace s čísly	M
2 Číselné a algebraické výrazy	M
3 Funkce	M
4 Řešení rovnic a nerovnic	M
5 Goniometrie a trigonometrie	M
6 Planimetrie	M
7 Stereometrie	M
8 Analytická geometrie	M
9 Posloupnosti a finanční matematika	M
10 Kombinatorika	M
11 Pravděpodobnost v praktických úlohách	M
12 Statistika v praktických úlohách	M

## **ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ**

1 Literatura a ostatní druhy umění	ČJL
2 Práce s literárním textem	ČJL
3 Kultura	ObV

## **VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ**

1 Péče o zdraví	
Zdraví	PV
Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořád. sit.	TV
První pomoc	TV
2 Tělesná výchova	TV
3 Zdravotní tělesná výchova	TV

## **VZDĚLÁVÁNÍ V INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍCH**

1 Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle	IKT
2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	IKT
3 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu	IKT
4 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet	IKT

## **EKONOMIKA A PODNIKÁNÍ**

1 Podnikání	EÚ
2 Finanční vzdělávání	EÚ
3 Daně	EÚ
4 Účetnictví	EÚ
5 Marketing	EÚ
6 Management	EÚ

## **VÝŽIVA**

1 Potraviny a nápoje	PV/OV
2 Výživa	PV/OV
3 Hygiena	PV/OV

## **VÝROBA A ODBYT V GASTRONOMII**

1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prev.	T/OV
2 Příprava pokrmů	T/OV



3 Obsluha	OO/OV
4 Výrobní a odbytová střediska	OO/OV
<b>KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH</b>	
1 Profesní komunikace	OO/OV
2 Písemná komunikace	A

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 96 2. ročník – 96 3. ročník – 96 4. ročník – 84

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit a rozvíjet komunikační kompetenci žáků, naučit je používat jazyka jako prostředku dorozumívání, myšlení, přijímání a sdělování informací na základě jazykových a slohových znalostí.

Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí, a především dovedností v praktickém životě. Vzdělávání dále směřuje k tomu, aby se žáci vyjadřovali srozumitelně, souvisle a spisovně, formulovali své názory a uměli je obhájit, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a měli tyto informace předat. V písemném projevu je cílem naučit žáky vyjadřovat se v souladu s pravopisnými normami, srozumitelně a přesně, orientovat se v písemném styku s úřady a institucemi.

Cílem literárního vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se vytvořit systém kulturních hodnot, pomáhat formovat postoje žáka. Literární vzdělání je úzce spjata se vzděláním jazykovým, navzájem se tyto oblasti prolínají. Literární vzdělávání směřuje k výchově ke čtenářství, interpretaci uměleckých děl, snaží se o vlastní tvůrčí aktivity žáků.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění,
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa,
- ve svém životním stylu volili vhodná estetická a kulturní kritéria a byli tolerantní ke vkusu jiných,
- ctíli a chránili kulturní hodnoty a sledovali kulturní dění,
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tří oblastí, oblast mluvnice, oblast slohu – komunikační a oblast literatury. Oblasti se navzájem prolínají.

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové vědomosti a dovednosti, v oblasti komunikační a slohové výchovy se zaměřuje na potřeby budoucí profese především volbou cvičení vztahujících se k potřebám praxe. V literární výchově učivo základní školy systematizuje a prohlubuje.

Učivo předmětu „Český jazyk a literatura“ je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů občanská výchova, cizí jazyky, odborné předměty.

Předmět je významným článkem průřezového tématu Občan v demokratické společnosti.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **1. ročník**

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura starověku a středověku, práce s literárním textem

### **2. ročník**

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura 18. a 19. století, práce s literárním textem

### **3. ročník**

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura minulého století, práce s literárním textem

### **4. ročník**

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura současnosti, práce s literárním textem, film, divadlo, systematizace znalostí a dovedností

## **Strategie (pojetí) výuky**

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Těžiště výuky tedy spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, schopností chápat a interpretovat text, a to i text odborný.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- četba a interpretace ukázek z uměleckých děl
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- mluvnické cvičení a samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná a skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- pravopisná cvičení
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- naučné a instruktážní filmy
- návštěvy výstav, kulturních akcí

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Samostatné ročníkové práce budou hodnoceny po stránce obsahové, stylistické, pravopisné i formální. Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání

- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### Průřezová témata

#### Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

#### Člověk a svět práce

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

#### Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblasti komunikace v rámci vykonávání:

- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu

### Digitální kompetence

Žáci jsou schopni pracovat s různými typy textů a získávat informace z různých informačních zdrojů. Mediální výchova je téma prostupující všechny ročníky.

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zná charakteristiku jazykovědy a její disciplíny</li> <li>• rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, slangy a argot, dialekty, rozpozná stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>• vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny</li> <li>• pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>• orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>• žák zná základní fonetické pojmy</li> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Základní pojmy jazykovědy</li> <li>• Národní jazyk a jeho útvary a poloútvary <ul style="list-style-type: none"> <li>○ jazyková kultura</li> </ul> </li> <li>• Vývoj spisovné češtiny a vývojové tendence současné češtiny <ul style="list-style-type: none"> <li>○ postavení češtiny mezi ostatními jazyky</li> <li>○ základní jazykové příručky (ve fyzické i elektronické podobě)</li> </ul> </li> <li>• Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</li> <li>• Hlavní principy českého pravopisu</li> </ul>
<b>Práce s textem a získávání informací</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální, odborné a jiné informace</li> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>• žák zná základní údaje o české jazykovědě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none"> <li>○ infromatická výchova, knihovny a jejich služby</li> <li>○ média, jejich produkty a účinky</li> </ul> </li> <li>• Historie české jazykovědy</li> </ul>

<b>Komunikační a slohová výchova</b>	<b>34 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák vhodně prezentuje své myšlenky, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska</li> <li>• ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• adekvátně využívá emocionální a emotivní stránky mluveného i psaného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (umí pochválit) i negativní (umí zkritizovat, polemizovat)</li> <li>• žák se vyjadřuje věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• je s to předvést krátký projev</li> <li>• rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>• sestaví jednoduché zpravodajské a propagační útvary (zpráva, pozvánka, nabídka...)</li> <li>• vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary</li> <li>• žák prakticky zvládá vypravování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slohotvorní činitele <ul style="list-style-type: none"> <li>○ slohotvorní činitele objektivní a subjektivní komunikační situace</li> <li>○ komunikační strategie</li> <li>○ vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky</li> <li>○ vyjadřování monologické i dialogické, formální i neformální, připravené i nepřipravené</li> </ul> </li> <li>• Projevy prostě sdělovací <ul style="list-style-type: none"> <li>○ jejich základní znaky, postupy a prostředky (jednoduchý popis, jednoduché vyprávění, osobní dopis, telefonický rozhovor, představení, zpráva, oznámení, žádost, elektronická komunikace, vyplňování tiskopisů, pozvánka, telegram, inzerát, hlavní teze textu, běžný návod, omluva)</li> </ul> </li> <li>• Umělecký styl <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vypravování</li> </ul> </li> </ul>
<b>Literatura – Obecná charakteristika</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák klasifikuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> <li>• rozeznává umělecký styl od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• literatura – její dělení, žánry, tematika, kompozice a jazyk literárního díla, obrazná pojmenování, jazykové prostředky, verš</li> </ul>

<b>Literatura a kultura starověku</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do příslušného historického období</li> <li>• zhodnotí význam Homéra, starořeckých dramatiků, Ovidia, Vergilia a Bible pro starověkou literaturu i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literární textů a rozdíly mezi nimi, text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nejstarší literární památky, především Bible a antická literatura (báje, eposy, dramata)</li> </ul>

<b>Literatura a kultura raného středověku</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla tohoto období</li> <li>• zhodnotí význam Konstantina a Metoděje, Kosmase, autora Krystianovy legendy pro dobu, v níž tvořili, i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• románský styl</li> <li>• literatura na Velké Moravě – staroslověnská</li> <li>• počátky literatury v Českém státě – staroslověnská a latinská (Konstantin a Metoděj, Kosmas)</li> </ul>



<b>Literatura a kultura vrcholného středověku</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zařadí typická díla tohoto období</li> <li>• zhodnotí význam děl tohoto období pro dobu, v níž vznikla, pro gotiku i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gotické umění,</li> <li>• doba Karla IV. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ rozvoj vzdělanosti,</li> <li>○ vznik česky psané literatury</li> <li>○ legendy, kroniky, satiry, drama</li> </ul> </li> </ul>

<b>Literatura reformního hnutí</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zná typická díla tohoto historického období</li> <li>• zhodnotí význam Mistra Jana Husa a jeho díla pro dobu, v níž tvořil, i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mistr Jan Hus a jeho pokračovatelé</li> </ul>

<b>Literatura a kultura humanismu a renesance</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla renesance</li> <li>• zhodnotí význam nejvýznamnějších autorů a jejich díla pro dobu, v níž tvořil, pro renesanci a humanismus, pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• humanismus a renesance v Evropě a u nás               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alighieri</li> <li>○ Boccaccio</li> <li>○ Cervantes</li> <li>○ Shakespeare</li> </ul> </li> </ul>

<b>Barokní umění a literatura</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zařadí typická barokní díla</li> <li>• zhodnotí význam Komenského a jeho díla pro dobu, v níž tvořil, i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní zážitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• baroko</li> <li>• česká literatura doby pobělohorské               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ J. A. Komenský</li> <li>○ ústní lidová slovesnost</li> </ul> </li> </ul>

<b>Literatura a další druhy umění klasicismu a osvícenství v Evropě</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období</li> <li>• zhodnotí význam nejvýznamnějších autorů a jejich díla pro dobu, v níž tvořili, pro příslušné umělecké směry i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mozart</li> <li>• Moliere</li> <li>• Goethe</li> </ul>

<b>Literatura a kultura v době českého národního obrození</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla národního obrození a charakterizuje toto historické období</li> <li>• zhodnotí význam Dobrovského, Jungmanna, Palackého a dalších autorů i jejich díla pro dobu, v níž tvořili i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobrovský</li> <li>• Kramerius</li> <li>• Palacký</li> <li>• Jungmann</li> <li>• Kollár</li> <li>• Čelakovský</li> <li>• ústní lidová slovesnost</li> </ul>

## 2. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	<b>15 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky</li> <li>• používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>• v písemné i mluveném projevu žák využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby, slovníky a práce s nimi</li> <li>• slovní zásoba vzhledem k oboru vzdělání, odborná terminologie</li> <li>• gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</li> </ul>
<b>Komunikační a slohová výchova</b>	<b>25 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák se vhodně prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska</li> <li>• ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• adekvátně využívá emocionální a emotivní stránky mluveného i psaného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• je s to přednést krátký projev</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu a rozdílů mezi nimi</li> <li>• rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zpráva,</li> <li>• referát,</li> <li>• komuniké</li> <li>• úvodník</li> <li>• komentář</li> <li>• analytický článek</li> <li>• polemika</li> <li>• recenze,</li> <li>• kritika,</li> <li>• fejeton,</li> <li>• sloupek</li> <li>• kurzívka</li> <li>• glosa</li> <li>• reportáž</li> <li>• črta</li> <li>• interview</li> <li>• soudnička</li> </ul>
<b>Práce s textem a získávání informací</b>	<b>24 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák má přehled o médiích a mediálních sděleních</li> <li>• umí ze sdělovacích prostředků získávat informace a zpracovat je</li> <li>• rozlišuje typy mediálních sdělení a jejich funkci, identifikuje jejich typické postupy, jazykové prostředky a jiné prostředky</li> <li>• uvede příklady vlivu médií a digitální komunikace na každodenní podobu mezilidské komunikace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• publicistické druhy a žánry textu</li> <li>• získávání a zpracování informací z publicistického textu</li> <li>• média a mediální sdělení</li> </ul>

<b>Romantismus</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do období romantismu</li> <li>• zhodnotí význam některých světových autorů – především Huga, Puškina, Máchy, Erbena, Tyla a jejich díla pro dobu, v níž tvořili, pro romantismus i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• umělecký, tedy i literární směr romantismus</li> <li>• ve světové literatuře (Byron, Scott, Hugo, Stendhal, Puškin, Poe, ...)</li> <li>• v české literatuře (Mácha, Erben, Tyl)</li> </ul>

<b>Počátky realismu v české literatuře</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla počátků našeho realismu</li> <li>• zhodnotí význam Němcové a Havlíčka a jejich díla pro dobu, v níž tvořili, pro realismus i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace z této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Němcová</li> <li>• Havlíček</li> </ul>

<b>České umění druhé poloviny 19. století</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do tohoto období a uměleckých směrů</li> <li>• zhodnotí význam Nerudy, Hálovy, Světlé, Vrchlického, Sládka, Čecha, Jirásky, bratří Mrštíků a jejich díla pro dobu, v níž tvořili, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• májovci – Neruda</li> <li>• ručovci a lumírovci</li> <li>• Národní divadlo v Praze</li> <li>• kritický realismus v české literatuře – Jirásek, bratři Mrštíkové</li> </ul>

<b>Světová literatura kritického realismu</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do kritického realismu</li> <li>• zhodnotí význam předních světových autorů – především Balzaca, Dickense, Tolstého, Dostojevského, popř. dalších, i jejich díla pro dobu, v níž tvořili, pro kritický realismus i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balzac</li> <li>• Flaubert</li> <li>• Dickens</li> <li>• Tolstoj</li> <li>• Dostojevskij</li> <li>• Čechov</li> </ul>

### 3. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák se orientuje ve výstavbě textu</li> <li>• ovládá a uplatňuje základní principy textu a jeho výstavby</li> <li>• uplatňuje znalosti ze skladby ve svém logickém vyjadřování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• větná skladba</li> <li>• větné členy</li> <li>• věta jednočlenná, dvojčlenná, větný ekvivalent</li> <li>• věta jednoduchá, souvětí</li> <li>• druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska</li> <li>• odchylky a chyby větné skladby</li> <li>• interpunkce a její správné používání</li> <li>• stavba a tvorba komunikátu</li> </ul>

<b>Komunikační výchova</b>	<b>22 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák se vhodně prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska</li> <li>• ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu a rozdílů mezi nimi</li> <li>• rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>• posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> <li>• odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li> <li>• vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odborný styl – jeho metody a postupy</li> <li>• odborný popis, výklad</li> </ul>

<b>Práce s textem a získávání informací, techniky a druhy čtení</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje informace</li> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>• pořizuje z odborného textu výpisky a výtah, dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů</li> <li>• umí vypracovat anotaci, rešerši a resumé</li> <li>• zaznamenává bibliografické údaje podle státní normy</li> <li>• na příkladech doloží druhy mediálních produktů</li> <li>• uvede základní média působící v regionu</li> <li>• zhodnotí význam médií pro společnost a jejich vliv na jednotlivé skupiny uživatelů</li> <li>• kriticky přistupuje k informacím z internetových zdrojů a ověřuje si jejich hodnověrnost (např. informace dostupné z Wikipedie, sociálních sítí, komunikačních webů apod.)</li> <li>• samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální, odborné aj. informace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> <li>• získávání a zpracování informací z textu (též odborného, administrativního a publicistického, zvláště zpravodajského) např. ve formě anotace, konspektu, resumé, osnovy, rešerše</li> <li>• třídění a hodnocení informací</li> <li>• zpětná reprodukce textu, jeho transformace do jiné podoby</li> <li>• práce s různými příručkami pro školu i veřejnost ve fyzické i elektronické podobě</li> <li>• média, jejich produkty a účinky</li> </ul>

<b>Slohová výchova</b>	<b>12 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák se vhodně prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska</li> <li>• ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• adekvátně využívá emocionální a emotivní stránky mluveného i psaného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zejména s důrazem na základní znaky útvarů</li> <li>• úřední dopis</li> <li>• elektronická pošta</li> <li>• životopis</li> <li>• zápis z porady</li> <li>• technická zpráva</li> <li>• pracovní hodnocení</li> <li>• inzerát a odpověď na něj</li> <li>• profesní konverzace</li> </ul>



<b>Umění přelomu 19. a 20. století ve světě a u nás</b>	<b>13 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období</li> <li>• zhodnotí význam předních autorů (Bezruč, Sova, Šrámek, Neumann, Březina...) i jejich díla pro dobu, v níž tvořili, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• impresionismus, expresionismus, symbolismus, dekadence, secese, historizující styly</li> <li>• literatura přelomu 19. a 20. století – Bezruč, Šrámek, Sova, Březina, Neumann</li> </ul>

<b>Odras 1. světové války v umění, především literatuře</b>	<b>15 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zná typická díla o první světové válce</li> <li>• zhodnotí význam nejvýznamnějších autorů i jejich díla pro dobu, v níž tvořili, i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rolland</li> <li>• Remarque</li> <li>• Hašek</li> </ul>

<b>Kultura</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák se orientuje v nabídce kulturních institucí</li> <li>• porovnává typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> <li>• popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>• kultura národností na našem území</li> <li>• společenská kultura – principy a normy kulturního chování</li> </ul>

#### 4. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 84 hodin

<b>Komunikační a slohová výchova</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák má přehled o slohových postupech uměleckého stylu</li> <li>• vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary</li> <li>• žák zvládá odborný styl a dokáže v něm využívat úvahový postup, v němž umí obhájit své myšlenky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umělecký styl: umělecký popis (líčení), charakteristika, úvaha</li> <li>• Odborný styl: úvaha</li> </ul>
<b>Druhy řečnických projevů</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák se vhodně prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska</li> <li>• ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• adekvátně využívá emocionální a emotivní stránky mluveného i psaného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• je s to předvést krátký projev</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projev</li> <li>• Proslov</li> <li>• Přednáška</li> <li>• Veřejná diskuse</li> <li>• Oficiální ústní blahopřání</li> </ul>
<b>Práce s textem a získávání informací</b>	<b>16 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zná zásady grafické a formální úpravy písemných projevů a uplatňuje je v praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul>

<b>Umění v době mezi světovými válkami – 20. – 30. léta 20. století</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a tohoto období</li> <li>• zhodnotí význam předních autorů (Rolland, Remarque, Feuchtwanger, Mannové, Zweig, Galsworthy, Dreiser, Hemingway, Gorkij, Bulgakov..., Wolker, Nezval, Seifert, Vančura, Olbracht, Poláček, Čapek...) a jejich díla pro dobu, v níž tvořili pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vitalismus, kubismus, futurismus, surrealismus, pop art...</li> <li>• světová meziválečná literatura (Rolland, Remarque, Breton, Prévert, Saint-Exupéry, Feuchtwanger, Mannové, Zweig, Galsworthy, Shaw, Gorkij, Bulgakov, Pasternak, Dreiser, Hemingway, Steinbeck...)</li> <li>• česká meziválečná literatura (Wolker, Nezval, Seifert, Vančura, Olbracht, Poláček, Čapek...)</li> </ul>

<b>Umění a kultura za druhé světové války a odraz války v literatuře</b>	<b>4 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zná typická díla o druhé světové válce</li> <li>• zhodnotí význam nejvýznamnějších autorů (Remarque, Heller, Seghersová, Styron, Mailer, Ryan, Simonov, Šolochov, Drda, Pavel, Frýd, Fuks, Lustig, Otčenášek, Hrabal, Holan, Seifert...) i jejich díla pro dobu, v níž tvořili, i pro další generace</li> <li>• vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remarque</li> <li>• Heller</li> <li>• Seghersová</li> <li>• Styron</li> <li>• Mailer</li> <li>• Ryan</li> <li>• Simonov</li> <li>• Šolochov</li> <li>• Drda</li> <li>• Pavel</li> <li>• Frýd</li> <li>• Fuks</li> <li>• Lustig</li> <li>• Otčenášek</li> <li>• Hrabal</li> <li>• Holan</li> <li>• Seifert</li> </ul>

<b>Vývoj umění po druhé světové válce</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušného historického období</li> <li>• zhodnotí význam předních autorů (Camus, Sartre, Moravia, Ginsberg, Kerouack, Amis, Beckett, Eco, Capote, Heller, Fulghum, Mailer, Kesey, Saroyan, Bulgakov, Bunin, Pasternak, Solženicin, Tolkien, Bradbury, Rowlingová... Seifert, Hrubín, Holan, Kainar, Zahradníček, Žáček, Hrabal, Škvorecký, Kundera, Havel, Fuks, Vaculík, Lustig, Kohout...) i díla pro dobu, v níž tvořili, pro příslušný umělecký směr i pro další generace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• existencialismus, nový román, absurdní literatura, beatníci, postmoderna...</li> <li>• literatura 2. poloviny 20. století</li> <li>• Camus, Sartre, Moravia, Ginsberg, Kerouack, Amis, Beckett, Eco, Capote, Heller, Fulghum, Mailer, Kesey, Saroyan, Bulgakov, Bunin, Pasternak, Solženicin, Tolkien, Bradbury, Rowlingová...</li> <li>• Seifert, Hrubín, Holan, Kainar, Zahradníček, Žáček, Hrabal, Škvorecký, Kundera, Havel, Fuks, Vaculík, Lustig, Kohout...</li> </ul>

<b>Práce s literárním textem</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>• rozpozná literární brak</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• četba a interpretace literárního textu</li> <li>• metody interpretace textu</li> <li>• tvořivé činnosti</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 96 2. ročník – 96 3. ročník – 96 4. ročník – 84

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie,
- jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky
- pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání,
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi.

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání.

Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do čtyř základních oblastí:

- řečové dovednosti
- jazykové prostředky – lexikologie, fonetika, morfologie
- tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích
- odborná konverzační témata

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní dovednosti získané na základní škole a zaměřuje se především na potřeby budoucí profese. Žák si osvojuje odbornou slovní zásobu a odborné fráze, které používá v praxi při styku a komunikaci s anglicky mluvícími hosty.

Předmět „Anglický jazyk“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula český jazyk, občanská výchova, dějepis, informační a komunikační technologie a odborné předměty, především odborný výcvik.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **1. ročník**

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy, procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou.

### **2. ročník**

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

### **3. ročník**

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, praktické využívání gramatických jevů, práce s odbornými texty, samostatný ústní a písemný projev, reálie anglicky mluvících zemí.

### **4. ročník**

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, samostatný ústní a písemný projev, vytváření projektů, obchodní korespondence, reálie anglicky mluvících zemí, příprava na maturitní zkoušku.

## **Strategie (pojetí) výuky**

Vzdělávání v cizím jazyce vychází z RVP z okruhu Jazykové vzdělávání. Směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici B1 podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí cca 2300 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 20% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborné praxe s důrazem na schopnost pohotově reagovat a odborně komunikovat. Výuka je orientována i prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti, postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji je zařazován nácvik poslechu s porozuměním, při něm i při četbě textu se vychází z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky nové strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Uvedené metody lze provázat projektovými aktivitami. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- projektové aktivity
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC a ve výukových aplikacích
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednatelce a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

#### **Člověk a svět práce**

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

#### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládá technologii přípravy pokrmů,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- ovládá techniky odbytu

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace



## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 96 hodin

Řečové dovednosti a jazykové kompetence	40 hodiny
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí základnímu sdělení projevů a diskusí rodilých i nerodilých mluvčích v přiměřeném tempu</li> <li>• identifikuje základní myšlenky a argumenty anglického textu</li> <li>• odhadne význam neznámých výrazů za použití svých znalostí o tvoření a odvozování slov</li> <li>• je schopen vyjádřit své názory a pocity, vyprávět jednoduchý příběh</li> <li>• písemně zaznamená své názory a pocity, zformuluje jednoduché sdělení, sestaví logicky uspořádaný anglický text</li> <li>• přeloží text, v případě nutnosti i za použití slovníku</li> <li>• zapojí se do hovoru, diskuse, reaguje dle potřeby na otázky, sám klade vhodné dotazy</li> <li>• vede písemný styk v angličtině, vyplní jednoduché formulář</li>   <li>• chápe základní principy anglické výslovnosti a uvědomuje si její rozdíly oproti češtině</li>   <li>• hláskuje anglická slova</li> <li>• pracuje se slovní zásobou a rozšiřuje ji</li> <li>• rozumí používání členů a rozdílů mezi členem určitým a neurčitým</li> <li>• používá osobní zájmena ve funkci podmětu i předmětu, stejně tak i přivlastňovací a ukazovací</li>   <li>• uvědomuje si kategorii rod u podstatných jmen</li> <li>• správně časuje a používá sloveso být v přítomném čase</li> <li>• nemá problém použít číslovky základní a řadové</li> <li>• utvoří množné číslo podstatných jmen</li> <li>• správně časuje a používá sloveso mít v přítomném čase</li>   <li>• používá přivlastňovací pád</li> <li>• pojmenuje dny v týdnu, měsíce a odpovídající časové předložky</li> <li>• sestaví správně různé tvary přítomného prostého času a rozumí okolnostem jejich užití</li> <li>• uvědomuje si rozdíly ve slovosledu v angličtině a aplikuje je při sestavování vlastních vět</li> <li>• je si vědom odlišností mezi have a have got</li> <li>• je mu jasný princip tvoření otázek bez i s tázacím zájmenem</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Řečové dovednosti:</li> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozumění monologům i dialogům</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• interakce ústní</li> <li>• interakce písemná</li> <li>• Aplikováno průřezově v jednotlivých tematických celcích</li>   <li>• Jazykové prostředky:</li> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• gramatika (tvarosloví a větná skladba):</li> <li>• základní pravidla výslovnosti v anglickém jazyce</li> <li>• anglická abeceda</li>   <li>• užití členů u podstatných jmen a zásady jejich výslovnosti</li> <li>• osobní zájmena – podmětový tvar, předmětový tvar</li> <li>• přivlastňovací zájmena nesamostatná</li> <li>• ukazovací zájmena (this/that)</li> <li>• rod podstatných jmen</li> <li>• časování slovesa to be v přítomném čase, otázka, zápor, krátké odpovědi, stažené tvary</li> <li>• číslovky základní a řadové</li>   <li>• množné číslo podstatných jmen</li> <li>• sloveso have got ve významu vlastnit v přítomném čase, otázka, zápor, krátké odpovědi, stažené tvary</li> <li>• přivlastňovací pád</li> <li>• dny v týdnu, měsíce a související předložky</li> <li>• přítomný prostý čas významových sloves, otázka, zápor, krátké odpovědi, stažené tvary, užití</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• je schopen rozkázat druhým osobám</li><li>• rozšíří svoji zásobu předložek v oblasti místa, času a pohybu</li> <li>• vyjádří časové údaje nebo se na ně zeptá</li><li>• chápe dané postavení příslovečných určení v anglické větě</li><li>• chápe se základní rozdíly mezi infinitivem a –ingovým tvarem a jejich užitím</li><li>• obohacuje své věty o kvantifikátory, má na paměti princip počitatelnosti</li> <li>• požívá vazbu there is/there are pro vyjádření existence</li><li>• sestaví správně různé tvary přítomného průběhového času a rozumí okolnostem jejich užití, včetně odkazování na budoucnost</li><li>• uplatňuje zvláštní pravidla pro tvorbu otázek na podmět</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• slovosled v anglické větě</li> <li>• have got x have</li><li>• doplňovací x zjišťovací otázky</li> <li>• rozkazovací způsob ve druhé osobě</li><li>• předložky v určeních místa, času / předložky pojící se s časem a s dopravními prostředky</li><li>• kolik je hodin?</li><li>• postavení příslovečných určení místa a času</li><li>• infinitiv (po slovesech)</li><li>• užití gerundia (ingového tvaru)</li><li>• počitatelná a nepočitatelná podstatná jména + vyjádření množství</li><li>• some, any, no</li><li>• vazba there is/there are</li> <li>• přítomný průběhový čas – otázka, zápor, krátké odpovědi, užití</li><li>• přítomný průběhový čas ve větách odkazujících na budoucnost</li><li>• otázky na podmět</li><li>• práce se slovníkem</li></ul>
--	--

<b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích</b>	<b>30 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá zdvořilostní fráze (pozdrav, seznámení, oslovení atp.)</li> <li>• charakterizuje lidi pomocí jejich povolání, věku, původu</li> <li>• popíše svoji rodinu, její členy včetně jejich vlastností a vzhledu</li>   <li>• pohovoří o své denní rutině, srovná svůj typický pracovní den se svým víkendovým programem</li> <li>• uloží do paměti potřebné výrazy pro konverzaci o škole, předmětech a vyučujících</li>   <li>• pojmenuje části domu/bytu, sdělí bližší informace o svém bydlišti</li>   <li>• není mu cizí rozhovor o počasí</li>   <li>• reaguje v základních sociálních situacích – seznámení, představování atd.</li>   <li>• vyjádří pozvání, jeho přijetí nebo odmítnutí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osobní údaje – pozdravy při setkání a loučení, oslovení, osobní informace, stručné popisy lidí s ohledem na věk, povolání a místo původu</li> <li>• já a moje rodina – členové rodiny, příbuzenské vztahy, popis osob, jejich vzhled, charakter, povahové vlastnosti, zájmy, povolání, mezilidské vztahy</li> <li>• denní režim – volný čas, zájmy a záliby, popis pracovního dne a víkendu</li>   <li>• můj školní den – školní předměty, rozvrh hodin, známkování, školní a mimoškolní aktivity, učitelé</li> <li>• dům a domov – popis domu, bytu, jednotlivých místností, zařízení bytu, můj pokoj, poloha domu/bytu, popis okolí</li>   <li>• počasí – roční období, druhy počasí, předpověď počasí</li>   <li style="padding-left: 20px;">Komunikační situace:</li> <li>• setkání, loučení, představování sebe i druhých, vedení rozhovoru na formální i neformální úrovni, pozvání na večírek, diskuse o počasí apod.</li>   <li style="padding-left: 20px;">Jazykové funkce:</li> <li>• obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření pozvání, odmítnutí, souhlasu apod</li> </ul>
<b>Odborná konverzační témata</b>	<b>20 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• začíná se studiem základních výrazů z oblasti potravin a surovin pro přípravu pokrmů</li>   <li>• není překvapen formálním složením nápojového i jídelního lístku</li>   <li>• je schopen reagovat v základních konverzačních situacích vznikajících z interakce mezi zákazníkem/hostem a personálem restaurace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovoce, zelenina</li> <li>• základní druhy masa, jeho části</li> <li>• zvěřina, drůbež</li> <li>• ryby sladkovodní a mořské, plody moře</li> <li>• uzeniny, uzenářské výrobky</li> <li>• základní druhy potravin</li> <li>• pečivo</li> <li>• mléčné produkty</li> <li>• koření</li> <li>• nápojový lístek – nápoje alkoholické, nealkoholické</li> <li>• jídelní lístek, části jídelního lístku V restauraci</li> <li>• základní konverzační obraty s hostem</li> </ul>
<b>Tvorba projektů a jejich prezentace</b>	<b>6 hodiny</b>

## 2. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 96 hodin

Řečové dovednosti a jazykové kompetence	30 hodiny
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí základnímu sdělení projevů a diskusí rodilých i nerodilých mluvčích v přiměřeném tempu</li> <li>• identifikuje základní myšlenky a argumenty anglického textu</li> <li>• odhadne význam neznámých výrazů za použití svých znalostí o tvoření a odvozování slov</li> <li>• je schopen vyjádřit své názory a pocity, vyprávět jednoduchý příběh</li> <li>• písemně zaznamená své názory a pocity, zformuluje jednoduché sdělení, sestaví logicky uspořádaný anglický text</li> <li>• přeloží text, v případě nutnosti i za použití slovníku</li> <li>• zapojí se do hovoru, diskuse, reaguje podle potřeby na otázky, sám klade vhodné dotazy</li> <li>• vede písemný styk v angličtině, vyplní jednoduché formuláře</li>   <li>• chápe základní principy anglické výslovnosti a uvědomuje si její rozdíly oproti češtině</li> <li>• hláskuje anglická slova</li> <li>• pracuje práce se slovní zásobou a rozšiřuje jí</li> <li>• vidí rozdílnost intonace českých a anglických vět</li> <li>• užívá se základní způsobová slovesa moci, muset a smět</li> <li>• vyjadřuje plánovanou budoucnost pomocí vazby be going to</li> <li>• rozšiřuje již známé výrazy some, any a no o vhodné přípony</li> <li>• respektuje pravidlo o pouze jednom záporu v anglické větě</li> <li>• řeší správně otázku slovosledu ve větách s více předměty</li> <li>• nemá problém utvořit zápornou otázku</li> <li>• vyjadřuje přání, nabídky a žádosti vhodnými jazykovými prostředky</li> <li>• sestaví správně různé tvary budoucího prostého času a rozumí okolnostem jejich užití</li> <li>• jsou mu jasné principy stupňování přídavných jmen a použije je pro účely srovnávání</li> <li>• chápe užitečnost zástupného one/ones pro větší plynulost textu/rozpravy a snaží se je použít</li> <li>• sestaví správně různé tvary minulého prostého času, včetně slovesa být, a rozumí okolnostem jejich užití</li> <li>• začíná se studiem nepravidelných sloves</li>   <li>• je schopen rozkázat skupině, jíž je členem</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Řečové dovednosti:</li> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = porozumění monologům i dialogům</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = porozumění psanému textu</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = vyjádření pomocí textu</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• ústní a písemná interakce</li> <li>• Aplikováno průřezově v jednotlivých tematických celcích</li>   <li>• Jazykové prostředky:</li> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• gramatika (tvarosloví a větná skladba):</li>   <li>• modální slovesa can, must, may</li> <li>• sloveso have to</li> <li>• vyjádření budoucnosti vazbou be going to</li>   <li>• složeniny se some-, any – a no-</li>   <li>• jeden zápor v anglické větě</li>   <li>• slovosled ve větách se dvěma předměty</li>   <li>• záporné zjišťovací otázky</li> <li>• vyjadřování přání, nabídek a žádostí</li>   <li>• budoucí prostý čas, otázka, zápor, krátké odpovědi, stažené tvary, užití</li>   <li>• stupňování přídavných jmen</li> <li>• srovnávání</li>   <li>• zástupné one/ones</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si rozdíl v užití mezi slovesy say a tell pro vyjádření českého „říci“</li> <li>• tvoří řadové číslovky od základních</li> <li>• sestaví správně různé tvary minulého průběhového času a rozumí okolnostem jejich užití</li> <li>• požívá několik způsobů pro vyjádření „také“ v kladných i záporných větách</li> <li>• upevní své dosavadní znalosti základních předložek místa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• minulý čas slovesa to be</li> <li>• minulý prostý čas – otázka, zápor, krátké odpovědi, stažené tvary, užití, nepravidelná slovesa, časová určení s minulým časem</li> <li>• rozkazovací způsob 1. osoby množného čísla</li> <li>• say x tell</li>   <li>• řadové číslovky</li> <li>• minulý průběhový čas, otázka, zápor, krátké odpovědi, složené tvary, užití</li>   <li>• překlad Já také. Já také ne.</li>   <li>• předložky in, at, on v určeních času a místa – shrnutí</li> </ul>
--	--

<b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích</b>	<b>35 hodiny</b>
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pohovoří o místě svého bydliště</li> <li>• rozezná základní druhy dopravy a připraví detaily turistického výletu</li> <li>• reaguje na nabídku cestovních kanceláří, pořídí si zájezd dle svých vyjádřených preferencí</li> <li>• je schopen převyprávět zážitky z dovolené, napsat pohlednici</li> <li>• osvojí si slovní zásobu spojenou s nakupováním a nemá problém sdělit svá přání v obchodním styku</li> <li>• ovládá výrazy nutné pro úspěšnou konverzaci o módě a oblečení</li> <li>• popíše aktivity spojené s chodem domácnosti</li> <li>• je připraven hovořit o České republice a Praze pro mezinárodní publikum, poradí cestu, případně provede návštěvníky</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <p>Tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• město, ve kterém žiji – průvodcování po městě, plány na výlet, program výletu, doprava a její druhy</li> <li>• nakupování a služby – v obchodě, výběr a srovnání zboží, druhy obchodů + jejich výhody/nevýhody, móda a oblékání – popis oblečení, módní trendy</li> <li>• cestování, prázdniny, dovolená – nabídky cestovních kanceláří – inzeráty, nákup zájezdu, vyprávění o prázdninách</li> <li>• Česká republika, Praha,</li> </ul> <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nakupování – rozhovor mezi zákazníkem a prodáváčem, cestování – rozhovor mezi zákazníkem a pracovníkem cestovní kanceláře, dotazy na cestu, provádění po městě, domlouvá schůzky apod.</li> </ul> <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřování přání, prosby, nabídky a návrhů</li> <li>• vyprávění o prázdninách, výrazy pro popis cesty, psaní pohledu, stížností, pochvaly,</li> <li>• vyjádření zklamání, naděje, radosti</li> <li>• vyřízení vzkazu</li> </ul>

<b>Odborná konverzační témata</b>	<b>25 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si základní výrazy z oblasti zpracování potravin a vybavení kuchyně</li> <li>• pronáší se pojmenovat méně složitých pokrmů</li> <li>• vyjasní si pracovní postupy a pojmenuje jednotlivé činnosti</li>   <li>• reaguje v základních konverzačních situacích vzniklých z interakce zákazníka a personálu v restauraci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• polévky, omáčky, přílohy, saláty</li> <li>• stolní inventář</li> <li>• kuchyňské nádobí</li> <li>• základní vybavení kuchyně</li> <li>• druhy úpravy masa</li> <li>• technologické úpravy jídel</li> <li>• jednotlivé kuchařské recepty</li>   <li style="padding-left: 20px;">V restauraci</li> <li>• rezervace stolu</li> <li>• uvítání hosta</li> <li>• nabídka, objednání, podávání jídla a pití</li> <li>• zúčtování</li> <li>• rozloučení s hostem</li> </ul>
<b>Tvorba projektů a jejich prezentace</b>	<b>6 hodiny</b>

### 3. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 96 hodin

Řečové dovednosti a jazykové kompetence	30 hodiny
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí základnímu sdělení projevů a diskusí rodilých i nerodilých mluvčích v přiměřeném tempu</li> <li>• identifikuje základní myšlenky a argumenty anglického textu</li> <li>• odhadne význam neznámých výrazů za použití svých znalostí o tvoření a odvozování slov</li> <li>• je schopen vyjádřit své názory a pocity, vyprávět jednoduchý příběh</li> <li>• písemně zaznamená své názory a pocity, zformuluje jednoduché sdělení, sestaví logicky uspořádaný anglický text</li> <li>• přeloží text, v případě nutnosti i za použití slovníku</li> <li>• zapojí se do hovoru, diskuse, reaguje podle potřeby na otázky, sám klade vhodné dotazy</li> <li>• vyřeší většinu běžných denních situací odehrávajících se v cizojazyčném prostředí</li> <li>• dokáže debatovat na známé téma</li> <li>• vede písemný styk v angličtině, vyplní jednoduché formuláře</li>   <li>• chápe základní principy anglické výslovnosti a uvědomuje si její rozdíly oproti češtině</li> <li>• hláskuje anglická slova</li> <li>• rozvíjí principy práce se slovní zásobou a pracuje na jejím rozšiřování</li> <li>• upevní a prohloubí své schopnosti tvořit, používat a rozlišit přítomné časy</li> <li>• utvoří a vhodně používá tázací dovětky ve všech dosud probraných mluvnických časech</li> <li>• orientuje se v další možnosti užití –ingového tvaru</li> <li>• rozšíří si zásobu zájmen o přivlastňovací samostatná</li> <li>• má na to utvořit a vystupňovat příslovce, vyhne se jejich užití po slovesech smyslového vnímání</li> <li>• konsoliduje své dosavadní znalosti o používání členů</li> <li>• upevní a prohloubí své schopnosti tvořit, používat a rozlišit vyjádření budoucnosti, orientuje se v tvoření časových vět a existenčních vazeb v budoucnosti</li>   <li>• přijme za své některé možnosti vyjádřit české „ještě/ještě ne“</li> </ul>	<p>Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = porozumění monologům i dialogům</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = porozumění psanému textu</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = vyjádření pomocí textu</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• ústní a písemná interakce</li> <li>• Aplikováno průřezově v jednotlivých tematických celcích</li> </ul> <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• gramatika (tvarosloví a větná stavba):</li>   <li>• vyjadřování přítomnosti (přítomný čas prostý, průběhový) – shrnutí</li> <li>• tázací dovětky v přítomném čase, ve větách odkazujících na budoucnost, větách s vazbou there is/there are v minulém čase</li> <li>• -ingový tvar</li>   <li>• přivlastňovací zájmena samostatná</li>   <li>• tvoření a stupňování příslovcí</li>   <li>• členy</li>   <li>• vyjadřování budoucnosti (přítomný průběhový čas, vazba be going to, budoucí čas) – shrnutí</li> <li>• časová určení v budoucnosti</li> <li>• vyjadřování budoucnosti po spojkách if, when a while</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• správně vyjadřuje letopočet i datum pomocí odpovídajících předložek</li> <li>• upevní a prohloubí své schopnosti tvořit, používat a rozlišit minulé časy a existenční vazbu v minulosti</li> <li>• chápe význam a užití přičestí minulého</li> <li>• používá ve funkci přívlastku podstatná jména</li> <li>• rozšíří svou zásobu číslovek nad 1000</li> <li>• upevní a prohloubí své schopnosti tvořit anglickou větu s důrazem na možná umístění příslovečných určení</li> <li>• není mu cizí způsob tvoření a použití trpného rodu</li> <li>• upevní a prohloubí své schopnosti rozlišovat počitatelnost a přizpůsobit kvantifikátory a výrazy množství</li> <li>• dále pokračuje ve studiu nepravidelných sloves</li> <li>• sestaví správně různé tvary předpřítomného prostého času, včetně slovesa být, a rozumí okolnostem jejich užití při popisu minulých zkušeností</li> <li>• nedělá mu problémy tvořit složeniny s kořeny every-, some-, any-, no – a užívá je i ve vztažných větách</li> <li>• zopakuje si pravidlo jednoho záporu v anglické větě</li> <li>• upevní a prohloubí své znalosti předložek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vazba there is/there are při vyjadřování budoucnosti</li> <li>• still a not yet (ještě, ještě ne)</li> <li>• datum, letopočet a související předložky</li> <li>• vyjadřování minulosti (minulý čas prostý, průběhový) – shrnutí</li> <li>• vazba there was/there were</li> <li>• přičestí minulé</li> <li>• podstatné jméno ve funkci přívlastku</li> <li>• číslovky 1000 a výše</li> <li>• slovosled v anglické větě x věty s příslovečným určením – shrnutí</li> <li>• trpný rod</li> <li>• množné číslo, počitatelnost a vyjadřování množství – shrnutí</li> <li>• nepravidelná slovesa</li> <li>• předpřítomný čas prostý, otázka, zápor, krátké odpovědi, stažené tvary, užití vztažné věty bez uvozovacího vztažného zájmena</li> <li>• some, any, no a jejich složeniny – shrnutí</li> <li>• every a jeho složeniny</li> <li>• spojení složenin s –body/-one a –thing se vztažnou větou</li> <li>• pravidlo jednoho záporu</li> <li>• předložky</li> </ul>
---	--



<b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích</b>	<b>35 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pohovoří o významných svátcích a dnech, popíše tradice s nimi spojené</li> <li>• osvojí si názvy jednotlivých druhů literatury, shrne své čtenářské návyky, je připraven použít veřejnou knihovnu, zhodnotí přečtenou knihu</li> <li>• diskutuje o rozmanitých možnostech kulturního vyžití, v diskusi vyjádří svůj (ne)souhlas či názor</li> <li>• provede rezervaci na koncert/představení atd.</li> <li>• pojmenuje sportovní odvětví a různé hry, vyjádří své preference</li> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života</li> <li>• rozšíří své dosavadní znalosti o anglicky mluvících zemích o poznatky o britských ostrovech</li> </ul>	<p>Tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• svátky, významné dny, tradice</li> <li>• četba a knihovny – čtenářské zvyklosti, základní typy literatury</li> <li>• kultura a zábava – druhy zábavy, jejich výhody/nevýhody, televize</li> <li>• sport a hry – druhy sportů, jejich dělení a obliba, soutěže</li> <li>• péče o tělo a zdraví</li> <li>• poznatky o anglicky mluvících zemích – Velká Británie, Londýn, další zajímavá místa v Británii,</li> </ul> <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• u pokladny, návštěva kulturní akce, nákup/půjčení knih apod., vyjádření názoru na četbu apod.</li> <li>• objednávka služby</li> </ul> <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřování souhlasu a nesouhlasu, hodnotící výrazy apod.</li> </ul>

<b>Odborná konverzační témata</b>	<b>25 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapamatuje si základní výrazy z oblasti názvů pokrmů</li> <li>• orientuje se v nabídce jídelního lístku, pojmenuje správně vybraná jídla</li> <li>• pohovoří o jídlech typických pro českou národní kuchyni</li> <li>• má znalosti o jídlech typických pro mezinárodní kuchyni, zejména pro britskou a americkou</li> <li>• rozumí kuchyňským receptům a sestaví jejich jednoduché verze</li> <li>• rozšíří svou zásobu konverzačních obrátů pro účely restauračního prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• studené a teplé předkrmy</li> <li>• moučníky a zákusky</li> <li>• hlavní jídla</li> <li>• minutky, jídla na objednávku</li> <li>• bezmasá jídla, kompoty</li> <li>• speciality české kuchyně</li> <li>• mezinárodní kuchyně</li> <li>• kuchyňské recepty</li> <li>• V restauraci</li> <li>• obraty ve styku s hostem</li> <li>• konverzace u stolu</li> </ul>
<b>Tvorba projektů a jejich prezentace</b>	<b>6 hodiny</b>

#### 4. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 84 hodin

Řečové dovednosti a jazykové kompetence	30 hodiny
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí základnímu sdělení projevů a diskusí rodilých i nerodilých mluvčích v přiměřeném tempu</li> <li>• identifikuje základní myšlenky a argumenty anglického textu</li> <li>• odhadne význam neznámých výrazů za použití svých znalostí o tvoření a odvozování slov</li> <li>• je schopen vyjádřit své názory a pocity, vyprávět jednoduchý příběh</li> <li>• písemně zaznamená své názory a pocity, zformuluje jednoduché sdělení, sestaví logicky uspořádaný anglický text</li> <li>• přeloží text, v případě nutnosti i za použití slovníku</li> <li>• zapojí se do hovoru, diskuse, reaguje podle potřeby na otázky, sám klade vhodné dotazy</li> <li>• vede písemný styk v angličtině, vyplní jednoduché formuláře</li>   <li>• chápe základní principy anglické výslovnosti a uvědomuje si její rozdíly oproti češtině</li> <li>• hláskuje anglická slova</li> <li>• nerozpakuje pracovat se slovní zásobou a rozšiřovat jí</li> <li>• doplní použití předpřítomného času o vyjádření délky trvání, aktuálního stavu v přítomnosti, bezprostředního výsledku a oznámení novinek</li> <li>• sestaví správně různé tvary předpřítomného průběhového času, včetně slovesa být, a rozumí okolnostem jejich užití zejména ve srovnání s předpřítomným časem prostým</li> <li>• disponuje schopností používat reciproční zájmena</li> <li>• je zvyklý používat infinitiv po tázacích slovech, přídavném jméně a příslovcích too a enough</li> <li>• rozumí způsobovému slovesu should a vhodně jej používá</li> <li>• orientuje se v možnostech vyjádření změny stavu</li> <li>• sestavuje a rozlišuje typy vedlejších vět vztazných, tomu přizpůsobuje příslušná vztážná zájmena, případně je vypouští</li> <li>• dále rozšiřuje své znalosti nepravidelných sloves</li> <li>• správně sestaví otázku, i za použití vhodného tázacího slova</li> <li>• vyzná se v opisných tvarech způsobových sloves a jejich významech</li> <li>• upevní a prohloubí své schopnosti stupňovat přídavná jména a příslovce, používá intenzifikátory so a such</li> </ul>	<p>Řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• receptivní řečová dovednost sluchová = porozumění monologům i dialogům</li> <li>• receptivní řečová dovednost zraková = porozumění psanému textu</li> <li>• produktivní řečová dovednost ústní = mluvení</li> <li>• produktivní řečová dovednost písemná = vyjádření pomocí textu</li> <li>• jednoduchý překlad</li> <li>• interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>• ústní a písemná interakce</li> <li>• Aplikováno průřezově v jednotlivých tematických celcích</li> </ul> <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>• grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• gramatika (tvarosloví a větná stavba):</li>   <li>• předpřítomný čas – vyjádření délky trvání (long, for a long time), aktuální v přítomnosti, bezprostřední výsledek, oznamujeme novinky</li> <li>• předpřítomný čas průběhový</li>   <li>• reciproční zájmena</li>   <li>• infinitiv po tázacích slovech, vazba it's + přídavné jméno + infinitiv</li> <li>• infinitiv po too a enough</li> <li>• should = mít povinnost v podmínovacím způsobu</li> <li>• vyjadřování změny stavu</li>   <li>• vztážné věty popisné, omezovací, užití vztážných zájmen</li>   <li>• nepravidelná slovesa</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá zájmena other a od něj odvozených tvarů</li> <li>• není mu na překážku tvořit podstatná jména pomocí přípon</li> <li>• nemá problém rozlišit as a like jako ekvivalenty českého „jako“</li> <li>• správně překládá česká zvrtná zájmena</li> <li>• není překvapen nepravidelnostmi při užití členu u vlastních jmen</li> <li>• tvoří nepřímé otázky podle příslušných pravidel</li> <li>• rozumí podmiňovacímu způsobu, chápe možnosti vyjádření reálné i nereálné podmínky</li>   <li>• užívá infinitiv s to pro vyjádření účelu</li> <li>• pronáší i píše správně zvolací věty</li> <li>• je si vědom rozdílu mezi every, each a everybody a úspěšně jej aplikuje</li> <li>• upevní a prohloubí své znalosti předložek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slovosled v otázkách doplňovacích a zjišťovacích, tázací slova</li> <li>• modální slovesa a jejich opisné tvary</li>   <li>• stupňování přídavných jmen a příslovčí – shrnutí</li> <li>• přídavná jména po look, sound, smell, taste, feel</li> <li>• intenzifikace přídavných jmen a příslovčí, so (tak), such (takový)</li> <li>• zájmeno other</li>   <li>• tvoření podstatných jmen přípon</li>   <li>• as vs like</li>   <li>• zvrtná zájmena</li> <li>• užívání členů u vlastních jmen</li>   <li>• nepřímé otázky</li>   <li>• podmiňovací způsob</li> <li>• podmínková souvětí – vyjádření reálné podmínky v budoucnosti, vyjádření nereálné podmínky</li> <li>• vyjadřování účelu</li> <li>• zvolací věty</li> <li>• every, each, everybody</li>   <li>• předložky</li> </ul>
--	---

<b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích</b>	<b>30 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diskutuje o zdravém životním stylu, nabídne radu, snaží se přesvědčit ostatní o svých argumentech</li> <li>• je lexikálně připraven na návštěvu u lékaře</li> <li>• pohovoří o svých plánech pro budoucí kariéru, používá vhodné výrazy spojené s profesionální kariérou</li> <li>• strukturuje vlastní životopis, odpovídá na inzeráty</li> <li>• popíše své koníčky a zájmy, navrhne vhodné způsoby trávení volného času</li> <li>• má možnost shrnout český systém vzdělávání a srovnat jej s jeho britským a americkým protějškem</li> <li>• rozšíří své dosavadní znalosti o anglicky mluvících zemích o poznatky o severní Ameriku</li> </ul>	<p>Tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zdravý životní styl – stravovací návyky, pitný režim, význam pohybu, životní styl teenagerů, kouření, alkohol</li> <li>• práce a povolání – názvy profesí, plány do budoucna, volba/hledání povolání, druhy zaměstnání</li> <li>• koníčky a zájmy – práce vs. odpočinek, rady, jak nejlépe trávit volný čas</li> <li>• škola a vzdělání – české školství, britské školství, americké školství, naše škola</li> <li>• poznatky o anglicky mluvících zemích – USA, další zajímavá místa v USA</li> </ul> <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• u lékaře, na úřadu práce, inzeráty, odpovědi na inzerát, životopis, žádost o práci apod.</li> </ul> <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřování poděkování, rady, přesvědčování apod.</li> </ul>
<b>Odborná konverzační témata</b>	<b>14 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obohacuje se o základní výrazy z oblasti hoteliérství a cestovního ruchu</li> <li>• je mu blízká konverzace v základních řečových situacích v hotelu, jiných ubytovacích zařízeních, směnárně</li> <li>• disponuje prostředky pro písemný styk v souvislosti s ubytováním</li> <li>• pohovoří o českých lázeňských zařízeních za použití přesné slovní zásoby</li> </ul>	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hotelové služby</li> <li>• stížnosti hostů</li> <li>• v recepci hotelu</li> <li>• ve směnárně</li> <li>• hotelová korespondence</li> <li>• lázeňství ČR, Západočeský lázeňský trojúhelník</li> </ul>
<b>Příprava na maturitní zkoušku</b>	<b>10 hodiny</b>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 96 3. ročník – 96 4. ročník – 84

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie,
- jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání,
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi.

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání. Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika
- projekt

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 1. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy, procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou.

#### 2. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

### 3. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, vytváření projektů, obchodní korespondence, reálie německy mluvících zemí

### 4. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, vytváření projektů, obchodní korespondence, reálie německy mluvících zemí

### Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání v cizím jazyce vychází z RVP z okruhu Jazykové vzdělávání. Směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici B1 podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí cca 1000 lexikálních jednotek za rok. Z toho odborná terminologie tvoří více než 30% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborné praxe s důrazem na schopnost pohotově reagovat a odborně komunikovat. Výuka je orientována i prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti, postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji je zařazován nácvik poslechu s porozuměním, při něm i při četbě textu se vychází z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem. Žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky nové strategie učení odpovídající učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Uvedené metody lze provázat projektovými aktivitami. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- - efektivní výklad učiva
- - řízený rozhovor
- - práce s učebnicí
- - samostatný ústní projev žáka
- - porozumění textu, správná interpretace
- - skupinová práce žáků
- - veřejné prezentace prací žáků
- - projektové aktivity
- - práce s odbornou literaturou, slovníky
- - poslechová a komunikační cvičení
- - diskuse na dané téma
- - práce na PC
- - zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebeposuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- - soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- - prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- - hodnocením skupinové práce žáků
- - hodnocením domácích prací žáků
- - hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury



### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se  
umět získávat informace ze světa práce  
porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění  
kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT  
pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského  
života, praxe a dalšího vzdělávání  
získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů  
komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednatelce a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

#### **Člověk a svět práce**

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského  
života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí  
v těchto oblastech:

- ovládá technologii přípravy pokrmů,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- ovládá techniky odbytu

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním vybavením počítače pro účely výuky německého jazyka, odborné  
profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Úvod do německého jazyka</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka</li> <li>• ovládá fonetickou podobu německé abecedy</li> <li>• ovládá výslovnost samohlásek s přehláskou</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky a vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>• zvládne vyjmenovat základní číslovky a jejich násobky</li> <li>• rozumí tvorbě řadových číslovek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam</li> <li>• německá abeceda</li> <li>• základní pravidla výslovnosti</li> <li>• slovní zásoba a její tvoření</li> <li>• základní číslovky 0-100 000 000</li> <li>• řadové číslovky</li> </ul>
<b>Pozdravy, rozloučení, poděkování, dny v týdnu, měsíce, roční období</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem</li> <li>• dokáže se představit</li> <li>• zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozdravy při setkávání a loučení</li> <li>• obraty k zahájení a ukončení komunikace</li> <li>• představení se</li> <li>• prosba, poděkování, vyjádření souhlasu</li> <li>• dny v týdnu, měsíce, roční období</li> </ul>
<b>Časování sloves v přítomném čase</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže časovat základní slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět</li> <li>• dokáže časovat slabá slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět</li> <li>• uvědomuje si rozdíly mezi slabými a silnými slovesy</li> <li>• dokáže časovat silná slovesa v přítomném čase</li> <li>• rozpozná v ústním i písemném projevu slabé a silné sloveso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• časování slovesa haben a sein</li> <li>• časování slabých sloves v přítomném čase</li> <li>• časování silných sloves v přítomném čase</li> </ul>
<b>Slovosled ve větě</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytvoří se správným slovosledem větu oznamovací a rozezná rozdíl od věty tázací</li> <li>• vytvoří krátké věty tázací se správným slovosledem</li> <li>• vyjmenuje tázací zájmena a použije je v krátkých větách</li> <li>• dokáže napsat krátké otázky</li> <li>• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• věta oznamovací</li> <li>• věta tázací</li> <li>• tázací zájmena</li> <li>• otázka doplňovací a zjišťovací</li> </ul>

<b>Člen určitý a neurčitý</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí použití členu určitého a neurčitého</li> <li>• rozliší použití členu určitého a neurčitého ve slovním a písemném projevu</li> <li>• použije člen určitý a neurčitý v krátkých větách.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• člen určitý a neurčitý</li> </ul>

<b>Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje jednotlivé členy rodiny</li> <li>• stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání)</li> <li>• vyjádří, jak se cítí</li> <li>• vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny</li> <li>• aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách</li> <li>• zaznamenává písemně hlavní myšleny ve formě jednoduchého popisu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rodina</li> <li>• rodinné vztahy</li> <li>• mezilidské vztahy</li> <li>• koníčky, záliby</li> </ul>

<b>Ovoce, zelenina, saláty</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovoce</li> <li>• zelenina</li> <li>• saláty</li> </ul>

<b>Rozkazovací způsob sloves</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá rozkazovací způsob sloves a aplikuje jej do krátkých příkazů a proseb</li> <li>• používá rozkazovací způsob slovesa sein v krátkých větách.</li> <li>• požádá o zpomalení tempa řeči</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozkazovací způsob slabých sloves</li> <li>• rozkazovací způsob slovesa sein</li> </ul>

<b>Mléčné výrobky</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy mléčných výrobků</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mléčné výrobky</li> </ul>

<b>Vazba es gibt</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá a správně používá vazbu es gibt</li> <li>• chápe význam neurčitého podmětu man</li> <li>• dokáže v krátkých větách používat neurčitý podmět man</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vazba es gibt</li> <li>• neurčitý podmět man</li> </ul>

<b>Dům a domov</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně k tématu</li> <li>• popíše svůj domov včetně okolí</li> <li>• umí vyjmenovat typy bydlení</li> <li>• umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání u stolu)</li> <li>• porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě</li> <li>• stručně popíše svoje město a kulturní památky</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popis bydliště</li> <li>• popis bytu</li> <li>• popis zařízení</li> <li>• naše město</li> </ul>

<b>Pečivo</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy pečiva</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pečivo</li> </ul>

<b>Zájmena</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• použije osobní zájmena ve větách</li> <li>• použije přivlastňovací zájmena ve spojení s podstatným jménem</li> <li>• uvědomuje si rozdíly ve vyjadřování zájmena „svůj“ v němčině</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osobní zájmena</li> <li>• skloňování osobních zájmen</li> <li>• přivlastňovací zájmena</li> </ul>

<b>Druhy masa</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy masa</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jateční maso</li> <li>• ryby</li> <li>• drůbež</li> <li>• zvěřina</li> </ul>

<b>Silné skloňování podstatných jmen</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si rozdíl mezi skloňováním v českém a německém jazyce</li> <li>• používá podstatná jména ve správném tvaru v ústním i písemném projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• silné skloňování podstatných jmen</li> </ul>

<b>Jídelní lístek</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vyjmenovat části jídelního lístku</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jídelní lístek – pojmenování jednotlivých částí</li> </ul>

<b>Zápor</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší použití záporu nicht a kein</li> <li>• vhodně uplatní základní způsoby tvoření záporu</li> <li>• aplikuje správně zápor v ústním a písemném projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zápor nein, nicht, kein</li> </ul>

<b>Škola a vzdělání</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat typy škol</li> <li>• dokáže vyjmenovat základní předměty ve škole</li> <li>• porozumí základním školním pokynům</li> <li>• umí v písemném i slovním projevu popsat svůj školní den</li> <li>• rozumí rozdílům systému školství u nás v Německu</li> <li>• rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem</li> <li>• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích</li> <li>• dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• škola</li> <li>• předměty</li> <li>• režim školního dne</li> <li>• život ve škole</li> <li>• systém školství</li> </ul>

<b>Slovesa s odlučitelnými předponami</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe rozdíl mezi slovesy s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou</li> <li>• umí vyjmenovat odlučitelné předpony</li> <li>• dokáže tvořit věty s odlučitelnými předponami</li> <li>• v textu vyhledá a rozpozná slovesa s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slovesa s odlučitelnými předponami</li> </ul>

<b>Způsobová slovesa</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje způsobová slovesa</li> <li>• uvědomuje si rozdíl v časování od ostatních sloves</li> <li>• ovládá a správně časuje způsobová slovesa v přítomném čase</li> <li>• aplikuje způsobová slovesa do krátkých vět</li> <li>• v textu je vyhledá a správně přeloží jejich význam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• způsobová slovesa v přítomném čase</li> </ul>

<b>V restauraci</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládne popis jednotlivých částí jídelního a nápojového lístku</li> <li>• ovládá vyjmenovat nejčastěji žádané nápoje</li> <li>• umí vyjmenovat základní hotová jídla s použitím odborné slovní zásoby</li> <li>• dokáže vyjmenovat základní suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• základy konverzace s hostem</li> <li>• přivítání</li> <li>• objednávka jídla a pití</li> <li>• rozloučení</li> </ul>

<b>V hotelu</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže se zeptat na základní informace při příjezdu</li> <li>• vyplní jednoduchý formulář</li> <li>• zeptá se na poskytované služby v hotelu</li> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem</li> <li>• dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v hotelu</li> <li>• služby</li> </ul>

## 2. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Předložky v časových údajích</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá správnou předložku ve spojení s časovým údajem</li> <li>• vytváří jednoduché věty s předložkou a časovým údajem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předložky v časových údajích</li> </ul>
<b>Můj denní program, určování času</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně k tématu</li> <li>• vyjmenuje činnosti, které během dne dělá</li> <li>• popíše v krátkých větách průběh svého dne</li> <li>• zeptá se na časový údaj a porozumí mu</li> <li>• dokáže sdělit, kolik je hodin</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• můj denní program</li> <li>• určování času</li> <li>• každodenní život</li> </ul>
<b>Předložky</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat předložky se 3. pádem</li> <li>• umí vyjmenovat předložky se 4. pádem</li> <li>• rozpozná ve větě předložku a určí spojitost s konkrétním pádem</li> <li>• dokáže vyjmenovat základní předložky pojící se se 3. i 4. pádem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předložky se 3. pádem</li> <li>• předložky se 4. pádem</li> <li>• předložky se 3. a 4. pádem</li> </ul>
<b>Člověk a zdraví</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše informace o sobě</li> <li>• popíše části lidského těla</li> <li>• dokáže vyjmenovat základní onemocnění</li> <li>• vysvětlí, jak se cítí</li> <li>• dokáže se objednat k lékaři</li> <li>• popíše jednoduše svůj aktuální zdravotní problém</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu v ústním i písemném projevu</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osobní data</li> <li>• popis těla a tělesných částí</li> <li>• zdraví a nemoci</li> <li>• zdravý životní styl</li> <li>• jak se cítím</li> <li>• návštěva u lékaře</li> </ul>



<b>Stupňování přídavných jmen a příslovčí</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá tvorbu 2. a 3. stupně u příslovčí a přídavných jmen</li> <li>• rozlišuje v písemném a ústním projevu 2. a 3. stupeň příslovčí a přídavných jmen</li> <li>• vyjadřuje se vhodně pomocí stupňování v písemném a ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stupňování příslovčí</li> <li>• stupňování přídavných jmen</li> </ul>

<b>Nákupy surovin, informování se na služby, objednávka služby, objednávka v restauraci</b>	<b>7 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat některé typy obchodů</li> <li>• dokáže požádat o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin a oblečení)</li> <li>• umí se zeptat na cenu a možnost placení</li> <li>• zvládne vyjádřit množství zboží a zda si zboží vezme či ne</li> <li>• dokáže vyjmenovat některé služby (zvláštní pozornost věnuje oboru gastronomie, hotelnictví a turismus)</li> <li>• zvládne se zeptat na službu a dokáže si ji objednat</li> <li>• dokáže si vhodně a pohotově objednat v restauraci</li> <li>• tvoří dialogy mezi hostem a obsluhou</li> <li>• aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách</li> <li>• čte s porozuměním přiměřené texty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nákupy surovin</li> <li>• oblečení</li> <li>• ceny, váhy, míry, množství</li> <li>• informování se na služby</li> <li>• objednávka služby</li> <li>• objednávka v restauraci</li> </ul>

<b>Jídelní lístek</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje známé předkrmy z jídelního lístku</li> <li>• dokáže popsat chuť jídla (kyselé, sladké, slané, hořké)</li> <li>• čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• části jídelního lístku</li> <li>• předkrmy</li> <li>• polévky</li> <li>• hlavní jídla</li> <li>• jídla na objednávku</li> <li>• přílohy</li> <li>• dezerty a sladké pokrmy</li> </ul>

<b>Spojky souřadné a podřadné</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe význam spojek</li> <li>• umí vyjmenovat spojky souřadné a podřadné a rozumí rozdílů</li> <li>• aplikuje vhodné spojky do souvětí v písemném i ústním projevu</li> <li>• dokáže vytvořit vedlejší větu pomocí vhodné spojky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spojky souřadné</li> <li>• spojky podřadné</li> </ul>

<b>Povolání kuchaře</b>	<b>6 hodin</b>
<b>výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje základní kompetence kuchaře</li> <li>• vyjmenuje a zapamatuje si základní zařízení a vybavení kuchyně</li> <li>• čte s porozuměním odborné texty a v textu se orientuje</li> <li>• dokáže správně přeložit jednotlivé úpravy a technologické postupy</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povolání kuchař</li> <li>• zařízení kuchyně</li> <li>• druhy úprav</li> <li>• technologické postupy</li> </ul>

<b>Minulý čas</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje přítomný čas od minulého v psaném a písemném projevu</li> <li>• ovládá tvorbu minulého času – perfekta</li> <li>• vhodně aplikuje perfektní ve vlastním projevu</li> <li>• porozumí textu v perfektní</li> <li>• chápe rozdíl mezi perfektní a präteritem</li> <li>• dokáže vytvořit věty pomocí präterita u slovesa haben a sein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• perfektní slabých sloves</li> <li>• perfektní silných sloves</li> <li>• präteritum slovesa haben a sein</li> </ul>

<b>Bydlení</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí rozdíly mezi bydlením ve městě a na vesnici</li> <li>• sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>• dokáže se zeptat na cenu k určitému objektu</li> <li>• umí vysvětlit popis cesty a poskytnout informaci</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> <li>• sdělí obsah a hlavní myšlenky vyslechnuté nebo přečtené</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bydlení ve městě</li> <li>• bydlení na vesnici</li> <li>• orientace ve městě</li> <li>•</li> </ul>

<b>Povolání číšníka</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje základní kompetence číšníka</li> <li>• vyjmenuje a zapamatuje si základní zařízení a vybavení restaurace</li> <li>• čte s porozuměním odborné texty a v textu se orientuje</li> <li>• dokáže obsloužit zákazníka – nabídne, doporučí, vysvětlí</li> <li>• zeptá se hosta na zaplacení a nabídne druhy plateb</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povolání číšníka</li> <li>• pracoviště číšníka</li> <li>• pomůcky pro práci číšníka</li> <li>• obsluha – nabídka, přijetí objednávky, vyúčtování</li> </ul>

<b>Číslovky 100 – 1 000 000</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí tvorbě číslovek</li> <li>• dokáže vyjmenovat číslovky</li> <li>• dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu</li> <li>• dokáže vytvořit ze základní číslovky řadovou číslovku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• číslovky 100 – 1 000 000</li> <li>• řadové číslovky</li> </ul>

<b>Česká republika</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní</li> <li>• umí vyjmenovat základní společenské zvyklosti</li> <li>• dokáže vyjmenovat základní tradice</li> <li>• uplatní v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika v dané zemi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Česká republika</li> <li>• kultura, umění a literatura</li> <li>• tradice a společenské zvyklosti</li> </ul>

<b>Korespondence</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozezná rozdíl mezi formálním a neformálním dopisem</li> <li>• vyjmenuje náležitosti formálního a neformálního dopisu</li> <li>• zvládne napsat formální a neformální dopis</li> <li>• rozumí obsahu obchodního a osobního dopisu</li> <li>• zvládne napsat vzkaz a blahopřání</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu</li> <li>• používá stylisticky vhodné obraty v komunikaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oficiální nebo obchodní dopis</li> <li>• osobní dopis</li> <li>• uvedení do společnosti</li> <li>• vzkaz</li> <li>• blahopřání</li> <li>•</li> </ul>

### 3. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Zájmena</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí skloňovat zájmena a aktivně je používá v písemném i psaném projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zájmena dieser, jeder, mancher, alle</li> </ul>
<b>Práce a zaměstnání</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vyjmenovat základní pracovní pozice (se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a služby)</li> <li>• zná náležitosti a formu životopisu a umí jej sestavit</li> <li>• zvládne si sjednat schůzku v ústním i písemném projevu</li> <li>• umí písemnou i ústní formou předat vzkaz</li> <li>• ovládá základní fráze při jednání se zaměstnavatelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• práce a zaměstnání</li> <li>• životopis</li> <li>• sjednání schůzky</li> <li>• vyřízení vzkazu</li> <li>• jednání s budoucím zaměstnavatelem</li> </ul>
<b>Skloňování přídavných jmen</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá skloňování přídavných jmen</li> <li>• rozlišuje rozdíly skloňování po členu určitém, neurčitém a bez členu.</li> <li>• dokáže správně skloňovat v písemném i ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• skloňování přídavných jmen po členu určitém a neurčitém a bez členu</li> <li>• skloňování přídavných jmen po přivlastňovacích a ukazovacích zájmenech a zájmenu kein</li> </ul>
<b>Německá a rakouská kuchyně</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a zapamatuje si speciality německé a rakouské kuchyně</li> <li>• čte s porozuměním odborné texty a v textu se orientuje</li> <li>• dokáže hovořit o stravovacích návycích v německy mluvících zemích</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• speciality německé a rakouské kuchyně.</li> <li>• stravovací návyky v německy mluvících zemích</li> </ul>
<b>Charakteristika osobnosti</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat základní povahové vlastnosti</li> <li>• dokáže popsat svůj charakter osobnosti</li> <li>• vhodně aplikuje slovní zásobu v ústním i písemném projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povahové vlastnosti</li> <li>• popis charakteristiky osobnosti</li> </ul>

<b>Préteritum způsobových sloves</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe způsob vytvoření préterita u způsobových sloves</li> <li>• umí správně vytvořit préteritum způsobových sloves</li> <li>• aplikuje v písemném i ústním projevu správné préteritum sloves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• préteritum způsobových sloves</li> </ul>

<b>Druhy restauračních zařízení</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže správně pojmenovat určitý druh restauračního zařízení</li> <li>• umí popsat rozdíly mezi jednotlivými druhy</li> <li>• vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restaurace, kavárna, vinárna, pivnice, bar</li> </ul>

<b>Zvratná slovesa</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• porozumí významu a tvorbě zvratným sloves</li> <li>• ovládá a správně používá zvratná slovesa ve větách</li> <li>• využívá zvratná slovesa pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvratná slovesa</li> </ul>

<b>Reálie německy mluvících zemí</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní</li> <li>• má znalosti o poznacích z oboru gastronomie v jednotlivých zemích</li> <li>• umí vyjmenovat známé tradice a základní společenské zvyklosti</li> <li>• dokáže porovnat základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika ve srovnání se zvyklostmi v České republice</li> <li>• umí je vhodně uplatnit v komunikaci</li> <li>• uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Německo</li> <li>• Rakousko</li> <li>• Švýcarsko</li> <li>• kultura, umění, literatura</li> <li>• tradice a společenské zvyklosti</li> <li>• jména měst a zemí</li> </ul>

<b>Préteritum</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si význam préterita</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi préteritem a perfektem</li> <li>• ovládá tvorbu minulého času – préterita</li> <li>• vhodně aplikuje préteritum ve vlastním projevu</li> <li>• porozumí textu psaném v préteritu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• préteritum slabých sloves</li> <li>• préteritum silných sloves</li> <li>• préteritum trpného rodu</li> </ul>

<b>Nápoje</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat druhy nápojových lístků</li> <li>• dokáže zařadit konkrétní nápoje do správného nápojového lístku</li> <li>• umí popsat složení míchaného nápoje</li> <li>• překládá recepty míchaných nápojů do českého jazyka</li> <li>• dokáže samostatně sestavit nápojový lístek</li> <li>• vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu v ústním i písemném projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy nápojových lístků</li> <li>• míchané nápoje</li> <li>• speciality</li> </ul>

<b>Předložkové vazby</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá správně předložkové vazby</li> <li>• dokáže v textu najít předložkové vazby</li> <li>• aplikuje správně v písemném i ústním vazby základní předložkové vazby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• základní předložkové vazby</li> </ul>

<b>Kulturní chování v oboru gastronomie</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá a správně používá slovní zásobu v komunikaci</li> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně v oboru</li> <li>• dokáže pohotově reagovat v každodenních snadno předvídatelných situacích</li> <li>• volí vhodné výrazy s ohledem na situaci, ve které se nachází, přičemž zohlední míru formálnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kultura chování v oboru gastronomie</li> </ul>

<b>Zájmenná příslovce</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vysvětlit použití zájmných příslovcí</li> <li>• uplatňuje znalost zájmných příslovcí v písemném i ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zájmenná příslovce</li> </ul>

<b>Móda, literatura, umění</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně k danému tématu</li> <li>• porozumí textu a mluvenému slovu na dané téma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• móda</li> <li>• literatura, umění</li> </ul>
<b>Neurčité číslovky</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže v písemném i ústním projevu správně použít neurčité číslovky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• neurčité číslovky</li> </ul>
<b>Infinitiv prostý a s „zu“</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí rozdílu mezi infinitivem prostým a s „zu“</li> <li>• dokáže správně použít v písemném i ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• infinitiv prostý</li> <li>• infinitiv s „zu“</li> </ul>
<b>Hotel</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat jednotlivé části hotelu a pracovišť</li> <li>• dokáže vyjmenovat pracovní pozice v hotelu</li> <li>• popíše jednotlivé kompetence pracovníků</li> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popis částí hotelu</li> <li>• popis pracovních oddělení hotelu</li> <li>• personální management – hierarchie</li> <li>• kompetence pracovníků</li> </ul>
<b>Konjunktiv préterita</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá tvorbu konjunktivu préterita</li> <li>• vhodně aplikuje konjunktiv v písemném i ústním projevu</li> <li>• porozumí textu v konjunktivu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• konjunktiv préterita</li> </ul>
<b>Volný čas</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže plynule mluvit na dané téma</li> <li>• umí vyprávět jednoduché zážitky a příběhy</li> <li>• zapojí se do běžného hovoru bez přípravy na dané téma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volný čas</li> <li>• sport</li> </ul>

#### 4. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 84 hodin

<b>Slabé skloňování podstatných jmen</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje silné a slabé skloňování podstatných jmen</li> <li>• aplikuje v ústním a písemném projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slabé skloňování podstatných jmen mužského rodu</li> </ul>
<b>Počasí a příroda</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytne informace k danému tématu</li> <li>• používá vhodnou slovní zásobu v písemném i ústním projevu</li> <li>• přeformuluje a objasní pronesené sdělení a informaci zprostředkuje dalším lidem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• počasí</li> <li>• příroda</li> </ul>
<b>Vztažné věty a tvary vztažných zájmen</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vytvořit vztažné věty se správným tvarem vztažného zájmena</li> <li>• s porozuměním čte texty se vztažnými větami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vztažné věty</li> <li>• tvary vztažných zájmen</li> </ul>
<b>Cestování</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytne informace k danému tématu</li> <li>• vypráví jednoduché příběhy k danému tématu</li> <li>• zaznamenává písemně podstatné informace z textu</li> <li>• umí vytvořit text na dané téma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cestování</li> <li>• dopravní prostředky</li> <li>• dopravní situace</li> </ul>
<b>Věty účelové</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpozná v textu věty účelové a umí je vytvořit</li> <li>• používá věty účelové v písemném i ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• věty účelové</li> </ul>
<b>Turistika</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytne informace k danému tématu</li> <li>• vypráví jednoduché příběhy k danému tématu</li> <li>• zapamatuje si názvy hlavních památek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praha</li> <li>• zajímavosti našeho regionu</li> </ul>



<b>Podvojně spojky</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vyjmenovat podvojně spojky</li> <li>• použije spojky podvojně v souvětích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spojky podvojně</li> </ul>
<b>Hotel</b>	<b>15 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytne informace k danému tématu</li> <li>• umí vyjmenovat hotelové služby a procedury</li> <li>• vytvoří text na dané téma (dopis a odpověď na dopis)</li> <li>• tvoří a překládá texty s použitím slovníku (i elektronických)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popis hotelu</li> <li>• hotelové služby a procedury</li> <li>• hotelová a obchodní korespondence</li> <li>• obchodní dopis</li> <li>• objednávka, reklama, inzerce</li> </ul>
<b>Předložkové vazby</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná a používá předložkové vazby</li> <li>• aplikuje předložkové vazby v písemném i ústním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předložkové vazby podstatných jmen</li> <li>• předložkové vazby podstatných jmen</li> </ul>
<b>Reálie německy mluvících zemí</b>	<b>15 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytne informace k danému tématu</li> <li>• prokazuje faktické znalosti (geografické, demografické, hospodářské, kulturní, politické) zemí dané jazykové oblasti</li> <li>• dokáže získané informace porovnat s reáliemi ČR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Německo</li> <li>• Rakousko</li> <li>• Švýcarsko</li> <li>• významná města</li> <li>• zvyky a tradice</li> <li>• kultura, umění, literatura</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 32

### Obecné cíle předmětu

Cílem výuky v občanské výchově je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a usilují o její zachování a aby porozuměli společnosti a světu, ve kterém žijí a jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím. Respektují lidská práva a váží si lidského života. Důraz se klade na praktický, odpovědný a aktivní život a na rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků. Významným cílem předmětu je také vést žáky ke schopnosti komunikovat s klienty a společensky vystupovat při poskytování služeb v gastronomii a cestovním ruchu.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně a zodpovědně
- uměli se postavit proti kriminalitě a korupci
- uvědomovali si vlastní identitu
- kriticky hodnotili realitu a utvářeli si vlastní názor
- získávali základy estetického cítění
- jednali hospodárně, chránili materiální a kulturní hodnoty
- využili svých kompetencí v praktickém životě

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání a Estetické vzdělávání. Předmět je nosným článkem průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Obsah předmětu je rozložen do tří postupných ročníků s jednohodinovou týdenní dotací. Předmět Občanská výchova se vztahuje k dalším předmětům vzdělávacího programu: český jazyk a literatura, ekonomika a účetnictví, odbyt a obsluha a odborný výcvik. Vzdělávání navazuje na učivo ZŠ především v uvědomování si vlastní identity a toleranci identity druhých. Rozvíjí možnost vytvoření a uplatnění vlastního názoru, kritiku posuzování společenského dění, porozumění společnosti a nenechat sebou manipulovat. Důraz klade na přípravu žáka pro praktický život v demokratické společnosti, včetně komunikace dle zásad společenského chování ve styku s lidmi i institucemi a při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **1. ročník**

Obsahem vzdělávání jsou tři tematické celky. Člověk v lidském společenství: žáci se učí orientovat v lidské společnosti, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Kultura: vychází z estetického vzdělávání, žáci se seznamují s různými kulturami národností na našem území a s principy kulturního a společenského chování. Člověk jako občan (1. část) vysvětluje zásady a principy demokracie a lidských práv.

### **2. ročník**

Obsahem vzdělávání jsou tři tematické celky. Člověk jako občan (2. část): výuka směřuje ke znalostem práv a povinností občana, získávání státního občanství, znalostem demokratického státu a problémy, s nimiž se potýká. Média: výuka směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobů argumentace a manipulativní tendence v médiích. Česká republika: žáci jsou vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události od vzniku Československa až do jeho rozpadu v r. 1993.

### **3. ročník**

Obsahem vzdělávání jsou tři tematické celky. Evropa a svět: žáci se seznámí s globálními problémy, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů, s činností a funkcí EU a postavením ČR v EU. Svět v současnosti seznamuje žáky s celosvětovými organizacemi a zapojením ČR, vysvětluje postavení jednotlivých států. Člověk a praktická filozofie: žáci jsou seznámeni se základními filozofickými a etickými otázkami, pomáhá formulovat životní postoje a hodnotovou orientaci.

## **Strategie (pojetí) výuky**

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad – řízený rozhovor
- samostatný ústní projev žáka
- samostatná a skupinová práce žáků
- diskuse
- výukové videoprogramy, filmy
- besedy, exkurze
- spolupráce s institucemi

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků učitel získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonu žáka během vyučovací hodiny
- prostřednictvím ústního a písemného projevu
- hodnocení skupinové práce žáků

- hodnocení domácí přípravy žáků
- hodnocení vyjadřovacích schopností a věcnosti argumentu

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních a při prezentaci krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání

- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### Průřezová témata

#### Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět, masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

#### Člověk a životní prostředí

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí  
možnosti a způsoby řešení udržitelnosti v daném oboru vzdělání a v občanském životě  
(nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, ...)

#### Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- - trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- - rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

#### Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### Odborné kompetence

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání

- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 66 hodin

Člověk v lidském společenství	12 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede charakterizovat současnou českou společnost z hlediska sociálního a etnického složení –</li> <li>• vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty a objasní význam vědy a umění</li> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni</li> <li>• popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby ve vyspělých demokraciích a uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit –</li> <li>• ví, kam se obrátit v případě tíživých životních situací</li> <li>• objasní legální a nelegální postupy získávání majetku</li> <li>• vysvětlí pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a pokusí se o vytvoření fiktivního rozpočtu domácnosti</li> <li>• uvědomí si možnosti zajištění na stáří</li> <li>• vysvětlí možnosti investování finančního produktu</li> <li>• posoudí, jaké jsou služby nabízené peněžními ústavami a jejich možná rizika</li> <li>• vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení</li> <li>• zná možnosti řešení tíživých finančních situací</li> <li>• vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen – uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Společnost – tradiční a moderní</li> <li>• Kultura – hmotná a duchovní</li> <li>• Současná česká společnost a její vrstvy, elity a jejich úloha</li> <li>• Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>• Institucionální pomoc při řešení problémů</li> <li>• Majetek a jeho nabývání</li> <li>• Hospodaření jednotlivce a rodiny, rodinný rozpočet, hospodaření</li> <li>• Krizové finanční situace</li> <li>• Sociální zajištění občanů</li> <li>• Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> <li>• Genderové problémy</li> </ul>

Kultura	13 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> <li>• popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>• popíše lidové tradice v regionu</li> <li>• esteticky vnímá své</li> <li>• objasní postavení církví a věřících v ČR</li> <li>• vyjmenuje a charakterizuje světová náboženství a zařadí je do odpovídající civilizační sféry</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a</li> <li>• náboženský fundamentalismus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kultura národností na našem území</li> <li>• Společenská kultura – principy a normy</li> <li>• kulturního chování, společenská výchova</li> <li>• Kultura bydlení a odívání</li> <li>• Lidové umění a užitá tvorba</li> <li>• Ochrana a užívání kulturních hodnot</li> <li>• Kulturní a přírodní památky v regionu</li> <li>• Náboženství a církve v současném světě</li> <li>• Víra a ateismus</li> <li>• Světová náboženství a církve</li> <li>• Náboženská hnutí a sekty</li> <li>• Náboženský fundamentalismus</li> </ul>

<b>Člověk jako občan</b>	<b>7 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy / korupce, kriminalita /</li><li>• vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí</li><li>• popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li><li>• vysvětlí na konkrétních příkladech ze života demokratický a nedemokratický způsob jednání člověka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demokracie</li><li>• Základní hodnoty a principy demokracie</li><li>• Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání</li><li>• Práva dětí</li><li>• Povinnosti občana v demokracii</li><li>• Občanská společnost, občanská participace</li><li>• Multikulturní soužití</li></ul>



## 2. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

<b>Člověk jako občan</b>	<b>15 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu demokratického a totalitního státu</li> <li>• objasní úlohu demokratického státu</li> <li>• vysvětlí postavení ČR v EU a NATO, ČR a OSN</li> <li>• popíše český politický systém</li> <li>• objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> <li>• na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné</li> <li>• nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč</li> <li>• - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky</li> <li>• - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a</li> <li>• svobodu jiných lidí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stát</li> <li>• Vznik a podstata státu</li> <li>• Funkce státu</li> <li>• Český stát</li> <li>• Státy na počátku 21. stol.</li> <li>• Politika, politické strany, politická ideologie</li> <li>• Hrozby demokracie</li> <li>• Politický radikalismus a extremismus</li> <li>• Rasismus, nacismus, neonacismus,</li> <li>• anarchismus, antisemitismus, xenofobie</li> <li>• Aktuální česká extremistická scéna a její</li> <li>• symbolika</li> <li>• Teror a terorismus</li> </ul>
<b>Média</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích</li> <li>• aplikuje kritický odstup k médiím</li> <li>• využívá nabídku médií pro svou zábavu i osobnostní rozvoj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svobodný přístup k informacím</li> <li>• Média</li> <li>• Funkce médií</li> <li>• Kritický přístup k médiím</li> <li>• Média jako zdroj zábavy a poučení</li> </ul>
<b>Česká republika</b>	<b>11 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</li> <li>• - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a</li> <li>• významnými dny ČR nebo Československa</li> <li>• objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za</li> <li>• svobodu a demokracii</li> <li>• uvede některé významné osobnosti a vysvětlí význam jejich činnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Český stát, státní svátky</li> <li>• Státní a národní symboly</li> <li>• Národní tradice</li> <li>• Státní svátky a významné dny ČR</li> <li>• Česká a Československá státnost</li> <li>• Vznik ČSR</li> <li>• Meziválečné období</li> <li>• Významné osobnosti české a</li> <li>• československé státnosti</li> <li>• Historické mezníky v boji za svobodu</li> </ul>

### 3. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

<b>Evropa a svět</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem „globalizace“, uvede příklady globalizace a</li> <li>• diskutuje o některých názorech na její důsledky</li> <li>• pojmenuje globální problémy soudobého světa</li> <li>• charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>• na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému</li> <li>• soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a</li> <li>• posoudí, jaké má perspektivy vývoje</li> <li>• charakterizuje soudobé cíle EU, orgány EU a jejich poslání</li> <li>• objasní postavení ČR v rámci integračních seskupení v Evropě</li> <li>• posoudí klady a zápory členství ČR v EU</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Globalizace, příčiny a důsledky</li> <li>• Problémy současného světa</li> <li>• Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě</li> <li>• Ohniska konfliktů v soudobém světě,</li> <li>• příčiny, možnosti řešení</li> <li>• Evropský integrační proces</li> <li>• Cíle EU, Orgány EU</li> <li>• ČR a integrační proces</li> </ul>
<b>Svět v současnosti</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí funkci a činnost NATO a OSN</li> <li>• charakterizuje úlohu OSN, mezinárodní solidaritu a pomoc</li> <li>• popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí,</li> <li>• vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy</li> <li>• posoudí postavení ČR v Evropě a v soudobém světě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NATO – funkce a cíle</li> <li>• OSN – funkce a cíle</li> <li>• Zapojení ČR do mezinárodních struktur</li> <li>• Hospodářská klasifikace zemí</li> <li>• Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a</li> <li>• rozvojové země</li> <li>• Bezpečnost na počátku 21. stol.</li> </ul>
<b>Člověk a praktická filozofie</b>	<b>12 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie</li> <li>• - používá terminologii, která byla součástí učiva</li> <li>• pracuje s filozofickým textem</li> <li>• debatuje o praktických filozofických otázkách</li> <li>• charakterizuje využití filozofie v osobním životě a její smysl při řešení</li> <li>• životních situací</li> <li>• správně používá základní etické pojmy</li> <li>• debatuje o etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých</li> <li>• z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění)</li> <li>• vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předfilozofické období</li> <li>• vznik filozofie a základní filozofické</li> <li>• problémy</li> <li>• filozofické disciplíny</li> <li>• filozofické myšlení v dějinách</li> <li>• význam filozofie v životě člověka</li> <li>• etika a její předmět, základní pojmy</li> <li>• etiky, morálka, mravní hodnoty a</li> <li>• normy, mravní rozhodování a</li> <li>• odpovědnost</li> <li>• životní postoje a hodnotová orientace,</li> <li>• člověk mezi touhou po vlastním štěstí a</li> <li>• angažováním se pro obecné dobro a pro</li> <li>• pomoc jiným lidem</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU DĚJEPIS

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	2. ročník – 64

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je kultivovat historické vědomí žáků tak, aby porozuměli lépe své současnosti. Výuka navazuje na znalosti žáků získané v základním vzdělávání. V rozpisu učiva je věnováno více prostoru novodobým dějinám. Výuka dějepisu odstraňuje mýty a předsudky a žáky vychovává k porozumění sobě samým i k porozumění jiným lidem, a tak přispívá k dobrému soužití občanů v našem státě i k dobrým vztahům a k solidaritě s jinými lidmi na celém světě. Vede k tomu, aby žáci dokázali vnímat současně dění v kontextu historických událostí.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni ve svém životním stylu zvolit vhodná estetická kritéria, ctít a chránit kulturní a historické hodnoty a sledovat kulturní dění, pochopit složitost historického vývoje našich dějin a dějin světových, optimálně využívat svých osobnostních předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Společenskovední vzdělávání. Učivo tvoří systémový výběr z obecných (hlavně evropských) a českých dějin. Bylo vybráno vytýčením vybraných důležitých pojmů do tematických celků a jejich zařazením do základního učiva. Obvyklá chronologická cesta výběru učiva byla zachována. Upřednostňují se dějiny 19. a 20. století, protože dějiny moderní společnosti jsou zvláště důležité k tomu, aby žáci lépe porozuměli své současnosti. Učivo je zařazeno do druhého ročníku. Předmět Dějepis se vztahuje k dalším předmětům školského vzdělávacího programu: Občanská výchova, Český jazyk a literatura po celou dobu studia Dějepisu.

Ve druhém ročníku se žák seznamuje se všemi historickými vývojovými etapami (dějiny pravěku a starověku, středověku, raného novověku a novověkými dějinami).

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 2. ročník

Žák se seznamuje se všemi historickými vývojovými etapami (dějiny pravěku a starověku, středověku, raného novověku a novověkými dějinami).

### Strategie (pojetí) výuky

Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému zaměření žáků. Vede žáky k získávání informací z aktuálních komunikačních zdrojů. Výuka dějepisu má být pro žáka zajímavá a stimulující. Má žáka aktivizovat, rozvíjet žakovy intelektové a komunikativní dovednosti a pozitivně ovlivňovat jeho hodnotovou orientaci. Doporučuje se zařazovat do výuky regionální historii. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení je kladen důraz na schopnost žáků samostatně myslet, na schopnost kritického úsudku, na schopnost pracovat s texty různého charakteru, debatovat o dějinách a jejich variabilním výkladu. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním žáka při plnění zadaných úkolů a jeho připravenosti na vyučování (aktivita žáka při vyučování,
- jeho samostatnost při řešení zadaných úkolů s následným ověřováním)
- průběžnými učitelskými testy, které jsou zaměřeny na teoretické znalosti i praktické dovednosti a jsou zařazovány po probrání příslušného tematického celku
- je hodnocen ústní projev a schopnost vyjadřování se k historickým skutečnostem
- ústním zkoušením
- samostatné práce

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný komunikativní

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené personální a sociální kompetence

#### **personální a sociální**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých

#### **občanské a kulturní povědomí**

- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

## **Průřezová témata**

### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblasti komunikace:

- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu

## **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů

## UČEBNÍ OSNOVY

### 2. ročník – Dějepis – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Člověk v dějinách</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Objasní smysl poznávání dějin a variabilitu jejich poznávání</li> <li>• Uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu a křesťanství</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznávání dějin, význam poznávání dějin, variabilita výkladů dějin</li> </ul>
<b>Starověk</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu a křesťanství</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antika a její dědictví</li> </ul>
<b>Středověk</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje středověk a jeho kulturu</li> <li>• rozumí postavení a kritice církve</li> <li>• umí zařadit národní dějiny do evropského kontextu</li> <li>• dovede charakterizovat přínos středověku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy středověké společnosti</li> <li>• Raně středověká Evropa</li> <li>• Počátky a rozvoj české státnosti</li> <li>• Stát, církvev</li> </ul>
<b>Raný novověk</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí významné změny</li> <li>• objasní nerovnoměrnost vývoje</li> <li>• charakterizuje renesanci, baroko</li> <li>• objasní význam osvícenství</li> <li>• charakterizuje klasicismus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humanismus a renesance</li> <li>• Zámořské objevy</li> <li>• Český stát</li> <li>• Reformace a protireformace</li> <li>• Západní a východní Evropa</li> <li>• Absolutismus a parlamentarismus</li> <li>• Osvícenství</li> </ul>

<b>Novověk – 19. století</b>	<b>16 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• na příkladu občanských revolucí vysvětlí boj za občanská i národní práva a vznik občanské společnosti</li> <li>• objasní vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci</li> <li>• popíše česko-německé vztahy a boj jednotlivých národů za samostatnost</li> <li>• charakterizuje proces modernizace společnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velké občanské revoluce               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ americká</li> <li>○ francouzská</li> <li>○ Revoluce 1848-49 v Evropě a českých zemích</li> </ul> </li> <li>• Společnost a národy               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ národní hnutí v Evropě a v českých zemích</li> <li>○ Vznik národních států – Itálie, Německo</li> <li>○ Česko-německé vztahy</li> <li>○ Postavení minorit</li> <li>○ Dualismus v habsburské monarchii</li> </ul> </li> <li>• Modernizace společnosti               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Technická</li> <li>○ Průmyslová</li> <li>○ komunikační revoluce</li> <li>○ urbanizace</li> <li>○ demografický vývoj</li> <li>○ Evropská koloniální expanze</li> </ul> </li> <li>• Modernizovaná společnost a jedinec               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sociální struktura společnosti</li> <li>○ postavení žen</li> <li>○ sociální zákonodárství</li> <li>○ vzdělání</li> </ul> </li> </ul>

Novověk – 20. století	20 hodin
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi</li> <li>• popíše 1. světovou válku a objasní významné změny ve světě po válce</li> <li>• charakterizuje a srovná demokracii v ČSR první a druhé republiky</li> <li>• objasní vývoj česko-německých vztahů</li> <li>• vysvětlí důsledky hospodářské krize</li> <li>• charakterizuje fašismus, nacismus – srovná nacistický a komunistický totalitarismus</li> <li>• popíše mezinárodní vztahy v době mezi 1. a 2. sv. válkou, objasní, jak došlo k dočasné likvidaci ČSR</li> <li>• objasní cíle válčících stran ve 2. sv. válce, její totální charakter a její výsledky, popíše válečné zločiny včetně holocaustu</li> <li>• objasní uspořádání světa po druhé světové válce a důsledky pro ČSR</li> <li>• popíše projevy a důsledky studené války</li> <li>• charakterizuje komunistický režim v ČSR v jeho vývoji a v souvislostech se změnami v celém komunistickém bloku</li> <li>• popíše vývoj ve vyspělých demokraciích a vývoj evropské integrace</li> <li>• popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa</li> <li>• vysvětlí rozpad sovětského bloku</li> <li>• uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20. století</li> <li>• orientuje se v historii svého oboru – uvede její významné mezníky a osobnosti</li> <li>• vysvětlí přínos studovaného oboru pro život lidí</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vztahy mezi velmocemi <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pokus o revizi rozdělení světa před 1. sv. válkou</li> <li>○ české země za světové války</li> <li>○ první odboj</li> <li>○ poválečné uspořádání Evropy a světa</li> <li>○ vývoj v Rusku.</li> </ul> </li> <li>• Demokracie a diktatura <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ČSR v meziválečném období</li> <li>○ autoritativní a totalitní režimy</li> <li>○ nacismus v Německu a komunismus v Rusku a SSSR</li> <li>○ velká hospodářská krize</li> <li>○ mezinárodní vztahy ve 20. a 30. letech, růst napětí a cesta k válce</li> <li>○ 2. sv. válka</li> <li>○ ČSR za války, druhý odboj</li> <li>○ Válečné zločiny včetně holocaustu</li> <li>○ Důsledky války</li> </ul> </li> <li>• Svět v blocích <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Poválečné uspořádání v Evropě a ve světě</li> <li>○ Poválečné ČSR</li> <li>○ Studená válka</li> <li>○ Komunistická diktatura v ČSR a její vývoj</li> <li>○ Demokratický svět</li> <li>○ USA – světová supervelmoc</li> <li>○ Sovětský blok, SSSR . soupeřící supervelmoc</li> <li>○ Třetí svět a dekolonizace</li> <li>○ Konec bipolarity Východ – Západ</li> </ul> </li> <li>• Dějiny studovaného oboru</li> </ul>



## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 128 2. ročník – 96 3. ročník – 96 4. ročník – 84

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, aplikovat matematické postupy v odborné složce vzdělávání, matematizovat reálné situace, pracovat s matematickým modelem a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat. Dalším cílem pak je matematická průprava pro konkrétní potřeby odborné složky vzdělávání, tj. gastronomii a cestovní ruch.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- schopnost aplikace matematického myšlení v reálné situaci
- schopnost logického myšlení, racionálního úsudku a kritické úvahy nad výsledkem
- zájem o získávání informací a uměli s nimi pracovat

### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Matematické vzdělávání.

Předmět je zaměřen na prohloubení základních znalostí z matematiky, které upevňuje a rozvíjí. Hlavní důraz je kladen na důkladné osvojení počítání s reálnými čísly, mocninami a výrazy. Opomíjeny nebudou převody jednotek, procenta, přímá a nepřímá úměrnost, které žáci využijí i při své gastronomické praxi.

Učivo předmětu matematika je úzce propojeno s přírodovědnými a odbornými předměty, a proto bude přihlíženo k tomu, aby žáci získané numerické dovednosti z matematiky, jako je vyjádření neznáme ze vzorce apod., dokázali uplatnit i v těchto předmětech.

Vzdělávání je mezipředmětově propojeno se základy přírodních věd, informačními a komunikačními technologiemi, ekonomikou a odborným výcvikem.

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 1.ročník

Jsou upevňovány základní znalosti matematiky týkající se algebraických operací v jednotlivých číselných oborech a množinové logiky.

#### 2.ročník

Je učivo zaměřeno na řešení různých druhů rovnic a nerovnic, jejich soustav, na osvojení pojmu funkce a orientování se v grafech funkcí.

### 3.ročník

Žáci si osvojí polohové a metrické vlastnosti rovinných a prostorových útvarů v návaznosti na užití goniometrie v praxi, dále pak i základy finanční matematiky v příkladech na posloupnosti.

### 4.ročník

Je rozvíjeno abstraktní myšlení při řešení úloh z kombinatoriky, pravděpodobnosti, lineární algebry provázané s analytickou geometrií.

### Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou vzdělávání je výuka na učebně. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, které umožňují aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- řešení problémových úloh
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s učebnicemi, matematickými sbírkami a tabulkami
- práce s dostupnou informační technikou
- prezentace výsledků pomocí dostupné techniky (kalkulátor, PC, interaktivní tabule)

### Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení je kladen důraz na zpětné informace o zvládnutí jednotlivých celků učiva. Navazující požadavek při hodnocení je pochopení problému a řešení úlohy. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny
- prostřednictvím písemných a ústních zkoušek, ve kterých kontroluje připravenost žáka na vyučování
- hodnocením skupinové práce žáků
- rozborem domácích prací žáků
- vyhodnocením dvou pololetních písemných prací
- sledováním vývoje samostatnosti a kritického myšlení v oblasti matematických kompetencí

Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence:**

#### **k učení –**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností.

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse řešení
- diskutovat metody řešení matematické úlohy
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
- správně se matematicky vyjadřovat.

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím

### **Průřezová témata**

#### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- ovládání základů technologie přípravy pokrmů (kalkulace surovin, měrné jednotky)
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- finanční gramotnost pro pracovní i osobní život

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním vybavením PC a s aplikacemi využitelnými pro matematiku
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z ověřených zdrojů

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 128 hodin

Operace s čísly	36 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace v množině reálných čísel</li> <li>• používá různé zápisy reálného čísla</li> <li>• znázorní reálné číslo nebo jeho aproximace na číselné ose</li> <li>• používá absolutní hodnotu, chápe její geometrický význam</li> <li>• porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly</li> <li>• zapíše a znázorní interval</li> <li>• provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)</li> <li>• řeší praktické úlohy za použití trojčlenky, procentového počtu a poměru ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>• provádí operace s mocninami a odmocninami</li> <li>• řeší praktické úkoly s mocninami s racionálním exponentem a odmocninami</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• číselný obor R</li> <li>• aritmetické operace v číselných oborech R</li> <li>• různé zápisy reálného čísla</li> <li>• reálná čísla a jejich vlastnosti</li> <li>• absolutní hodnota reálného čísla</li> <li>• intervaly jako číselné množiny</li> <li>• operace průnik a sjednocení u číselných množin</li> <li>• užití procentového počtu</li> <li>• mocniny (N, Z, Q mocnitel)</li> <li>• odmocniny</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>
Číselné a algebraické výrazy	28 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu</li> <li>• provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, s výrazy obsahující mocniny a odmocniny</li> <li>• provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců</li> <li>• rozkládá mnohočleny na součin</li> <li>• určí definiční obor výrazu</li> <li>• sestaví výraz na základě zadání</li> <li>• modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve</li> <li>• vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>• interpretuje výraz s proměnnými zejména ve vztahu k danému</li> <li>• oboru vzdělávání</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• číselné výrazy</li> <li>• algebraické výrazy</li> <li>• mnohočleny</li> <li>• lomené výrazy</li> <li>• výrazy s mocninami a odmocninami</li> <li>• definiční obor algebraického výrazu</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>

<b>Řešení rovnic a nerovnic</b>	<b>52 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní</li> <li>• určí definiční obor rovnice a nerovnice</li> <li>• řeší lineární rovnice a nerovnice včetně grafického znázornění</li> <li>• řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>• řeší kvadratické rovnice</li> <li>• užívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice</li> <li>• řeší kvadratické nerovnice včetně grafického znázornění</li> <li>• řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru</li> <li>• užívá rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných problémů,</li> <li>• zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úpravy rovnic</li> <li>• lineární rovnice s jednou neznámou</li> <li>• lineární nerovnice s jednou neznámou</li> <li>• rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>• kvadratická rovnice</li> <li>• vztahy mezi kořeny a koeficienty</li> <li>• kvadratická nerovnice</li> <li>• nerovnice v součinném tvaru</li> <li>• nerovnice v podílovém tvaru</li> <li>• soustavy rovnic</li> <li>• soustavy nerovnic</li> <li>• vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>• lineární rovnice s AH</li> <li>• lineární nerovnice s AH</li> <li>• iracionální rovnice</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>

<b>Statistika</b>	<b>12 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá a vysvětlí pojmy: statistický soubor, rozsah souboru,</li> <li>• statistická jednotka, četnost, relativní četnost, statistický znak</li> <li>• kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku</li> <li>• určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku</li> <li>• sestaví tabulku četností</li> <li>• graficky znázorní rozdělení četností</li> <li>• určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil)</li> <li>• určí charakteristiky variability (rozptyl, směrodatná odchylka)</li> <li>• čte a vyhodnotí statistické údaje v tabulkách, diagramech a grafech</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• statistický soubor, jeho</li> <li>• Charakteristika</li> <li>• četnost a relativní četnost znaku</li> <li>• charakteristiky polohy</li> <li>• charakteristiky variability</li> <li>• statistická data v grafech a</li> <li>• tabulkách</li> <li>• aplikační úlohy</li> </ul>

## 2. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 96 hodin

Funkce	45 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, sestrojí jejich grafy a určí jejich</li> <li>• vlastnosti včetně monotonie a extrémů</li> <li>• aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic</li> <li>• pracuje s matematickými modely reálných situací a výsledek vyhodnotí vzhledem k této realitě</li> <li>• určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic</li> <li>• určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty</li> <li>• přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak</li> <li>• sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty</li> <li>• řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem funkce, definiční obor a obor</li> <li>• hodnot funkce, graf funkce</li> <li>• vlastnosti funkce</li> <li>• lineární funkce</li> <li>• kvadratická funkce</li> <li>• přímá a nepřímá úměrnost</li> <li>• lineárně lomená funkce</li> <li>• exponenciální funkce</li> <li>• exponenciální rovnice</li> <li>• logaritmus a jeho užití</li> <li>• logaritmická funkce</li> <li>• věty o logaritmech</li> <li>• logaritmická rovnice</li> <li>• užití logaritmů v praxi</li> </ul>

Planimetrie	35 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a délka úsečky</li> <li>• užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délek a obsahu</li> <li>• řeší úlohy na polohové a metrické vlastnosti rovinných útvarů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>• užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách</li> <li>• graficky rozdělí úsečku v daném poměru</li> <li>• graficky změní velikost úsečky v daném poměru</li> <li>• využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách</li> <li>• popíše rovinné útvary, určí jejich obsah a obvod</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planimetrické pojmy</li> <li>• polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>• metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>• Euklidovy věty</li> <li>• množiny bodů dané vlastnosti</li> <li>• rovinné útvary: kružnice, kruh a jejich části,</li> <li>• mnohoúhelníky</li> <li>• pravidelné mnohoúhelníky, složené útvary, konvexní a nekonvexní útvary</li> <li>• trojúhelník a čtyřúhelník (strana, vnitřní a vnější úhly, výšky, ortocentrum, těžnice, těžiště, střední příčky, kružnice opsaná a vepsaná)</li> <li>• shodná zobrazení rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění</li> <li>• podobná zobrazení v rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění</li> <li>• shodnost a podobnost</li> </ul>

<b>Goniometrie</b>	<b>16 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• užívá pojmy orientovaný úhel, velikost úhlu</li><li>• určí velikost úhlu ve stupních a v radiánech (v obloukové míře) a jejich převody</li><li>• graficky znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel</li><li>• určí definiční obor a obor hodnot goniometrických funkcí, určí jejich vlastnosti, včetně monotonie a extrémů</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• orientovaný úhel</li><li>• úhel v základním tvaru</li><li>• oblouková míra – radiány</li><li>• převod stupně na radiány a naopak</li><li>• goniometrické funkce – zavedení a grafy</li></ul>



### 3. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Goniometrie</b>	<b>22 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• s použitím goniometrických funkcí určí ze zadaných údajů velikosti stran a úhlů v pravoúhlém i obecném trojúhelníku</li> <li>• používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí při řešení goniometrických rovnic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• goniometrické rovnice</li> <li>• řešení pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>• sinová a kosinová věta</li> <li>• využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku</li> <li>• úprava výrazů obsahující goniometrické funkce</li> </ul>
<b>Stereometrie</b>	<b>34 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin</li> <li>• určí odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin</li> <li>• určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin</li> <li>• charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části</li> <li>• určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie</li> <li>• využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa</li> <li>• aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména pak ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>• užívá a převádí jednotky objemu a povrchu</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>• metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>• tělesa a jejich síť</li> <li>• složená tělesa</li> <li>• výpočet povrchu, objemu těles</li> <li>• složená tělesa a jejich objemy a povrchy</li> </ul>

<b>Posloupnosti</b>	<b>40 hodin</b>
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce</li> <li>• určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výpočtem prvků, graficky</li> <li>• pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti</li> <li>• pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti</li> <li>• užívá poznatků o posloupnostech při řešení úloh v reálných situacích, zejména ve vztahu k danému oboru</li> <li>• používá pojmy finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů</li> <li>• provádí výpočty finančních záležitostí: změny cen zboží, směna, změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poznatky o posloupnostech</li> <li>• aritmetická posloupnost</li> <li>• geometrická posloupnost</li> <li>• finanční matematika</li> <li>• slovní úlohy na AP</li> <li>• slovní úlohy na GP</li> <li>• využití posloupností pro řešení úloh z praxe</li> </ul>

#### 4. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 84 hodin

<b>Kombinatorika</b>	<b>25 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou (používá základní kombinatorická pravidla)</li> <li>• užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací</li> <li>• počítá s faktoriály a kombinačními čísly</li> <li>• užívá poznatků z kombinatoriky při řešení úloh v reálných situacích</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faktoriál</li> <li>• variace bez opakování</li> <li>• permutace bez opakování</li> <li>• kombinace bez opakování</li> <li>• variace s opakováním</li> <li>• permutace s opakováním</li> <li>• kombinace s opakováním</li> <li>• počítání s faktoriály a kombinačními čísly</li> <li>• binomická věta</li> </ul>
<b>Pravděpodobnost</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, nezávislost jevů</li> <li>• užívá pojmy: náhodný jev a jeho pravděpodobnost, výsledek náhodného pokusu, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>• množina výsledků náhodného pokusu</li> <li>• určí pravděpodobnost náhodného jevu</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• náhodný pokus, výslede náhodného pokusu</li> <li>• náhodný jev</li> <li>• opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>• množina výsledků náhodného pokusu</li> <li>• nezávislost jevů</li> <li>• výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li> <li>• aplikační úlohy</li> </ul>
<b>Analytická geometrie</b>	<b>39 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky</li> <li>• užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice bodu, vektoru a velikost vektoru</li> <li>• provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů)</li> <li>• užije grafickou interpretaci operací s vektory</li> <li>• určí velikost úhlu dvou vektorů</li> <li>• užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů</li> <li>• určí parametrické vyjádření přímky, obecnou rovnici přímky a směnicový tvar rovnice přímky v rovině</li> <li>• určí polohové vztahy bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• souřadnice bodu</li> <li>• souřadnice vektoru</li> <li>• střed úsečky</li> <li>• vzdálenost bodů</li> <li>• operace s vektory</li> <li>• skalární součin vektorů</li> <li>• odchylka dvou vektorů</li> <li>• přímka v rovině – parametrické vyjádření</li> <li>• přímka v rovině – obecné vyjádření</li> <li>• polohové vztahy bodů a přímek v rovině</li> <li>• metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 96 2. ročník – 32

### Obecné cíle předmětu

Hlavním cílem předmětu je vést žáky ke komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, souvisejících základních pojmů, k formování pozitivního vztahu k životnímu prostředí. A v konečném důsledku k využití takto nabytých poznatků v oblasti ekologie, chemie a fyziky nejen v profesním, ale i v osobním životě, což přispívá k porozumění postavení člověka v přírodě, ale také k dodržování zásad udržitelného rozvoje a následně i aktivnímu podílení se na ochraně a tvorbě životního prostředí. Na základě takto nabytých znalostí budou žáci schopni si vysvětlit přírodní jevy, pochopit funkci jednoduchých technických zařízení a přístrojů, dokáží s porozuměním přečíst jednoduchý odborný text a opatřovat si nezbytné informace. Dalším cílem předmětu je také zaměřit přírodovědné vzdělání k odborné složce vzdělávání, tj. gastronomii a cestovnímu ruchu včetně aplikace v odborné praxi a v každodenním životě.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní postoj k přírodě
- byli motivováni přispět k ochraně a tvorbě přírodního a životního prostředí
- byli motivováni k dodržování zásad udržitelného rozvoje
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti
- byli motivováni ekologicky a environmentálně jednat na pracovišti

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z obsahového okruhu Přírodovědné vzdělání. Vzhledem k zaměření oboru je aplikována varianta C Fyzikálního vzdělávání a varianta B Chemického vzdělávání. Předmět je nosným článkem průřezového tématu Člověk a životní prostředí.

Obsah je koncipován do dvou úvodních ročníků a je rozdělen do oblastí fyzikálního, chemického a ekologického vzdělávání.

Cílem přírodovědného vzdělávání je navázat na získané poznatky ze základního vzdělávání v předmětech fyzika, chemie a přírodopis, rozvinout je a uplatnit pro potřeby oboru. Využít přírodovědné poznatky a dovednosti v profesním životě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů, ale hledá a nachází souvislosti s důrazem pro praktické potřeby oboru – gastronomie.

Mezipředmětové vztahy:

Přírodovědné vzdělávání úzce spolupracuje s odbornými předměty potravin a výživa, technologie, odborný výcvik a vychází ze společných souvislostí a návaznosti.

## Charakteristika učiva dle ročníků

### 1. ročník

Chemie: chemie obecná, anorganická, organická, biochemie, potravinářská chemie  
Ekologie: základy biologie, obecná ekologie, člověk a životní prostředí

### 2. ročník

Fyzika: mechanika, molekulová fyzika a termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu

## Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a občanské uplatnění žáků. Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnic časopisy, internet, učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Žáky lze vést k projektovému vyučování a řešení problému nejlépe ve vazbě na odborné předměty. Žáky je vhodné zapojovat do společenských a veřejně prospěšných a environmentálních aktivit (např. Den Země, Květinový den, Bílá pastelka apod.)

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- práce s učebnicí a literaturou
- diskuse žáků na dané téma
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- praktická cvičení
- samostatné vyhledávání a srovnávání informací
- exkurze, např. vodárna, potravinářský provoz, sklárna, muzeum hygieny, výstavy
- práce s ICT, internetem, prezentační technikou

## Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením samostatných prací žáků
- případné projektové aktivity
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisování nákrešů. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Žák je dále hodnocen za samostatnou práci.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

#### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a životní prostředí**

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

### **informační a komunikační technologie**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Základy přírodních věd – celková hodinová dotace 96 hodin

<b>Obecná chemie</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;</li> <li>• popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby;</li> <li>• zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;</li> <li>• popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků;</li> <li>• popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi;</li> <li>• vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení;</li> <li>• vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí;</li> <li>• provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>• částicové složení látek, atom, molekula</li> <li>• chemická vazba</li> <li>• chemické prvky, sloučeniny</li> <li>• chemická symbolika</li> <li>• periodická soustava prvků</li> <li>• směsi a roztoky</li> <li>• chemické reakce a výpočty</li> </ul>
<b>Anorganická chemie</b>	<b>15 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>• výpočty v chemii</li> <li>• vysvětlí vlastnosti anorganických látek;</li> <li>• tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin;</li> <li>• charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>• názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>• vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul>
<b>Organická chemie</b>	<b>16 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy;</li> <li>• uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>• základ názvosloví organických sloučenin</li> <li>• organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul>



<b>Biochemie</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>• charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li> <li>• porovná vliv životního prostředí na kvalitu potravin</li> <li>• vymezí pojem aditiv a konkretizuje jejich použití</li> <li>• porovná biopotraviny a standartní potraviny</li> <li>• popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chemické složení živých organismů</li> <li>• přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory, aditiva v potravinách a nápojích</li> <li>• biopotraviny a jejich význam ve výživě – biochemické děje</li> </ul>

<b>Základy biologie</b>	<b>22 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi;</li> <li>• charakterizuje Slunce jako hvězdu;</li> <li>• popíše objekty ve sluneční soustavě;</li> <li>• zná příklady základních typů hvězd;</li> <li>• zná současné názory na vznik a vývoj vesmíru.</li> <li>• vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;</li> <li>• popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života;</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou;</li> <li>• charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly;</li> <li>• uvede základní skupiny organismů a porovná je;</li> <li>• objasní význam genetiky;</li> <li>• GMO organismy</li> <li>• popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav;</li> <li>• vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu;</li> <li>• uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sluneční soustava</li> <li>• hvězdy a galaxie</li> <li>• vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>• vlastnosti živých soustav</li> <li>• typy buněk</li> <li>• rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li> <li>• dědičnost a proměnlivost</li> <li>• biologie člověka</li> <li>• zdraví a nemoc</li> </ul>

<b>Ekologie</b>	<b>12 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní ekologické pojmy;</li> <li>• charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);</li> <li>• charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;</li> <li>• uvede příklad potravního řetězce;</li> <li>• popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• základní ekologické pojmy</li> <li>• ekologické faktory prostředí</li> <li>• potravní řetězce</li> <li>• koloběh látek v přírodě a tok energie</li> </ul>

<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>11 hodin</b>
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;</li> <li>• hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;</li> <li>• charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví;</li> <li>• charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;</li> <li>• popíše způsoby nakládání s odpady;</li> <li>• uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci;</li> <li>• zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>• srovnává podíl biopotravin a potravin vyráběných klasicky a zařazení nejen ve výživě ale i v gastronomii</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>• dopady činností člověka na životní prostředí</li> <li>• přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>• odpady</li> <li>• globální problémy</li> <li>• ochrana přírody a krajiny</li> <li>• odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> <li>• udržitelný rozvoj</li> </ul>

## 2. ročník – Základy přírodních věd – celková hodinová dotace 31 hodin

<b>Mechanika</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;</li> <li>• určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají;</li> <li>• určí mechanickou práci, výkon a energii při pohybu tělesa působením stálé síly;</li> <li>• vysvětlí na příkladech platnost zákona o zachování mechanické energie;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici, skládání pohybů</li> <li>• Newtonovy pohybové zákony, síly</li> </ul>

<b>Termika</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určí těžiště tělesa jednoduchého tvaru;</li> <li>• aplikuje Pascalův a Archimédův zákon v přírodě, gravitační pole, vrhy</li> <li>• mechanická práce a energie</li> <li>• mechanika tuhého tělesa</li> <li>• tlakové síly a tlak v tekutinách, proudění tekutin</li> <li>• změří teplotu v Celsiově teplotní stupnici</li> <li>• vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě</li> <li>• řeší jednoduché případy tepelné výměny;</li> <li>• popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;</li> <li>• popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• základní poznatky termiky</li> <li>• teplo a práce</li> <li>• měření tepla</li> <li>• Termodynamický zákon</li> <li>• struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství látek</li> </ul>

<b>Elektřina a magnetismus</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;</li> <li>• řeší Ohmův zákon</li> <li>• popíše princip a praktické použití polovodičových součástek;</li> <li>• určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;</li> <li>• vysvětlí podstatu elektromagnetické indukce a její praktický význam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</li> <li>• elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, elektrické obvody, vodivost polovodičů, přechod PN</li> <li>• magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnet, elektromagnetická indukce, indukčnost</li> <li>• vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li> </ul>

<b>Vlnění a optika</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;</li> <li>• charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění;</li> <li>• chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu;</li> <li>• charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;</li> <li>• řeší úlohy na odraz a lom světla;</li> <li>• řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami;</li> <li>• vysvětlí principy základních typů optických přístrojů; vysvětlí vlivy elektromagnetického záření z hlediska působení na člověka a využití v praxi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mechanické kmitání a vlnění</li> <li>• zvukové vlnění</li> <li>• světlo a jeho šíření</li> <li>• zobrazování zrcadlem a čočkou</li> <li>• spektrum elektromagnetického záření, rentgenové záření, vlnové vlastnosti světla</li> </ul>

<b>Fyzika atomu a vesmír</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše strukturu elektronového obalu</li> <li>• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;</li> <li>• vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;</li> <li>• popíše štěpnou reakci jader uranu a její praktické využití v energetice;</li> <li>• posoudí výhody a nevýhody způsobů, jimiž se získává elektrická energie;</li> <li>• popíše objekty ve sluneční soustavě, zná základní typy hvězd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• model atomu, spektrum atomu vodíku, laser</li> <li>• nukleony, radioaktivita, jaderné záření, jaderná energie a její využití, biologické účinky záření</li> <li>• Slunce, planety, hvězdy, galaxie</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 64 4. ročník – 56

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vytvořit u žáků kladný vztah k tělesné výchově a k aktivnímu pohybu. Pochopit důležitost a nezbytnost pohybu vedoucího ke správnému a zdravému vývoji organismu, k zdravému životnímu stylu a jako způsob odreagování ve stresových situacích. V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit, celoživotní odpovědnost za své zdraví a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při práci v kolektivu. Důraz se dále klade na výchovu proti závislostem a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu a učení sebeovládání. Dalším cílem předmětu je vést žáky ke schopnosti poskytnout účinnou první pomoc a racionálně jednat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si zdraví, cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ho ohrožuje
- preferovali takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány
- chápali vlivy působení životního prostředí na zdraví člověka
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života
- usilovali o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play
- kontrolovali a ovládali své jednání, chovali se odpovědně při pohybových činnostech
- dosáhli optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení, plnit ukázněně úkoly při mimořádných situacích
- posoudili důsledky komerčního vlivu médií na zdraví
- pociťovat potřebu celoživotní odpovědnosti za své zdraví
- rozvíjet tělesnou zdatnost a kultivovat správné pohybové stereotypy
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností, tj. objektivně měřit, analyzovat a vyhodnocovat vlastní svalovou zdatnost a výkonnost
- dodržovat organizační, hygienické a bezpečnostní zásady pro provádění zdravotně vhodné a bezpečné pohybové činnosti

- chápat a rozvíjet pozitivní morálně volní vlastnosti a prosociální chování včetně jednání fair play; rozhodovat se a vést uvědoměle svůj program zdravého způsobu života, plánovat a podle možností kvalitně realizovat a vyhodnocovat vlastní pohybové aktivity

### **Charakteristika učiva**

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Vzdělávání pro zdraví. Vyučovací předmět Tělesná výchova je povinný ve všech ročnících studia. Navazuje na vzdělání s výučním listem, jehož výstup upevňuje a dále rozvíjí. Předmět je obsahově zpracován tak, aby žáky motivoval a vedl k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti dle současných společenských podmínek. Proto je důraz kladen na pestrost sportovních činností, kolektivní sporty a moderní dynamicky se rozvíjející druhy sportů.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Předmět je provázán s dalšími předměty především Biologie a Ekologie, Základy přírodních věd apod.

### **Charakteristika učiva dle ročníků**

#### **1. ročník - 4. ročník**

Na základě materiálních a prostorových podmínek se učivo v jednotlivých ročnících překrývá. V každém z následujících ročníků je věnována zvýšená pozornost hodnocení úrovně a kvality techniky. V herních činnostech jednotlivce (HČJ) se přidávají složitější cvičení a úkony podle úrovně pohybových schopností a dovedností žáka. Důraz kladen na herní projev, jeho zdokonalování a herní kombinace.

Nutné zohlednit vybavenost tělocvičny (vhodné a kvalitní vybavení). U částí ŠVP označených hvězdičkou je nutno omezit výkon v důsledku nevyhovujících prostorových podmínek a vybavení (chybí náradí a náčiní).

Snaha o atraktivnější hodiny – zařazení netradičních sportů. Věnována větší pozornost sportovním hrám.

Plavání, lyžování a bruslení je podle možností školy, možností a zájmu žáků. Návštěva posilovny podle zájmu žáků.

### **Strategie (pojetí) výuky**

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí. Jednotlivé tematické celky výuky Tělesné výchovy se prolínají ve všech ročnících, návaznost učiva určuje vyučující dle pohybové úrovně jednotlivých tříd. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- ukázka, instruktáž
- skupinová práce především při různých herních cvičeních
- individuální výuka především pro méně nadané žáky
- řešení problémových úloh v herních situacích
- prezentace výsledků pomocí dostupné techniky (video, foto, ...)
- samostatná práce při nácviku
- lyžařský výcvikový kurz v délce 1 týdne
- sportovní den
- turnaje školních a vyšších kol

### **Lyžařský a snowboardový kurz**

kde studenti získají základy pohybu na sněhu na sjezdových a běžeckých lyžích a na snowboardu, vztah tomuto druhu pohybové aktivity a základní návyky při pobytu na horách. Je pořádán v prvním ročníku, ve zdůvodněných případech ve druhém.

### **Letní výcvikový kurz**

je zaměřený na získání základních dovedností a návyků při cyklistice, jízdě na in-line bruslích, sportovních hrách, aktivitách a sportech ve volné přírodě. Je pořádán ve druhém ročníku, ve zdůvodněných případech ve třetím.

### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je míra zvládnutí dovedností a návyků, míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Do konečného hodnocení se podstatně promítá aktivní přístup žáka ke vzdělávání v předmětu, zapojení do činností a schopnost spolupráce v kolektivu. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává sledováním:

- aktivity a přístupu v hodinách tělesné výchovy
- výsledků v jednotlivých disciplínách
- průběžné docházky s ohledem na zdravotní stav
- účasti žáků na sportovních soutěžích (reprezentace školy)

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence**

##### **k celoživotnímu učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

##### **k řešení problémů**

- podporovat žáky ke kreativitě samostatně nebo ve skupinkách při organizaci turnajů a soutěží
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- učit se řešit problémy týmovou spoluprací
- rozvíjet schopnost odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví, gesta a signály
- pomáhat žákům pochopit souvislosti mezi jednotlivými obory – tělesnou výchovou, výchovou ke zdraví, biologii, ekologii, fyzikou
- vytvářet představu o správném složení vyučovací jednotky TV pro využití při pohybové činnosti ve volném čase, možnost sestavení a vedení části hodiny
- zapojovat žáky do soutěží, turnajů, prezentací a organizace sportovních akcí
- vést žáky k získávání informací o vhodné sportovní výzbroji a výstroji, o zásadách hygieny při sportování a po jeho ukončení
- povzbuzovat k zavádění alternativních řešení ve výběru náčiní, losování, délky hrací doby, úpravy pravidel podle aktuálních podmínek
- přidělením role rozhodčího žákům, je učí jednat přímočaře ve vypjatých situacích, vyjádřit svoje názory, hájit svá stanoviska

##### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

### **k pracovnímu uplatnění a podnikání**

- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

### **Průřezová témata**

#### **Člověk v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita

#### **Člověk a životní prostředí**

- biosféra v ekosystémovém pojetí (význam a ochrany přírody a krajiny)
- vztahy člověka k prostředí, vliv prostředí na lidské zdraví
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů

#### **informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT, využívání mobilní digitální technologie
- práce se základním aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracování a využívání dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- zpracování aktuálních dat a porovnání s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- analýza pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci
- zdravý životní styl



## **Digitální kompetence**

### **Digitální technologie v tělesné výchově:**

- umožňuje rozvíjet digitální gramotnost
- motivuje žáky
- rozvíjí pohybovou gramotnost

### **Nejčastěji používaná DT:**

- mobilní digitální technologie (chytré hodinky, digitální stopky, digitální krokoměr, fitness náramek, mobilní telefon), která jim umožní měřit jejich výkony a porovnávat je, zaznamenávat tělesné parametry, organizovat pohyb, činnosti v přírodě
- videonahrávky pro metodickou přípravu různých pohybových činností, přípravu organizace výuky, zajištění bezpečnosti či přípravu pro první pomoc při úrazech atd

Digitální technologie lze využít v nácviku nových dovedností a opravě chyb. Konkrétně pak lze tohoto využít v tematických celcích: Atletika – nácvik techniky základních i rozšiřujících atletických disciplín. Sportovní hry – nácvik techniky jednotlivých herních situacích i herních činností jednotlivce.

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 64 hodin

Péče o zdraví	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví <ul style="list-style-type: none"> <li>○ činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>○ partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>○ prevence úrazů a nemocí</li> <li>○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> </li> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>○ osobní život a zdraví ohrožující situace</li> </ul> </li> <li>• První pomoc <ul style="list-style-type: none"> <li>○ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>○ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>○ stavy bezprostředně ohrožující život</li> <li>○ poskytnutí neodkladné první pomoci</li> </ul> </li> </ul>

Teoretické poznatky	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>• odborné názvosloví</li> <li>• výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>• hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>• pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>• rozhodování</li> <li>• zdroje informací</li> </ul>

Pohybové dovednosti	64 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků</li> </ul> </li> <li>• Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cvičení s náčiním</li> <li>○ cvičení na náradí</li> <li>○ akrobacie</li> <li>○ šplh</li> <li>○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> <li>○ tance</li> </ul> </li> <li>• Atletika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky)</li> <li>○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky</li> <li>○ štafetový běh</li> <li>○ starty</li> <li>○ skok do výšky*</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ skok do dálky * (z místa)</li> <li>○ hody (míček)</li> <li>• Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ drobné, závodivé, motivační, štafetové</li> </ul> </li> <li>• Sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra)</li> <li>○ Kopaná – HČJ, hra</li> <li>○ Košíková – HČJ, hra</li> <li>○ Volejbal HČJ, hra</li> <li>○ Sálková kopaná HČJ, hra</li> <li>○ Florbal HČJ, hra</li> <li>○ Házená HČJ, hra</li> <li>○ Badminton HČJ, hra</li> <li>○ Ringo HČJ, hra</li> <li>○ Stolní tenis HČJ, hra</li> </ul> </li> <li>• Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal)</li> </ul> </li> <li>• Úpoly <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pády</li> <li>○ základní sebeobrana</li> </ul> </li> <li>• Plavání* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ adaptace na vodní prostředí</li> <li>○ dva plavecké způsoby</li> <li>○ určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul> </li> <li>• Lyžování* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti)</li> <li>○ základy snowboardingu</li> <li>○ základy běžeckého lyžování</li> <li>○ chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul> </li> <li>• Bruslení* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení)</li> </ul> </li> <li>• Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> <li>○ příprava turistické akce</li> <li>○ orientace v krajině</li> <li>○ orientační běh</li> </ul> </li> <li>• Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>○ motorické testy</li> </ul> </li> </ul>
--	---

<b>Zdravotní tělesná výchova</b>	<b>průběžně</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li><li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li><li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li><li>• kontraindikované pohybové aktivity</li></ul>

## 2. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 64 hodin

Péče o zdraví	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popisuje, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví <ul style="list-style-type: none"> <li>○ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>○ partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>○ prevence úrazů a nemocí</li> <li>○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> </li> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>○ osobní život a zdraví ohrožující situace</li> </ul> </li> <li>• První pomoc <ul style="list-style-type: none"> <li>○ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>○ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>○ stavy bezprostředně ohrožující život</li> <li>○ poskytnutí neodkladné první pomoci</li> </ul> </li> </ul>

Teoretické poznatky	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>• odborné názvosloví</li> <li>• výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>• hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>• pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>• rozhodování</li> <li>• zdroje informací</li> </ul>

Pohybové dovednosti	64 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků</li> </ul> </li> <li>• Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cvičení s náčiním</li> <li>○ cvičení na náradí</li> <li>○ akrobacie</li> <li>○ šplh</li> <li>○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> <li>○ tance</li> </ul> </li> <li>• Atletika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky)</li> <li>○ běh vytrvalý –1500 m chlapci, 800 m dívky</li> <li>○ štafetový běh</li> <li>○ starty</li> <li>○ skok do výšky*</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ skok do dálky * (z místa)</li> <li>○ hody (míček)</li> <li>○ vrh koulí</li> <li>• Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ drobné, závodivé, motivační, štafetové</li> <li>○ Sportovní hry</li> <li>○ (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra)</li> <li>○ Kopaná – HČJ, hra</li> <li>○ Košíková – HČJ, hra</li> <li>○ Volejbal HČJ, hra</li> <li>○ Sálková kopaná HČJ, hra</li> <li>○ Florbal HČJ, hra</li> <li>○ Házená HČJ, hra</li> <li>○ Badminton HČJ, hra</li> <li>○ Ringo HČJ, hra</li> <li>○ Stolní tenis HČJ, hra</li> </ul> </li> <li>• Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal)</li> </ul> </li> <li>• Úpoly <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pády</li> <li>○ základní sebeobrana</li> </ul> </li> <li>• Plavání* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ adaptace na vodní prostředí</li> <li>○ dva plavecké způsoby</li> <li>○ určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul> </li> <li>• Lyžování* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy sjezdového lyžování</li> <li>○ základy snowboardingu</li> <li>○ základy běžeckého lyžování</li> <li>○ chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul> </li> <li>• Bruslení* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy bruslení (na ledě nebo inline)</li> </ul> </li> <li>• Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> <li>○ příprava turistické akce</li> <li>○ orientace v krajině</li> <li>○ orientační běh</li> </ul> </li> <li>• Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>○ motorické testy</li> </ul> </li> </ul>
--	--



<b>Zdravotní tělesná výchova</b>	<b>průběžně</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; -</li><li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li><li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li><li>• kontraindikované pohybové aktivity</li></ul>

### 3. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 64 hodin

Péče o zdraví	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popisuje, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví <ul style="list-style-type: none"> <li>○ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>○ partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>○ prevence úrazů a nemocí</li> <li>○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> </li> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>○ osobní život a zdraví ohrožující situace</li> </ul> </li> <li>• První pomoc <ul style="list-style-type: none"> <li>○ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>○ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>○ stavy bezprostředně ohrožující život</li> <li>○ poskytnutí neodkladné první pomoci</li> </ul> </li> </ul>

Teoretické poznatky	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>• odborné názvosloví</li> <li>• výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>• hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>• pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>• rozhodování</li> <li>• zdroje informací</li> </ul>

Pohybové dovednosti	64 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků</li> </ul> </li> <li>• Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cvičení s náčiním</li> <li>○ cvičení na náradí</li> <li>○ akrobacie</li> <li>○ šplh</li> <li>○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> <li>○ tance</li> </ul> </li> <li>• Atletika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky)</li> <li>○ běh vytrvalý –1500 m chlapci, 800 m dívky</li> <li>○ štafetový běh</li> <li>○ starty</li> <li>○ skok do výšky*</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ skok do dálky * (z místa)</li> <li>○ hody (míček)</li> <li>○ vrh koulí</li> <li>• Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ drobné, závodivé, motivační, štafetové</li> <li>○ Sportovní hry</li> <li>○ (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra)</li> <li>○ Kopaná – HČJ, hra</li> <li>○ Košíková – HČJ, hra</li> <li>○ Volejbal HČJ, hra</li> <li>○ Sálková kopaná HČJ, hra</li> <li>○ Florbal HČJ, hra</li> <li>○ Házená HČJ, hra</li> <li>○ Badminton HČJ, hra</li> <li>○ Ringo HČJ, hra</li> <li>○ Stolní tenis HČJ, hra</li> </ul> </li> <li>• Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal)</li> </ul> </li> <li>• Úpoly <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pády</li> <li>○ základní sebeobrana</li> </ul> </li> <li>• Plavání* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ adaptace na vodní prostředí</li> <li>○ dva plavecké způsoby</li> <li>○ určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul> </li> <li>• Lyžování* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy sjezdového lyžování</li> <li>○ základy snowboardingu</li> <li>○ základy běžeckého lyžování</li> <li>○ chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul> </li> <li>• Bruslení* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy bruslení (na ledě nebo inline)</li> </ul> </li> <li>• Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> <li>○ příprava turistické akce</li> <li>○ orientace v krajině</li> <li>○ orientační běh</li> </ul> </li> <li>• Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>○ motorické testy</li> </ul> </li> </ul>
--	--

<b>Zdravotní tělesná výchova</b>	<b>průběžně</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; -</li><li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li><li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li><li>• kontraindikované pohybové aktivity</li></ul>

#### 4. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 56 hodin

Péče o zdraví	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popisuje, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví <ul style="list-style-type: none"> <li>○ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>○ partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>○ prevence úrazů a nemocí</li> <li>○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> </li> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>○ osobní život a zdraví ohrožující situace</li> </ul> </li> <li>• První pomoc <ul style="list-style-type: none"> <li>○ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>○ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>○ stavy bezprostředně ohrožující život</li> <li>○ poskytnutí neodkladné první pomoci</li> </ul> </li> </ul>

Teoretické poznatky	průběžně
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>• odborné názvosloví</li> <li>• výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>• hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>• pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>• rozhodování</li> <li>• zdroje informací</li> </ul>

Pohybové dovednosti	56 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>• využívá různé formy turistiky;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků</li> </ul> </li> <li>• Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cvičení s náčiním</li> <li>○ cvičení na náradí</li> <li>○ akrobacie</li> <li>○ šplh</li> <li>○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> <li>○ tance</li> </ul> </li> <li>• Atletika * <ul style="list-style-type: none"> <li>○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky)</li> <li>○ běh vytrvalý –1500 m chlapci, 800 m dívky</li> <li>○ štafetový běh</li> <li>○ starty</li> <li>○ skok do výšky*</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ skok do dálky * (z místa)</li> <li>○ hody (míček)</li> <li>○ vrh koulí</li> <li>• Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ drobné, závodivé, motivační, štafetové</li> <li>○ Sportovní hry</li> <li>○ (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra)</li> <li>○ Kopaná – HČJ, hra</li> <li>○ Košíková – HČJ, hra</li> <li>○ Volejbal HČJ, hra</li> <li>○ Sálková kopaná HČJ, hra</li> <li>○ Florbal HČJ, hra</li> <li>○ Házená HČJ, hra</li> <li>○ Badminton HČJ, hra</li> <li>○ Ringo HČJ, hra</li> <li>○ Stolní tenis HČJ, hra</li> </ul> </li> <li>• Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal)</li> </ul> </li> <li>• Úpoly <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pády</li> <li>○ základní sebeobrana</li> </ul> </li> <li>• Plavání* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ adaptace na vodní prostředí</li> <li>○ dva plavecké způsoby</li> <li>○ určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul> </li> <li>• Lyžování* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy sjezdového lyžování</li> <li>○ základy snowboardingu</li> <li>○ základy běžeckého lyžování</li> <li>○ chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul> </li> <li>• Bruslení* <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</li> <li>○ základy bruslení (na ledě nebo inline)</li> </ul> </li> <li>• Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> <li>○ příprava turistické akce</li> <li>○ orientace v krajině</li> <li>○ orientační běh</li> </ul> </li> <li>• Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>○ motorické testy</li> </ul> </li> </ul>
--	--



<b>Zdravotní tělesná výchova</b>	<b>průběžně</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; -</li><li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li><li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li><li>• kontraindikované pohybové aktivity</li></ul>

## **UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64

### **Obecné cíle předmětu**

Předmět informační a komunikační technologie připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní komplexní představu o informační a komunikační technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, pohybovat se a komunikovat v prostředí internetu. Nabyté dovednosti a kompetence procvičit na aplikačních cvičeních s vazbou na ostatní předměty, běžný občanský život a praktické zaměření oboru do oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Předmět vede žáky k obecnější uplatnitelnosti a flexibilitě na trhu práce. Dalším cílem předmětu je prakticky procvičit a podpořit komunikační kompetence získané v předmětu Administrativa, tj. psaní na klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou a tvorba obchodní a provozní korespondence a dokumentace.

### **Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí**

#### **Charakteristika učiva**

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Předmět „Informační a komunikační technologie“ se vztahuje k většině předmětům kurikula, a to všeobecně i odborně vzdělávacího charakteru. Je nosným článkem průřezového tématu Informační a komunikační technologie.

Obsah předmětu je rozdělen do tří základních oblastí:

- technické znalosti a dovednosti ovládání ICT technologií
- znalosti ovládání různých programových prostředí a rozlišování datových souborů
- schopnost komunikovat, vyhledávat, odesílat a přijímat datové soubory v prostředí internetu

Přestože většina žáků přicházející ze základních škol již na určité úrovni prostředky výpočetní techniky ovládat umí, jsou jejich znalosti a dovednosti velmi nevyrovnané. Úkolem prvního ročníku je rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků sjednotit. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **1. ročník**

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura.

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový editor.

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový procesor

Publikační a prezentační nástroje

### **2. ročník**

Informační zdroje, počítačová síť, internet

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – Powerpoint

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – Access

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – software pro práci s grafikou

Algoritmizace

## **Strategie (pojetí) výuky**

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně ICT. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu a prezentace a instruktáže bezprostředně následuje praktické procvičení. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuku předmětu informační technologie je realizována v odborné učebně ICT vybavené 16 ks PC. Každé PC má dostatečnou kapacitu výkonu, moderní periferní zařízení, připojení k LAN a přístup k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebny ICT jsou dostatečně softwarově vybaveny OS pro komunikaci na počítačové síti a internetu a jsou vybaveny kancelářskými systémy MS Office, pro práci se základní grafikou s možnostmi prezentace dovedností. Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem a jsou pravidelně modernizovány.

## **Hodnocení výsledků žáka**

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva a kompetencí uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby:

- písemné testy – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku,
- samostatné vypracování praktických úkolů – k ověření získaných dovedností
- vyhotoveným písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis
- formální úprava podle norem a je kladen důraz na schopnost samostatně pracovat a tvořit a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností

- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- být finančně gramotný

#### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **matematické**

- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

#### **Průřezová témata**

##### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

## Člověk a svět práce

- písemná sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, výběrová řízení

## Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

## Digitální kompetence

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b>	<b>11 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);</li> <li>• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat a práv) a omezení (zejména technických) spojených s používáním výpočetní techniky;</li> <li>• aplikuje výše uvedené;</li> <li>• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;</li> <li>• využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware;</li> <li>• má předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie v ovládní různých aplikací;</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných úkolů;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hardware, software, osobní počítač,</li> <li>• principy fungování, části, periferie</li> <li>• základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• operační systém</li> <li>• data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>• komprese dat, formátování</li> <li>• prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• antivirová a další typy ochran</li> <li>• ochrana autorských práv</li> <li>• nápověda, manuál</li> </ul>
<b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – Word</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• při tvorbě textového dokumentu užívá editace textu, atributy písma, blok a schránku, jazyk, tabulátory, formátování odstavců, záhlaví a zápatí, rozvržení textu na stránce, tabulky v textu, tisk, klávesové zkratky, obrázky</li> <li>• aplikuje textový editor na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• textový procesor</li> <li>• praktické úlohy</li> </ul>

<b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – Excel</b>	<b>20 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, vzorce, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu, příprava pro tisk, tisk);</li> <li>• vytváří dokumenty propojováním dat programů skupiny Office</li> <li>• aplikuje tabulkový procesor a databázi na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti (ekonomika a gastronomie..)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tabulkový procesor</li> <li>• databáze</li> <li>• spolupráce mezi programy skupiny Office</li> <li>• praktické úlohy</li> </ul>

<b>Informační zdroje, počítačová síť Internet</b>	<b>13 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a techniky k jejich získávání;</li> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití;</li> <li>• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů</li> <li>• správně interpretuje získané informace a prezentuje vhodným způsobem;</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• informace, práce s informacemi</li> <li>• informační zdroje</li> <li>• Internet</li> </ul>

## 2. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Prezentační nástroje – Powerpoint</b>	<b>18 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spojuje možnosti textových úprav s grafickými přílohami</li> <li>• využívá samostatně prezentační programy, orientuje se v možnostech prezentování výrobků, zboží a firem pomocí nástrojů IKT</li> <li>• orientuje se v možnostech prezentování na internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Publikační možnosti při tvorbě tiskovin,</li> <li>• publikační prostředky v datových souborech, samostatná tvorba prezentací Powerpoint</li> <li>• publikační a prezentační možnosti na internetu</li> </ul>
<b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – Access</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří základní databáze</li> <li>• aplikace databází v praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• databáze</li> </ul>
<b>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky;</li> <li>• samostatně komunikuje elektronickou poštou s přílohami;</li> <li>• využívá funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)</li> <li>• ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>• připojení k síti</li> <li>• specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>• e-mail, poštovní klient</li> <li>• chat, ICQ, Skype, Facebook</li> </ul>
<b>Algoritmizace</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří logické algoritmizační postupy</li> <li>• programuje základní robotické operace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VEX</li> <li>• VEX - VR</li> </ul>
<b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – grafika, video</b>	<b>22 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• zpracovává grafické dokumenty pro profesní využití</li> <li>• sestavuje jednoduché prezentace s využitím grafických nástrojů, internetového prohlížeče</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• software pro práci s grafikou fotografie, film, hudba</li> <li>• další aplikační programy</li> <li>• Tvorba samostatného žákovského projektu</li> </ul>



## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA A ÚČETNICTVÍ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 96 4. ročník – 84

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je, aby žák získal základní znalosti z oblasti ekonomiky a základní vědomosti a dovednosti z účetnictví, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají ekonomiky podnikání, pracovně-právních vztahů, daňové politiky, marketingu a účetnictví. Žák porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák získá základní informace o zákonech – Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Zákon o účetnictví, Zákon o obchodních korporacích a získá poznatky potřebné pro pracovní zařazení a samostatné podnikání v oboru. Žáci jsou schopni se orientovat v činnostech souvisejících s bankovními domy, finančními úřady, živnostenskými úřady.

Žák zároveň získává a rozvíjí základy v oblasti finanční gramotnosti pro potřeby občanského i pracovního života, vypočítá výši daně, chápe pojmy úroky, pojištění, hypotéka. Předmět klade důraz na pochopení účetní dokumentace, pořizování a zpracování účetních dokladů, jejich zápisy do účetních knih, na evidenci majetku a výsledku hospodaření. Je schopen vést základní účetní operace v účetních knihách účetního softwaru.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Dovednosti a kompetence získané prostřednictvím vzdělávání v předmětu Ekonomika a účetnictví mají žákům umožnit přizpůsobivěji reagovat na společenský vývoj, změny v ekonomickém životě a spoluvytvářet předpoklady pro uplatnění v pracovním a občanském životě.

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali a přijali potřebu finanční gramotnosti
- samostatně vyhledávali informace potřebné k řešení problémů
- počínali si hospodárně a efektivně v osobním a pracovním životě
- optimálně využívali svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce
- dodržovali předpisy a normy, počínali si eticky v osobním i pracovním životě
- přijali za své smysly pro přesnost, pragmatičnost a ekonomické myšlení
- upevnili sociální a personální vztahy na pracovišti i mimo něj na základech tolerance, poctivosti a základních demokratických principů
- chovali se čestně, poctivě při zpracování účetních výkazů či daňových přiznání
- prohlubovali smysl pro přesnost při vedení účetnictví, zachovávat průkaznost účetnictví
- sledovali makroekonomické jevy, ovlivňující domácí ekonomickou situaci a firmy
- orientovali se v subjektech finančního trhu

## **Charakteristika učiva**

Učivo vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Odborné vzdělávání. Předmět Ekonomika a účetnictví je zařazen od prvního ročníku až po ročník čtvrtý. V průběhu studia je výuka rozložena na několik celků, které se vzájemně prolínají a jsou poskládány systematicky, aby žák postupně rozvíjel ekonomické znalosti s účetními. Učivo navazuje na učivo ostatních odborných předmětů, v nichž žáci poznávají věcnou a hodnotovou stránku hospodářského procesu. Celým vzdělávacím obsahem předmětu prostupuje problematika vytváření a rozvíjení finanční gramotnosti žáka, s důrazem na úspěšnou aplikaci v konkrétních případech reálného života a pracovního uplatnění. Obsah předmětu se významně podílí na realizaci průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Učivo předmětu Ekonomika a účetnictví je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů občanská výchova, hotelový provoz, cestovní ruch, informační a komunikační technologie, matematika (problematika hospodářských výpočtů), odborný výcvik.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **1. ročník**

podstata a fungování tržní ekonomiky, úvod do účetnictví, majetek podniku a zdroje financování, účtová třída 2

### **2. ročník**

podnikání, účtová třída 2, účtová třída 1, účtová třída 0,

### **3. ročník**

marketing, management, účtová třída 3, daně

### **4. ročník**

finanční vzdělávání, účtová třída 4, účtová třída 5, účtová třída 6, účtová třída 7

## **Strategie (pojetí) výuky**

Výuka probíhá od prvního do čtvrtého ročníku. Ekonomická i účetní část se vyučuje v celé třídě v prvním a druhém ročníku. Ve třetím a čtvrtém ročníku probíhá část ekonomická rovněž společně pro celou třídu a část účetnictví probíhá na učebně ICT. Zde pracují s účetními softwary, kde je třída dělena na 2 skupiny. Zde jsou hodiny věnovány teoretickému výkladu a ten je doplňován praktickými příklady, které žáci po názorné ukázce na dataprojektoru vykonávají ve vlastní firmě v účetním programu. Každý žák má založenou v účetním programu fiktivní firmu, ve které provádí zápisy do účetních knih, především do účetního deníku, tiskne v návaznosti na účetní operace příznání DPH. Žák si kontroluje v průběhu hodin, jaký vliv mají účetní operace na jeho hospodářský výsledek či stav peněz v pokladně nebo na bankovním účtu. Učivo je neustále aktualizováno v souladu se změnami v legislativě našeho státu, o čemž se žáci přesvědčují s využitím internetu.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor žáky
- diskuse
- využití individuální práce i práce ve skupinách
- práce s odbornou literaturou a tiskem
- využívání pomůcek – Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Zákon o DPH
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná práce žáků a její prezentace, včetně PC

- projekce výukových programů
- využití ICT – data projekce, interaktivní tabule...
- návštěvy banky a dalších subjektů

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích a samostatných prací žáků
- případně výsledky projektových aktivit
- testováním praktických dovedností – praktická cvičení na počítači, vyhotovení účetních a daňových dokladů, vyplňování základních formulářů, vedení evidenčních knih v daňové evidenci atd.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim a podmínky
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky pro splnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- účastnit se diskusí, formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

#### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně

- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu

### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **matematické**

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení různých praktických úkolů

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

#### **Člověk a životní prostředí**

- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

#### **Člověk a svět práce**

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, vytvoření osobního portfolia dovedností
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty
- mzda, její složky a výpočet
- soukromé podnikání, podstata a formy, rozdíly mezi podnikáním a pracovním poměrem, výhody a rizika podnikání, orientace v živnostenském zákoně a občanském zákoníku

#### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT

- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### **Digitální kompetence**

- Zákon o účetnictví
- Zákon o DPH
- Odpisová kalkulačka
- Mzdová kalkulačka
- Bankovní a úrokové kalkulačky, pojistné kalkulačky
- Finanční správa – moje daně
- Porovnání pojistných produktů
- Práce s elektronickými dokumenty

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Ekonomika a účetnictví – celková hodinová dotace 64 hodin

Finanční vzdělávání	32 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li> <li>• orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního listku</li> <li>• vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory</li> <li>• orientuje se v bankovním systému ČR</li> <li>• vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální vsi úrokových sazeb na trhu</li> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podstata fungování tržní ekonomiky               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ potřeby, statky, služby</li> <li>○ trh a tržní subjekty</li> <li>○ nabídka a poptávka zboží</li> <li>○ cena zboží</li> <li>○ peníze</li> <li>○ bankovní systém</li> <li>○ úroková míra – RPSN</li> <li>○ úvěrové produkty</li> </ul> </li> </ul>
<b>Účetnictví</b>	<b>32 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení</li> <li>• vysvětlí zásady daňové evidence</li> <li>• orientuje se v právní úpravě</li> <li>• vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci</li> <li>• sestaví rozvahu, orientuje se v základech účtování na účtech</li> <li>• orientuje se v účtové osnově pro podnikatele</li> <li>• vyplňuje doklady související s pohybem peněz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úvod do účetnictví               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vymezení účetnictví</li> <li>○ zásady daňové evidence</li> <li>○ právní úprava účetnictví</li> <li>○ účetní doklady</li> </ul> </li> <li>• majetek podniku a zdroje financování               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ majetek firmy</li> <li>○ aktiva</li> <li>○ pasiva</li> <li>○ rozvaha</li> <li>○ účetní osnova pro podnikatele</li> </ul> </li> <li>• účtová třída 2               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ peníze – hotovostní platební styk</li> <li>○ účet 211 pokladna</li> </ul> </li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVY

### 2. ročník – Ekonomika a účetnictví – celková hodinová dotace 64 hodin

Podnikání	32 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky</li> <li>• vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet</li> <li>• na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>• rozlišuje pojem náklady, výnosy</li> <li>• stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období</li> <li>• vysvětlí pojem zisk a ztráta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podnikání podle živnostenského zákona a zákona</li> <li>• podnikání podle zákona o obchodních korporacích</li> <li>• podnikatelský záměr</li> <li>• zakladatelský rozpočet</li> <li>• náklady, výnosy, zisk, ztráta</li> <li>• povinnosti podnikatele</li> </ul>

Účetnictví	32 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v bankovním výpise a zaúčtování základních transakcí</li> <li>• rozliší krátkodobý majetek od dlouhodobého</li> <li>• vyplní skladové doklady</li> <li>• zaúčtuje pořízení krátkodobého i dlouhodobého majetku</li> <li>• vyplní inventurní kartu DM</li> <li>• vypočítá odpisy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• účtová třída 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ bezhotovostního platebního styku</li> <li>○ účet 221 bankovní účty</li> </ul> </li> <li>• účtová třída 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ charakteristika a členění</li> <li>○ způsoby pořízení</li> <li>○ evidence</li> </ul> </li> <li>• účtová třída 0 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ charakteristika a členění</li> <li>○ způsoby pořízení</li> <li>○ evidence</li> <li>○ odpisy</li> </ul> </li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVY

### 3. ročník – Ekonomika a účetnictví – celková hodinová dotace 96 hodin

Marketing	16 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, co je marketingová strategie</li> <li>• zpracuje jednoduchý průzkum trhu</li> <li>• na příkladu ukáže použití nástrojů marketingu v oboru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podstata marketingu</li> <li>• průzkum trhu</li> <li>• produkt</li> <li>• cena</li> <li>• distribuce</li> <li>• propagace</li> </ul>

Management	16 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí tři úrovně managementu</li> <li>• popíše základní zásady řízení</li> <li>• zhodnotí využití motivačních nástrojů v oboru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dělení managementu</li> <li>• pojem management</li> <li>• plánování</li> <li>• organizování</li> <li>• vedení lidí – personalistika</li> <li>• kontrola</li> </ul>

Účetnictví	32 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí všechny srážky ze mzdy</li> <li>• na příkladu ukáže možnosti slevy na dani</li> <li>• vypočítá daň z příjmů</li> <li>• vypočítá čistou mzdu</li> <li>• účtuje účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• účtová třída 3               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mzda – časová a úkolová</li> <li>○ výpočet mzdy</li> <li>○ výpočet daně z příjmů</li> <li>○ účtování mezd – předpisů</li> <li>○ účtování mezd – úhrad</li> </ul> </li> </ul>

Daně	32 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát</li> <li>• provede jednoduchý výpočet daní</li> <li>• vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob</li> <li>• vyhotoví a zkontroluje daňový doklad</li> <li>• provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• daně a daňová soustava</li> <li>• daně přímé – daň z příjmů</li> <li>• daně nepřímé – DPH</li> <li>• daňové doklady</li> <li>• přiznání k dani</li> <li>• zdravotní pojištění</li> <li>• sociální pojištění</li> </ul>



## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Ekonomika a účetnictví – celková hodinová dotace 84 hodin

Finanční vzdělávání	28 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje strukturu trhu</li> <li>• vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH</li> <li>• vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li> <li>• orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• struktura finančního trhu</li> <li>• státní rozpočet</li> <li>• hrubý domácí produkt</li> <li>• nezaměstnanost</li> <li>• inflace</li> <li>• platební bilance</li> <li>• pojištění, pojistné produkty</li> </ul>

Účetnictví	56 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje vlastní a dlouhodobé cizí zdroje krytí</li> <li>• charakterizuje pojem nákladů, rozliší jednotlivé druhy nákladů</li> <li>• charakterizuje pojem výnosy, rozliší jednotlivé druhy</li> <li>• ovládá účetní uzávěrku a závěrku</li> <li>• vypočítá a zaúčtuje výsledek hospodaření</li> <li>• orientuje se v základech ekonomické statistiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• účtová třída 4 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vlastní a cizí zdroje krytí</li> </ul> </li> <li>• účtová třída 5 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ náklady charakteristika, členění</li> </ul> </li> <li>• účtová třída 6 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ výnosy charakteristika, členění</li> </ul> </li> <li>• účtová třída 7 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ hospodářský výsledek – zisk, ztráta</li> <li>○ základy ekonomické statistiky</li> </ul> </li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organismu, která vychází ze základních znalostí anatomie a fyziologie orgánových soustav, které jsou spjaty s trávicími procesy. Vybavení znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví tak rozvíjí a podporuje chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnost za své zdraví. Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel, skladováním a uchováváním. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, jejich rozdělení, výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů. Jsou vedeni ke kombinování potravin a nápojů tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování. Poznatky o potravinách a nápojích a způsobech jejich využití aplikují žáci při přípravě pokrmů a nápojů, při výrobě a odbytu. Žáci si osvojí poznatky o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování a stravování cizinců. Dále si osvojí hygienické předpisy související s gastronomickým provozem.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- užívat odborné terminologie
- samostatně se učit a získávat informace
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji
- hospodárně zacházet s potravinami
- podporovat zdravou výživu a životospřávu
- chápat, jak stravování působí na zdraví člověka
- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení.

### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65–41–L/01 Gastronomie ze vzdělávacího okruhu Výživa. Učivo je zaměřeno na způsob fungování organismu s důrazem na trávicí systém a dále na problematiku sortimentu a označení, jakosti, složení, výroby a uchovávání potravin a hygienu v gastronomickém provozu. Vzhledem k vývoji v této oblasti vede předmět žáky ke sledování současných vývojových trendů ve výživě a poskytuje prostor k diskusi o těchto tématech. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty odborný výcvik, technologie, odbyt a obsluha, základy přírodních věd, tělesná výchova a informační a komunikační technologie.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **1. ročník**

Žáci znají základní hygienické předpisy v gastronomii, znají účel a aplikují kritické body, poznají, co je to zdravá výživa, seznámí se s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

### **2. ročník**

Ve druhém ročníku se žáci seznámí s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa a jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků ve výživě, vysvětlit význam masa pro lidský organismus. Žáci porozumí rozdělení nápojů, umí je charakterizovat a získají přehled o jednotlivých výrobních postupech, o jednotlivých skupinách nápojů. Znají princip, na kterém funguje trávicí soustava, znají zásady správné a zdravé výživy včetně problematiky stravovacích diet.

## **Strategie (pojetí) výuky**

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatná a skupinová práce žáků
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- projekce – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor
- odborné exkurze do výrobních a obchodních podniků
- návštěvy odborných akcí

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání a jeho samostatnost. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním žáka při plnění zadaných úkolů a jeho připravenosti na vyučování (aktivita žáka při vyučování, jeho samostatnost při řešení zadaných úkolů s následným ověřováním)
- průběžnými učitelskými testy, které jsou zaměřeny na teoretické znalosti i praktické dovednosti a jsou zařazovány po probrání příslušného tematického celku
- ústním zkoušením (žák by měl být zkoušek jednou za pololetí)
- případnými projektovými aktivitami

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a životní prostředí**

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv prostředí na lidské zdraví)

- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

- Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:
- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- ovládání základů technologie přípravy pokrmů
- vykonávání obchodně provozních aktivit
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje

### **Digitální kompetence**

- Žáci jsou schopni pracovat s různými typy textů a získávat informace z různých informačních zdrojů. Tyto kompetence uplatňují v průběhu celého studia.

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kritické body HACCP</li> <li>• předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> </ul>

<b>Výživa</b>	<b>48 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe význam správné výživy pro život člověka</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu jednotlivých druhů ve výživě</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam správné výživy</li> <li>• jakost, skladování, ošetřování, nákazy z potravin</li> <li>• složení potravin:</li> <li>• živiny</li> <li>• ochranné látky</li> <li>• charakteristika jednotlivých skupin potravin a jejich využití v kuchyňské výrobě, význam ve výživě</li> <li>• Potraviny rostlinného původu:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ovoce, zelenina, brambory, houby, obiloviny, mlýnské výrobky, luštěniny</li> <li>○ pochutiny</li> <li>○ sladidla skladování využití a zpracování</li> </ul> </li> </ul>

<b>Výživa</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potraviny živočišného původu:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mléko a mléčné výrobky</li> <li>○ vejce</li> <li>○ tuky</li> </ul> </li> </ul>

## 2. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Výživa</b>	<b>26 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa a masných výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potraviny živočišného původu: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ maso</li> <li>○ jednotlivé druhy masa: hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíci, koňské, vnitřnosti a ostatní využitelné části</li> <li>○ drůbež</li> <li>○ zvěřina</li> <li>○ ryby – korýši, měkkýši</li> <li>○ masné výrobky</li> </ul> </li> </ul>
<b>Nápoje nealkoholické a alkoholické</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>• vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam nápojů ve výživě</li> <li>• nealkoholické nápoje</li> <li>• alkoholické nápoje</li> </ul>
<b>Fyziologie výživy – Trávicí soustava</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin a vylučování produktů látkové přeměny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• proces trávení</li> <li>• žaludek</li> <li>• tenké střevo</li> <li>• žlázy s vnitřní sekrecí</li> <li>• krevní a mízní oběh</li> <li>• vylučovací ústrojí</li> <li>• nervová soustava</li> </ul>
<b>Zásady správné výživy a způsoby stravování</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výživové normy</li> <li>• racionální výživa</li> <li>• druhy stravy</li> <li>• ostatní směry ve výživě</li> </ul>
<b>Stravovací režim</b>	<b>4 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na stravování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stravovací návyky</li> <li>• skladba jídelničky</li> </ul>

<b>Diety</b>	<b>6 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zná úlohu dietního stravování</li><li>• vyjmenuje hlavní typy diet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• při onemocnění žaludku, žlučníku, ledvin atd.</li></ul>



## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 32 4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Hlavním cílem předmětu je poskytnutí teoretických poznatků pro výrobu a servis pokrmů. Poskytnout žákům poznatky potřebné pro výrobu pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku, zahrnující posouzení využitelnosti a jakosti surovin, přejímku, skladování, přípravu, zpracování, úpravu hotového výrobku a expedici ve stravovacích zařízeních.

Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních středisek. Nedílnou součástí je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz, včetně systému HACCP a dodržováním bezpečnostních předpisů ve vztahu k výrobním a skladovacím činnostem ve výrobním středisku. Žáci jsou vedeni k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů a nápojů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. Podle získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky a na jejich základě technologicky upravit pokrmy, polotovary a nápoje podle gastronomických pravidel, zásad dietologie, pravidel racionální výživy a dalších faktorů ovlivňujících úspěšnou výrobu, prodej a získání zákazníků. Ovládají různé druhy a techniky výroby s vědomostmi o využití strojního a technologického zařízení. Volí vhodné způsoby přípravy pokrmů podle prostředí a charakteru stravovacího zařízení, a to při využití jednoduché obsluhy až po vyšší formu složité obsluhy včetně specializované činnosti při výrobě v rámci dopravních systémů, cateringu, kongresových služeb, diplomatického protokolu apod. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování.

Je podporován jejich profesní růst sledováním moderních trendů v gastronomii a získávání nových informací především v oblasti přípravy a výroby pokrmů a nápojů v lázeňském cestovním ruchu a hotelnictví. Dále žáci získají poznatky o struktuře, činnosti, organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby a hospodaření podniku společného stravování, jsou vedeni k zaujímání ekonomicky a právně správných stanovisek. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností. Těžiště je v řešení praktických provozních situací. Žáci jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, popřípadě podnikatelské činnosti, rozvíjí organizační a řídicí schopnosti na úseku výroby pro uplatnění v liniových a středních manažerských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních regionu, a to po nabytí nezbytné praxe. Žákům jsou poskytovány informace potřebné pro organizaci práce ve vedoucích pozicích jako F&B, vedoucí výrobního střediska nebo kuchaři – specialisté, pro vykonávání odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

## **Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí**

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni:**

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro výrobu, odbyta obsluhu a gastronomii obecně
- užívat odborné terminologie, poskytnout hostu informace o pokrmu nebo nápoji, případně vysvětlit způsob konzumace netradičních pokrmů a nápojů
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji při využití podmínek HACCP
- hospodárně zacházet s potravinami a využívat je tak, aby nedocházelo k poškozování životního prostředí

### **Charakteristika učiva**

Učivo vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Výroba a odbyt v gastronomii a z profilujícího okruhu Kuchař.

Obsah předmětu vychází z oblasti RVP Výroba a odbyt v gastronomii. Je orientován především pro potřebu kvalitní a na vyšší úrovni realizované přípravy a výroby a nápojů pro hosty hotelových, lázeňských a stravovacích zařízení s rozšířením o poznatky, které jsou požadovány odbornou veřejností.

Učivo předmětu Technologie je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Potraviny a výživa, Odbyt a obsluha, Hotelový provoz, Cestovní ruch, Odborný výcvik, s výukou cizích jazyků, Ekonomikou a Účetnictvím.

### **Charakteristika učiva dle ročníků**

#### **1. ročník**

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana

Hygienické požadavky na provoz společenského stravování

Výrobní středisko

Základy technologie přípravy pokrmů

Technologické postupy přípravy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů

#### **2. ročník**

Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas, ryb, koryšů a měkkýšů, drůbeže, zvěřiny a mletého masa.

#### **3. ročník**

Příprava pokrmů na objednávku

Technologické postupy přípravy studených pokrmů

Technologické postupy přípravy teplých předkrmů

Pokrmů národních kuchyní

Technologické postupy přípravy moučníků

Technologické postupy přípravy studených a teplých nápojů

Práce s odbornou literaturou

Stravovací úsek v lázeňském zařízení

#### **4. ročník**

Kongresová turistika – stravovací služby

Cateringové služby

Diplomatická gastronomie, diplomatický protokol

Formy rychlého stravování

Formy venkovského cestovního ruchu

Specifické formy cestovního ruchu a zážitková gastronomie

## Příprava pokrmů v dopravních prostředcích

### Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů přípravy a technologické úpravy pokrmů a nápojů realizovaných hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Jsou využívány příklady z praxe a zkušeností žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke sledování předpisů a norem souvisejících se stravovacím provozem. Mohou se aplikovat moderní pracovní metody a formy, především zpracovávání projektů zaměřených na řešení problematiky jednotlivých tematických celků, sestavování menu vhodných pro jednotlivé gastronomické akce a tvorba nabídkových jídelních a nápojových lístků s využitím poznatků z předmětu Odbyt a obsluha. Důraz je kladen především na znalost charakteristik pokrmů a nápojů. Jsou vhodně zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků. Využívá se spolupráce s odbornými sdruženími a hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí návykových látek v souvislosti s výkonem profese a na nutnost boje proti nim. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT
- video, interaktivní tabule – naučné a instruktážní filmy,
- odborné exkurze
- návštěvy odborných výstav
- semináře, kurzy

### Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost. Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- průběžným ověřováním krátkými učitelskými testy v průběhu probírání jednotlivých
- témat, kontrolními písemnými pracemi zahrnujícími jednotlivá témata jako celek a praktickými projektovými úkoly
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

### **Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami učení:**

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence**

##### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

##### **personální a sociální**

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

##### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění

##### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a životní prostředí**

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

#### **Člověk a svět práce**

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

#### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládání základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### **Digitální kompetence**

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešení problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků

- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 66 hodin

Výrobní středisko	10 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy skladů a výrobních středisek, jejich vybavení z hlediska jejich funkce</li> <li>• uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• správně skladuje potraviny, orientuje se ve skladu, a ve vedení evidence zásob, přejímce zboží ze skladu do výroby a při expedici hotových pokrmů a nápojů</li> <li>• popíše a charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků ve skladech a výrobním středisku</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s výrobou pokrmů a nápojů</li> <li>• pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>• skladuje potraviny dle předpisů, vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska</li> <li>• stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>• chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku</li> <li>• pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými</li> <li>• předpisy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Význam, úkoly výroby pokrmů a nápojů a skladování surovin pro výrobu</li> <li>• Členění výrobních středisek dle “Doporučení upravující ukazatele pro kategorii hostinských a ubytovacích zařízení“ v souladu s členěním WTO</li> <li>• základní vybavení výrobního střediska</li> <li>• rozdělení na jednotlivé úseky</li> <li>• skladování a ošetřování potravin – druhy skladů</li> <li>• organizace práce ve výrobě</li> <li>• povinnosti kuchaře</li> <li>• pracovní pomůcky a inventář</li> <li>• práce se stroji</li> <li>• životní prostředí, předpisy na ochranu životního prostředí v provozu</li> </ul>
<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní úkoly a povinnosti</li> <li>• organizace při zajišťování BOZP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• řízení bezpečnosti práce v podmínkách</li> <li>• organizace a na pracovišti</li> <li>• pracovněprávní problematika BOZP,</li> <li>• požární ochrana</li> <li>• bezpečnost výrobních zařízení</li> <li>• hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>• kritické body HACCP při skladování, výrobě a expedici pokrmů a nápojů</li> <li>• zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy</li> <li>• hygienické požadavky na provoz společného stravování</li> <li>• osobní hygiena, pracovní oblečení</li> <li>• předpisy o ochraně životního prostředí</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede zásady poskytnutí první pomoci první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace</li> <li>• charakterizuje alimentární nákazy</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• dodržuje osobní hygienu</li> <li>• uvede možnosti nákazy a otravy z potravin skladovaných a zpracovávaných ve skladech a výrobním středisku</li> <li>• dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí při skladování a vlastní přípravě pokrmů a nápojů ve výrobním středisku</li> </ul>	
--	--

<b>Základy technologie přípravy pokrmů</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>• pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením</li> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku</li> <li>• využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>• vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výběr a předběžná úprava surovin rostlinného a živočišného původu</li> <li>• práce s konvencemi a jejich využití</li> <li>• tepelné úpravy pokrmů (blanšírování, vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení)</li> <li>• ostatní tepelné úpravy (zapékání, pečení na roštu a rožni, úpravy v konvektomatu, tlakové vaření)</li> <li>• technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</li> <li>• kulinářské techniky a postupy, nové</li> <li>• trendy při přípravě pokrmů</li> <li>• moderní technologická zařízení a pracovní postupy</li> </ul>

<b>Technologické postupy přípravy polévek</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje běžné polévky podle technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam, rozdělení, dávkování</li> <li>• vývary a hnědé polévky</li> <li>• zavářky a vložky do polévek</li> <li>• speciální polévky</li> <li>• přesnídávkové polévky</li> <li>• convenience food a instantní výrobky</li> </ul>



<b>Technologické postupy přípravy omáček</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje omáčky podle technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam, rozdělení a dávkování omáček</li> <li>• omáčky k hovězímu masu vařenému</li> <li>• základní bílé a hnědé omáčky</li> <li>• složité omáčky</li> <li>• studené omáčky, rosoly, chuťová másla</li> <li>• convenience food a instantní výrobky</li> </ul>

<b>Technologické postupy příloh</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje běžné přílohy podle technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje výrobky, kontroluje kvalitu hotových výrobků a expeduje je</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• z brambor a mouky</li> <li>• z rýže, těstovin a luštěnin</li> <li>• ze zeleniny</li> <li>• convenience food a instantní výrobky</li> </ul>

<b>Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje bezmasé pokrmy technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• z brambor a zeleniny</li> <li>• z luštěnin a hub</li> <li>• z rýže a těstovin</li> <li>• z vajec a sýrů</li> <li>• opakování učiva</li> </ul>

## 2. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas</b>	<b>34 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> <li>• použije při sestavování nabídky vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• určí vhodný postup a formu servisu pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hovězí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>○ příprava základů</li> <li>○ vaření hovězího masa</li> <li>○ dušení hovězího masa</li> <li>○ anglické pečení</li> <li>○ úprava vnitřností</li> </ul> </li> <li>• telecí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení</li> <li>○ úprava vnitřností</li> </ul> </li> <li>• vepřové maso <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vaření, pečení, dušení, smažení</li> </ul> </li> <li>• úprava vnitřností <ul style="list-style-type: none"> <li>○ použití uzeného masa a slaniny</li> <li>○ sestava vepřových hodů (zabijačkové delikatesy)</li> </ul> </li> <li>• skopové, jehněčí, kůzlečí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>○ úprava vnitřností</li> </ul> </li> <li>• králičí maso <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vaření, dušení, pečení, smažení</li> </ul> </li> </ul>
<b>Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předběžná příprava a technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů</li> <li>• vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>• příprava vnitřností</li> <li>• úprava pokrmů z darů moře</li> </ul>
<b>Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů z drůbeže</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení, předběžná příprava, vykostování, porcování, drezírování</li> <li>• tepelné úpravy: vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení</li> <li>• příprava nádivek a náplní</li> <li>• příprava vnitřností</li> </ul>

<b>Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů ze zvěřiny</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby,</li> <li>• expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení, předběžná příprava</li> <li>• tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>• příprava vnitřností</li> </ul>
<b>Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje hygienické předpisy při přípravě, skladování, tepelné úpravě, uchovávání před expedicí a expedicí</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů z mletého masa</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam mletého masa</li> <li>• technika mletí</li> <li>• vázací přísady</li> <li>• doplňky</li> <li>• tepelné úpravy mletého masa</li> <li>• tepelné úpravy kašovin a směsí</li> </ul>

### 3. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

<b>Příprava pokrmů na objednávku</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe rozdíly mezi hotovým pokrmem a pokrmem na objednávku</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů na objednávku</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> <li>• použije při sestavování nabídky vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• určí vhodný postup a formu servisu pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku <ul style="list-style-type: none"> <li>○ z jatečních mas</li> <li>○ z ryb</li> <li>○ z drůbeže</li> <li>○ ze zvěřiny</li> <li>○ z bezmasých minutek</li> </ul> </li> </ul>
<b>Technologické postupy přípravy studených pokrmů</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v recepturách studené kuchyně</li> <li>• připravuje studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam studené kuchyně</li> <li>• základní výrobky studené kuchyně</li> <li>• složité výrobky studené kuchyně</li> <li>• příprava předkrmů, pokrmů</li> <li>• sestava rautů</li> <li>• kalkulace pokrmů studené kuchyně</li> </ul>
<b>Technologické postupy přípravy teplých předkrmů</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje teplé předkrmy podle technologických postupů</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam, dávkování, servis</li> <li>• postup přípravy teplých předkrmů (masitých i bezmasých)</li> </ul>

<b>Pokrmý národních kuchyní</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe odlišnosti cizích kuchyní a různých etnik</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů</li> <li>• zohledňuje sezónní vlivy a zásady zdravé výživy</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> <li>• určí obsah alergenů v kuchyních cizích zemí, jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy</li> <li>• připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technologické postupy přípravy pokrmů</li> <li>• české kuchyně</li> <li>• česká a regionální kuchyně</li> <li>• mezinárodní kuchyně, tradice</li> <li>• stravovací zvyklosti cizích států</li> <li>• příprava pokrmů jednotlivých kuchyní</li> <li>• krajové speciality</li> <li>• alternativní způsoby stravování</li> </ul>

<b>Technologické postupy přípravy moučníků</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe rozdělení, význam a dávkování moučníků</li> <li>• rozlišuje jednotlivá těsta</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů moučníků</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby,</li> <li>• expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení, význam, dávkování</li> <li>• moučníky z kynutého, litého, plundrového, listového, piškotového, odpalovaného těsta</li> <li>• příprava zmrzliny, krémů a polev</li> </ul>

<b>Technologické postupy přípravy studených a teplých nápojů</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů studených a teplých nápojů</li> <li>• připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>• ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>• volí vhodné suroviny, sestavuje nabídku, ovládá organizaci výroby, expedice a prodeje pokrmu</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zeleninové a ovocné šťávy</li> <li>• mléčné nápoje</li> <li>• teplé nápoje (káva, kakao, čaj, punč)</li> </ul>

<b>Práce s odbornou literaturou</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá informační technologie</li> <li>• uplatňuje získané vědomosti při sestavě vlastní kalkulace</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientace v odborných knihách</li> <li>• využití informační technologie</li> <li>• práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy</li> <li>• vlastní kalkulace, propočty norem, záměnné listy a ztratné</li> </ul>

<b>Stravovací úsek v lázeňském zařízení</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie</li> <li>• vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• charakterizuje specifika stravování</li> <li>• vybraných skupin osob podle</li> <li>• nových trendů ve výživě</li> <li>• charakterizuje rozdíly ve způsobu a formě technologické přípravy dietních pokrmů</li> <li>• využívá znalostí dietologie při sestavování vhodných menu pro dietní stravování</li> <li>• uplatňuje estetická i gastronomická hlediska</li> <li>• využívá pokrmu při skladbě jídelních lístků v rámci zásad zdravé a moderní racionální výživy</li> <li>• použije při sestavování nabídky vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• určí vhodný postup a formu servisu pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dietní stravování</li> <li>• technologické postupy přípravy dietních pokrmů dle zásad dietologie</li> <li>• sestavování jídelních lístků pro léčebnou stravu a wellness, selfness</li> <li>• příprava dietních pokrmů pro režimové a neregimové stravování</li> <li>• příprava pokrmů pro doplňkové stravování</li> </ul>

#### 4. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 28 hodin

<b>Kongresová turistika – stravovací služby</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vhodná technologická zařízení pro přípravu pokrmů</li> <li>• sestavuje vhodná menu pro stravování při kongresových akcích</li> <li>• vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu pokrmů pro kongresové akce</li> <li>• ovládá technologické postupy vhodných pokrmů a nápojů pro občerstvení – coffee break</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava pokrmů pro stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu</li> <li>• coffee break</li> </ul>

<b>Cateringové služby</b>	<b>5 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>• volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu</li> <li>• organizuje expedici pokrmů a nápojů pro cateringové služby</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů pro cateringové služby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracovní činnosti v cateringových společnostech</li> <li>• catering pro společenské akce</li> <li>• catering pro uzavřené stravovací systémy</li> <li>• catering pro dopravní systémy</li> <li>• příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</li> </ul>

<b>Diplomatická gastronomie</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy společenských akcí vhodných pro organizaci diplomatické gastronomie</li> <li>• sestavuje a organizuje různé společenské akce v souladu s diplomatickým protokolem</li> <li>• charakterizuje vhodná technologická zařízení pro přípravu pokrmů</li> <li>• sestavuje vhodná menu pro stravování při akcích dle diplomatického protokolu</li> <li>• vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu pokrmů pro akce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• diplomatický protokol v gastronomii</li> <li>• pracovní snídaně (organizace, sestava)</li> <li>• buffet lunch, dinner</li> <li>• malé společenské akce</li> </ul>

<b>Formy rychlého stravování</b>	<b>4 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého občerstvení</li> <li>• orientuje se v přípravě a technologických postupech pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování</li> <li>• organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem</li> <li>• ovládá přípravu pokrmů pro alternativní stravování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fast food</li> <li>• restaurace typu mauredo a churasco</li> <li>• (tzv, steak house), grillroom</li> <li>• patisserie, pizzeria</li> <li>• lunch restaurant</li> <li>• barbecue</li> </ul>

<b>Formy venkovského cestovního ruchu</b>	<b>4 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů vhodných pro stravovací zařízení venkovského cestovního ruchu</li> <li>• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• specifika při přípravě pokrmů</li> </ul>
<b>Specifické formy cestovního ruchu a zážitková gastronomie</b>	<b>7 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozezná charakteristické rysy a dovede popsat technologické postupy přípravy vhodných pokrmů a nápojů</li> <li>• orientuje se v jednotlivých formách cestovního ruchu</li> <li>• použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy přípravy pokrmů</li> <li>• příprava speciálních menu a pokrmů</li> <li>• moderní trendy v gastronomii</li> </ul>
<b>Příprava pokrmů v dopravních prostředcích</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje rozdílné způsoby výroby pokrmů a nápojů v dopravních prostředcích</li> <li>• orientuje se v používání zařízení a inventáře</li> <li>• organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava pokrmů v letadle</li> <li>• příprava pokrmů ve vlaku</li> <li>• příprava pokrmů v lodní dopravě</li> </ul>



## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBYT A OBSLUHA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 32 4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Hlavním cílem předmětu je poskytnutí teoretických poznatků a praktických dovedností pro servis pokrmů a nápojů. V oblasti odbytu a obsluhy si žáci osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů, organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby.

Žáci se naučí pracovat s vybavením odbytových středisek. Nedílnou součástí je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami, včetně systému HACCP a prevenci alimentárních nákaz.

Cílem předmětu je podle získaných poznatků naučit žáky sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Ovládat různé druhy a techniky odbytu, volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru stravovacího zařízení, používat vhodný inventář odpovídající kvalitativním požadavkům odbytových středisek v návaznosti na Kategorizaci ubytovacích a hostinských zařízení. Žáci jsou vedeni k využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Je podporován jejich profesní růst sledováním moderních trendů v gastronomii a získávání nových informací především v oblasti odbytu a obsluhy lázeňského cestovního ruchu a hotelnictví.

Žáci získají poznatky o struktuře, činnosti a hospodaření podniku společného stravování, jsou vedeni k zaujímání ekonomicky a právně správných stanovisek. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností. Těžiště je v řešení praktických provozních situací.

Žáci jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, popřípadě podnikatelské činnosti, rozvíjí organizační a řídicí schopnosti na úseku odbytu pro uplatnění v liniových a středních manažerských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních regionu, a to po nabytí nezbytné praxe. Žákům jsou poskytovány informace potřebné pro organizaci práce ve vedoucích pozicích jako F&B, vedoucí odbytového střediska pro vykonávání odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

## **Výsledky vzdělávání v oblast cílů, postojů, hodnot a preferencí**

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni**

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro výrobu, odbyt a obsluhu a gastronomii obecně
- užívat odborné terminologie, poskytnout hostu informace o pokrmu nebo nápoji, případně vysvětlit způsob konzumace netradičních pokrmů a nápojů
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji při využití podmínek HACCP
- hospodárně zacházet s potravinami a využívat je tak, aby nedocházelo k poškozování životního prostředí
- přizpůsobivě reagovat na společenský a ekonomický vývoj
- stavět své komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy na základech tolerantnosti, poctivosti a principech demokratické společnosti
- jednat čestně a dodržovat profesní etiku
- budovat a rozvíjet svůj vztah ke zvolenému oboru
- využívat získaných vědomostí a dovedností ke zkvalitňování poskytovaných služeb
- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- osvojovat si základní znalosti o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a poskytování první pomoci při úrazu
- rozvíjet své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

### **Charakteristika učiva**

Učivo vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Výroba a odbyt v gastronomii, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Číšník.

Obsah předmětu vychází z oblasti RVP Výroba a odbyt v gastronomii. Je orientován především pro potřebu kvalitní a na vyšší úrovni realizované obsluhy a odbytu pokrmů a nápojů pro hosty hotelových, lázeňských a stravovacích zařízení s rozšířením o poznatky, které jsou požadovány odbornou veřejností.

Učivo předmětu Odbyt a obsluha je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Potraviny a výživa, Technologie, Hotelový provoz, Cestovní ruch, Odborný výcvik, s výukou cizích jazyků, Ekonomikou a Účetnictvím.

### **Charakteristika učiva dle ročníků**

#### **1. ročník**

- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence
- Profesionální komunikace
- Odbytová střediska
- Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
- Základní pravidla obsluhy
- Systémy a způsoby obsluhy
- Jednoduchá obsluha
- Potraviny a nápoje
- Gastronomická pravidla

#### **2. ročník**

- Menu, jídelní a nápojové lístky
- Složitá obsluha – základní forma

- Složitá obsluha – vyšší forma
- Pivnice, pivní hospodářství
- Vinárna a vinný sklep
- Bar, míšené nápoje
- Kavárny

### 3. ročník

- Kongresová turistika – stravovací služby
- Cateringové služby
- Služby venkovského cestovního ruchu
- Specifika světových národních gastronomií
- Slavnostní hostiny
- Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
- Společenské akce

### 4. ročník

- Obsluha v dopravních prostředcích
- Formy rychlého stravování
- Komunikace s trhem – komunikační nástroje
- Stravovací úsek v lázeňském zařízení
- Obsluha v ubytovacích zařízeních
- Odborná příprava k MZK

## Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů odbytu a obsluhy realizovaných hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Jsou využívány příklady z praxe a zkušeností žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke sledování předpisů a norem souvisejících se stravovacím provozem. Mohou se aplikovat moderní pracovní metody a formy, především zpracovávání projektů zaměřených na řešení problematiky jednotlivých tematických celků, sestavování menu vhodných pro jednotlivé gastronomické akce a tvorba nabídkových jídelních a nápojových lístků s využitím poznatků z předmětu Odbyt a obsluha a znalostí gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a dietologie. Důraz je kladen především na pojmy z oblasti stolničení, stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb. Jde o běžný a speciální inventář a jeho užívání, dále dochází k seznámení s technikou jednoduché obsluhy a přes složitější formy až k vyšší formě složité obsluhy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktické činnosti v průběhu odbytu a obsluhy.

Jsou vhodně zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků. Využívá se spolupráce s odbornými sdruženími a hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí návykových látek v souvislosti s výkonem profese a na nutnost boje proti nim.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků

- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT
- video, DVD a interaktivní tabule – naučné a instruktážní filmy
- odborné exkurze
- návštěvy odborných výstav
- semináře, kurzy

### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- průběžným ověřováním krátkými učitelskými testy v průběhu probírání jednotlivých témat, kontrolními písemnými pracemi zahrnujícími jednotlivá témata jako celek a praktickými projektovými úkoly
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

### **Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami učení:**

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a životní prostředí**

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

#### **Člověk a svět práce**

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům

- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- ovládání techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy
- vykonávání obchodně – provozních aktivit
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu
- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

### **Digitální kompetence**

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 64 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• charakterizuje alimentární nákazy</li> <li>• vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu a předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• objasní účel kritických bodů HACCP</li> <li>• uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence</li> <li>• dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracovně právní problematika BOZP, požární ochrana</li> <li>• řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti</li> <li>• hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>• bezpečnost technických zařízení</li> <li>• zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty</li> <li>• označení potravin a potravinářských výrobků</li> <li>• kritické body HACCP</li> </ul>

<b>Profesní komunikace</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá pravidla business etikety</li> <li>• rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie</li> <li>• uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery</li> <li>• aktivně využívá cizí jazyk</li> <li>• ovládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových)</li> <li>• vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace</li> <li>• v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití</li> <li>• volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje a vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• základní společenská a profesní pravidla</li> <li>• typy zákazníků a psychologické základy jednání</li> <li>• business etiketa</li> <li>• pravidla společenského chování</li> <li>• profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné</li> <li>• verbální a neverbální komunikace</li> <li>• zvláštnosti cizích kultur</li> <li>• práce s informacemi</li> </ul>

<b>Odbytová střediska</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje systémy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy</li> <li>• je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</li> <li>• seznamuje se základními pojmy, s profesními znalostmi a dovednostmi</li> <li>• adaptuje se na pracovní prostředí, používá správně pracovní pomůcky a pracovní oblečení</li> <li>• popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytu</li> <li>• charakterizuje organizaci práce v odbytu</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• pracuje s technickými a technologickým zařízením v odbytovém středisku</li> <li>• skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odbyt výrobků a služeb</li> <li>• koordinace činnosti výrobního a odbytového střediska</li> <li>• význam a úkoly odbytu</li> <li>• rozdělení odbytových středisek</li> <li>• vybavení odbytových středisek, inventář</li> <li>• organizace práce v odbytu</li> <li>• kategorie pracovníků v obsluze a jejich povinnosti</li> <li>• pracovní oblečení obsluhujících, osobní pomůcky</li> <li>• příprava a údržba pracoviště</li> <li>• skladování potravin</li> </ul>



<b>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje malý a velký stolní inventář, vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřuje jej</li> <li>• charakterizuje základní druhy inventáře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inventář, jeho údržba, použití</li> <li>• rozdělení inventáře</li> <li>• malý a velký stolní inventář</li> <li>• restaurační, kuchyňské a hotelové prádlo</li> <li>• pomocný inventář – skladování a údržba</li> </ul>

<b>Základní pravidla obsluhy</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>• dodržuje zásady a pravidla při obsluze</li> <li>• používá správný postup při přípravě pracoviště na provoz</li> <li>• udržuje pořádek během provozu a vykonává práce po ukončení provozu</li> <li>• vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• formy prodeje, způsoby nabídky</li> <li>• zásady a pravidla práce obsluhujících</li> <li>• příprava restaurace na provoz a údržba pracoviště před, během a po ukončení provozu</li> <li>• estetika provozovny</li> <li>• zásady a technika obsluhy <ul style="list-style-type: none"> <li>○ úprava stolů</li> <li>○ používání tácků a plat</li> <li>○ používání příručníku</li> <li>○ podávání nápojů</li> <li>○ podávání polévek</li> <li>○ podávání pokrmů</li> <li>○ práce s překládacím přiborem</li> <li>○ sklizení inventáře</li> <li>○ výměna ubrusů</li> </ul> </li> </ul>

<b>Systémy a způsoby obsluhy</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje způsoby a systémy obsluhy</li> <li>• organizuje práci v různých systémech a způsobech obsluhy</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> <li>○ systém vrchního číšníka</li> <li>○ systém rajónový</li> <li>○ systém francouzský</li> </ul> </li> <li>• způsoby obsluhy <ul style="list-style-type: none"> <li>○ restaurační způsob obsluhy</li> <li>○ slavnostní způsob obsluhy</li> <li>○ kavárenský, vinárenský</li> </ul> </li> <li>• organizace práce v různých systémech a způsobech obsluhy</li> </ul>

<b>Jednoduchá obsluha</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá techniku jednoduché obsluhy při podávání pokrmů a nápojů ve správném sledu</li> <li>• ovládá správné teploty podávaných jídel a nápojů</li> <li>• poskytuje odborný servis nápojů</li> <li>• rozlišuje různé druhy snídaní</li> <li>• využívá formy jednoduché obsluhy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků</li> <li>• použije vhodné nástroje na podporu prodeje</li> <li>• přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů</li> <li>• uvede způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technika podávání pokrmů a nápojů</li> <li>• snídaně <ul style="list-style-type: none"> <li>○ základní</li> <li>○ složitá</li> <li>○ cizinecká</li> </ul> </li> <li>• přesnídávky, svačiny</li> <li>• podávání obědů a večeří <ul style="list-style-type: none"> <li>○ základní forma servis</li> <li>○ vyšší forma</li> </ul> </li> <li>• zásady aktivního prodeje a nabídky hostům</li> <li>• pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb</li> <li>• vyúčtování s hostem, odvod tržeb</li> </ul>

<b>Potraviny a nápoje</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>• vede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě</li> <li>• využití a zpracování potravin</li> <li>• skladování, ošetřování potravin</li> </ul>

<b>Gastronomická pravidla</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy</li> <li>• ovládá skladbu restauračních menu</li> <li>• při skladbě jídelních a nápojových lístků používá zásady zdravé a moderní racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady výživy</li> <li>• jídelní lístky</li> <li>• nápojové lístky</li> <li>• restaurační menu</li> <li>• menu</li> <li>• sezonní nabídky</li> <li>• práce s lokálními surovinami</li> </ul>

## 2. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 64 hodin

<b>Menu, jídelní a nápojové lístky</b>	<b>12 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>• sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• při sestavování složitých menu, navazuje na skladbu jednoduchých menu</li> <li>• adekvátně využívá odborné literatury a poznatků z praxe</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravidla sestavování jídelních lístků</li> <li>• pravidla sestavování nápojových lístků</li> <li>• sled jídel a nápojů při sestavování: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ jednoduchého menu</li> <li>○ složitého menu</li> <li>○ slavnostního menu</li> </ul> </li> </ul>
<b>Složité obsluha – základní forma</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá techniku složité obsluhy</li> <li>• využívá formy složité obsluhy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• seznamuje se s podáváním speciálních pokrmů</li> <li>• charakterizuje přípravu restaurace pro provoz</li> <li>• popíše způsob servisu složitých pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technika podávání pokrmů a nápojů</li> <li>• snídaně, obědy</li> <li>• příprava pracoviště, servis pokrmů a nápojů, speciální pokrmy</li> <li>• večeře</li> </ul>
<b>Složité obsluha – vyšší forma</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá techniku vyšší formy složité obsluhy</li> <li>• uvede a popíše inventář určený pro vyšší formu složité obsluhy</li> <li>• jednotlivé postupy využívá v denní praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady přípravy pokrmů před hostem</li> <li>• míchání, ochucování</li> <li>• dranzírování, flambování</li> </ul>
<b>Pivnice, pivní hospodářství</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se ve vybavení výčepního zařízení a jeho údržbě</li> <li>• vyjmenuje suroviny k výrobě piva a popíše jednotlivé fáze výroby piva</li> <li>• vysvětlí základní znaky spodního, svrchního a spontánního kvašení</li> <li>• popíše pracovní náplň výčepního</li> <li>• podává nápoje ve správné teplotě a ve správném inventáři</li> <li>• ovládá charakteristiku a přípravu nabízených nápojů</li> <li>• správně skladuje nápoje</li> <li>• vyjmenuje základní druhy piv a vysvětlí údaje na etiketě piva</li> <li>• dodržuje údržbu a čištění pivního potrubí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sklepní hospodářství – výčepní zařízení a jeho údržba</li> <li>• pracovní činnost výčepního</li> <li>• základní druhy piv a jejich značení</li> <li>• narážení, čepování</li> <li>• ošetřování, skladování</li> </ul>

<b>Vinárna a vinný sklep</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje druhy vináren</li> <li>• popíše historii a současnost pěstování vinné révy</li> <li>• vyjmenuje vinařské oblasti v ČR a ve světě</li> <li>• orientuje se v odrůdách vinné révy v ČR i ve světě</li> <li>• vysvětlí princip výroby vína a jeho jednotlivé fáze zpracování</li> <li>• orientuje se v systému značení vín v ČR a ve světě</li> <li>• vysvětlí rozdělení vín podle zbytkového cukru</li> <li>• vysvětlí údaje na etiketě vína</li> <li>• orientuje se v systému značení vín na území ČR i ve světě</li> <li>• vypracuje nabídky jídel a nápojů</li> <li>• poskytuje odborný servis vína</li> <li>• doporučí vhodné víno k pokrmu</li> <li>• uvede základní principy oboru sommeliera</li> <li>• charakterizuje pomůcky, pracuje s nimi, vhodně volí inventář a ovládá pracovní postupy sommeliera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy a zařízení vináren, obsluha ve vinárně</li> <li>• vinařské oblasti a odrůdy vinné révy v ČR a ve světě</li> <li>• výroba a jednotlivé fáze zpracování vinných hroznů</li> <li>• systém značení vín v ČR a ve světě</li> <li>• rozdělení tichých a šumivých vín podle obsahu zbytkového cukru</li> <li>• povinnosti a pracovní činnosti sommeliera</li> <li>• jídelní a nápojový lístek</li> <li>• údaje na etiketě vína</li> <li>• ošetřování a servis vín</li> <li>• vinný sklep</li> </ul>

<b>Bar, míšené nápoje</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen s prací barmana</li> <li>• charakterizuje pomůcky a pracuje s nimi, vhodně volí inventář a ovládá pracovní postupy barmana</li> <li>• uvede základní principy barmana</li> <li>• ovládá základní rozdělení míšených nápojů, ujasňuje si jejich charakteristiku</li> <li>• zvolí vhodné suroviny, připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek</li> <li>• správně využívá inventář a suroviny</li> <li>• pracuje na zvládnutí základní techniky míchání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam a nabídka míšených nápojů</li> <li>• základní povinnosti a pracovní činnosti barmana</li> <li>• vybavení baru a zařízení baru</li> <li>• suroviny, pravidla míchání</li> <li>• druhy míšených nápojů</li> <li>• příprava alkoholických a nealkoholických míšených nápojů</li> </ul>

<b>Kavárny</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá přípravu kavárny na provoz</li> <li>• popíše historii pěstování kávovníku, jeho šíření po světě a vývoj konzumace kávy</li> <li>• uvede základní principy oboru barista</li> <li>• charakterizuje pomůcky, pracuje s nimi, vhodně volí inventář a ovládá pracovní postupy baristy a teatendra</li> <li>• pracuje na skladbě kavárenského jídelního a nápojového lístku</li> <li>• samostatně připravuje základní druhy káv</li> <li>• poskytuje odborný servis kávy, čaje a nápojů</li> <li>• zařazuje i některé speciální teplé a studené nápoje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy kaváren</li> <li>• historie pěstování kávovníku a vývoj konzumace kávy</li> <li>• pracovní činnost baristy a teatendra</li> <li>• druhy káv a jejich příprava</li> <li>• kavárenské lístky – pokrmy a nápoje</li> <li>• obsluha v kavárně</li> <li>• servis káv</li> </ul>

### 3. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 32 hodin

<b>Kongresová turistika – stravovací služby</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• použije vhodná technologická zařízení pro servis pokrmů</li> <li>• sestavuje vhodná menu pro stravování při kongresových akcích</li> <li>• vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu a servis pokrmů pro kongresové akce</li> <li>• zorganizuje vhodné způsoby občerstvení – coffee break</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu</li> <li>• coffee break</li> </ul>
<b>Cateringové služby</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá techniky obsluhy vhodné pro poskytování cateringových služeb</li> <li>• volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu</li> <li>• popíše členění pracovních činností v cateringových společnostech</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• catering pro společenské akce</li> <li>• catering pro uzavřené stravovací systémy</li> <li>• catering pro dopravní systémy</li> </ul>
<b>Služby venkovského cestovního ruchu</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu</li> <li>• ovládá způsob a formu obsluhy při poskytování stravovacích služeb venkovského cestovního ruchu</li> <li>• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zařízení stravovacích služeb</li> <li>• poskytování stravovacích služeb</li> </ul>
<b>Specifika světových národních gastronomií</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozezná charakteristické rysy národních gastronomií a dovede popsat rozdíly ve způsobu nabídky a servisu pokrmů a nápojů</li> <li>• sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytování stravovacích služeb dle požadavků národních gastronomií</li> <li>• obsluha zvláštních skupin hostů</li> </ul>

<b>Slavnostní hostiny</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>• navrhne dispoziční řešení a výzdobu podle charakteru příležitosti a způsobu obsluhy</li> <li>• připraví tabuli pro slavnostní stolování podle zadání s využitím příslušného inventáře</li> <li>• charakterizuje a rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>• vypracovává dokumentaci pro uspořádání slavnostní hostiny</li> <li>• připraví zařízení a inventář</li> <li>• ovládá obsluhu slavnostní hostiny</li> <li>• připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>• uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizační zajištění akcí</li> <li>• druhy hostin</li> <li>• skladba menu</li> <li>• příprava inventáře</li> <li>• tvary a postavení tabulí</li> <li>• banketní obsluha</li> <li>• zvláštní typy akcí</li> <li>• vyúčtování</li> </ul>

<b>Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá přípravu hostin s nabídkovým stolem</li> <li>• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů</li> <li>• při obsluze využívá zkušeností z denní praxe</li> <li>• ovládá vyúčtování akce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika hostiny</li> <li>• nabídka pokrmů a nápojů</li> <li>• organizace hostiny</li> <li>• vyúčtování</li> </ul>

<b>Společenské akce</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé malé společenské akce</li> <li>• zvládá jejich přípravu</li> <li>• správně používá inventář a zařízení</li> <li>• uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizace a příprava</li> <li>• způsoby obsluhy</li> </ul>

#### 4. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 28 hodin

<b>Obsluha v dopravních prostředcích</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích</li> <li>• orientuje se v používání zařízení a inventáře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obsluha v letadle</li> <li>• obsluha ve vlaku</li> <li>• obsluha v lodní dopravě</li> </ul>
<b>Formy rychlého stravování</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého stravování</li> <li>• orientuje se v přípravě vhodné nabídky pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fast food</li> <li>• restaurace typu mauredo a churasco (tzv. steak house), grillroom</li> <li>• patisserie, pizzerie</li> <li>• lunch restaurant</li> <li>• barbecue</li> </ul>
<b>Komunikace s trhem – komunikační nástroje</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá metody podpory prodeje ve stravovacím středisku</li> <li>• stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb</li> <li>• charakterizuje potřebu pozitivních vztahů s veřejností</li> <li>• ovládá základy motivace v souvislosti s kvalitou poskytovaných služeb</li> <li>• rozezná základní typy hostů</li> <li>• ovládá principy aktivního prodeje formou rozhovoru a techniky kladení otázek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podpora prodeje</li> <li>• vztahy s veřejností</li> <li>• kupní motivace</li> <li>• kvalita obsluhy</li> <li>• typologie hostů</li> <li>• aktivní prodejní rozhovor a technika kladení otázek</li> </ul>
<b>Stravovací úsek v lázeňském zařízení</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje rozdíly ve způsobu a formě servisu dietních pokrmů</li> <li>• charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie</li> <li>• využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování</li> <li>• ovládá obsluhu při poskytování stravovacích služeb při lázeňské péči a wellness</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• formy servisu dietních pokrmů</li> <li>• menu v dietním stravování</li> <li>• režimové a neregimové stravování</li> <li>• doplňkové stravovací zařízení</li> <li>• servis pokrmů při wellness</li> </ul>
<b>Obsluha v ubytovacích zařízeních</b>	<b>10 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy ubytovacích zařízení dle kategorizace</li> <li>• ovládá výběr pokrmů a nápojů na hotelový jídelní lístek</li> <li>• je seznámen s prací etážového číšníka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady obsluhy v ubytovacích zařízeních</li> <li>• nabídka pokrmů a nápojů</li> <li>• etážový servis</li> <li>• obsluha v hotelové hale</li> </ul>



<b>Opakování a odborná příprava k MZK</b>	<b>5 hodin</b>
---	----------------

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU HOTELOVÝ PROVOZ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	3. ročník – 32 4. ročník – 56

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům odborné poznatky, které jim umožní vnímat a chápat gastronomický provoz v kontextu činností, organizace a struktury celého hotelu včetně marketingu a managementu, uvést žáky do ekonomického myšlení, učit je chápat ekonomické jevy a procesy tržního hospodářství v podmínkách hotelu a stravovacího úseku. V předmětu se žáci seznámí s organizací hotelu, jeho zřízením, právním a majetkovým postavením a zásadami řízení, s organizací úseků hotelu (ubytovací, stravovací, technický, ekonomický, personální a úsek ředitele hotelu) a jejich fungováním. V předmětu se žáci dále seznámí s vybavením jednotlivých středisek hotelu, s aplikací ekonomických znalostí při organizaci jednotlivých úseků a jejich středisek v hotelu. Naučí se chápat vzájemné souvislosti marketingu hotelu a zásad hotelového managementu, využití ICT v hotelových službách, znát doplňkové služby hotelu a zajišťovat je a využívat znalosti cizích jazyků. Žáci budou vedeni k dodržování bezpečnosti práce, budou znát právní předpisy o ochraně veřejného zdraví, stanovující podmínky provozování stravovacích a ubytovacích služeb. Žáci budou směřováni k samostatnému zaujímání ekonomicky a právně správných stanovisek, k logickému myšlení, ke správnému a přesnému profesnímu vyjadřování. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, podnikatelské a řídicí činnosti pro uplatnění v liniových a středních manažerských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, a to po nabytí nezbytné praxe. Žákům jsou poskytovány informace potřebné pro organizaci práce ve vedoucích pozicích jako F&B, vedoucí odbytového střediska pro vykonávání odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele. Předmět je využitelný i pro činnost cestovních kanceláří a subjektů cestovního ruchu, případně pro související veřejnou a státní správu.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro výrobu, odbyt a obsluhu a gastronomii obecně
- užívat odborné terminologie, poskytnout hostu informace o pokrmu nebo nápoji, případně vysvětlit způsob konzumace netradičních pokrmů a nápojů
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji při využití podmínek HACCP
- hospodárně zacházet s potravinami a využívat je tak, aby nedocházelo k poškozování životního prostředí
- přizpůsobivě reagovat na společenský a ekonomický vývoj
- stavět své komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy na základech tolerantnosti, poctivosti a principech demokratické společnosti
- jednat čestně a dodržovat profesní etiku
- budovat a rozvíjet svůj vztah ke zvolenému oboru
- využívat získaných vědomostí a dovedností ke zkvalitňování poskytovaných služeb

- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- osvojovat si základní znalosti o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a poskytování první pomoci při úrazu rozvíjet své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

### **Charakteristika učiva**

Vyučovací předmět Hotelový provoz vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Výroba a odbyt v gastronomii. Předmět je zařazen do 3. a 4. ročníku a velmi úzce navazuje na předmět Cestovní ruch a na obsah ostatních odborných předmětů, zejména odborný výcvik, ekonomika a účetnictví, technologie, odbyt a obsluha a administrativa, které zceluje, doplňuje a rozvíjí. Předmět Hotelový provoz je tak zařazen do školního vzdělávacího programu nad rámec RVP a to především pro potřebu zkvalitnit a rozšířit kompetence požadované odbornou veřejností a zaměstnavateli.

### **Charakteristika učiva dle ročníků**

#### **3. ročník**

Historie a vývoj hotelnictví, vymezení pojmu hotel – kategorizace, klasifikace, legislativa, organizační struktura hotelu, ubytovací úsek – front office, ubytovací úsek – housekeeping, stravovací služby – činnosti F&B, technický úsek

#### **4. ročník**

Obchodně-ekonomický úsek, hotelový management, hotelový marketing, marketingový mix, kontrola v rámci poskytování hotelových a stravovacích služeb, řízení kvality v hotelnictví a stravovacích službách, ostatní služby v hotelu, moderní formy řízení hotelu, přínosy nových technologií a jejich význam v cestovním ruchu, lázeňské služby ve vztahu ke stravovacím a ubytovacím službám, etika podnikání a firemní kultura

### **Strategie (pojetí) výuky**

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů realizovaných hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Jsou využívány příklady z praxe a zkušeností žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke sledování předpisů a norem, mohou se aplikovat moderní pracovní metody, vhodná je metoda projektů zaměřených na řešení problematiky jednotlivých tematických celků. Jsou vhodně zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků. Využívá se spolupráce s odbornými sdruženími a hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí návykových látek v souvislosti s výkonem profese a na nutnost boje proti nim.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- e-learning na základě žákům poskytnutých studijních materiálů v rámci aplikace Microsoft Teams

- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT
- odborná videa a interaktivní tabule – naučné a instruktážní streamy,
- odborné exkurze
- návštěvy odborných výstav
- semináře, kurzy

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost. Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- vyhodnocováním e-learningových aktivit a zpracováním zadaných témat
- průběžným ověřováním krátkými učitelskými testy v průběhu probírání jednotlivých témat, kontrolními písemnými pracemi zahrnujícími jednotlivá témata jako celek a praktickými projektovými úkoly
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením krátkodobých i dlouhodobých projektových aktivit

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování

### **personální a sociální kompetence**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

#### **Člověk a životní prostředí**

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

#### **Člověk a svět práce**

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

### **Digitální kompetence**

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 3. ročník – Hotelový provoz – celková hodinová dotace 32 hodin

<b>Historie a vývoj hotelnictví</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák je seznámen s historií ubytovacích zařízení</li> <li>• orientuje se ve vzniku hotelnictví ve 20. století ve světě a v České republice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Počátky ubytovacích služeb</li> <li>• Hotelnictví ve 20. století</li> <li>• Hotelnictví v České republice</li> </ul>
<b>Vymezení pojmu hotel – kategorizace, klasifikace, legislativa</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientuje se v problematice základního třídění hotelových zařízení a rozlišuje jednotlivé klasifikační znaky pro zařazení do kategorií</li> <li>• orientuje se v právní problematice související s provozováním hotelové činnosti</li> <li>• charakterizuje povinnosti provozovatele poskytujícího hotelovou činnost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kategorie hotelových ubytovacích zařízení</li> <li>• Klasifikace a standardizace ubytovacích zařízení</li> <li>• Legislativní minimum pro sektor hotelnictví</li> </ul>
<b>Organizační struktura hotelu</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a vysvětlí cíle organizování v podniku</li> <li>• charakterizuje principy a pravidla používaná při organizaci vedoucí ke zvýšení výkonu ve firmě</li> <li>• zná pracovní náplň top managementu</li> <li>• zná pracovní náplň středního managementu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizační schéma hotelu</li> <li>• Úrovně hotelového managementu</li> <li>• Náplň práce jednotlivých pracovníků</li> </ul>
<b>Ubytovací úsek – front office</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede popsat jednotlivé služby poskytované hostu prostřednictvím recepcie</li> <li>• uvede příklady dokumentace v recepci</li> <li>• popíše rozdíly mezi poskytovanými placenými a neplacenými službami v recepci a v ubytovací části</li> <li>• charakterizuje vnitřní předpisy řešící činnosti ubytovacích zařízení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uspořádání recepčních služeb</li> <li>• popis pracovních činností hotelové recepcie</li> <li>• příjem a evidence hostů</li> <li>• hotelová legitimace, magnetické a čipové karty</li> <li>• přihlašování hostů k pobytu</li> <li>• placené a neplacené recepční služby</li> <li>• služby recepcie</li> <li>• ubytovací a reklamační řád</li> </ul>

<b>Ubytovací úsek – housekeeping</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší a popíše materiálně-technické podmínky lůžkové části ubytovacího zařízení dle kategorií a skupin</li> <li>• charakterizuje standardy kvality jednotlivých kategorií a skupin ubytovacích zařízení</li> <li>• orientuje se v činnostech ubytovacího úseku</li> <li>• uvede příklady využití a hospodárnosti používání hotelového prádla</li> <li>• je si vědom možností a výhod využití ekologicky šetrného přístupu hostů v ubytovací části hotelu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• činnost pokojských a organizace jejich práce</li> <li>• spolupráce s front office</li> <li>• úklidové práce ubytovacích prostor, sestavení plánu úklidu, kontrola kvality úklidu pokojů</li> <li>• hotelové prádlo, prádlo hostů</li> <li>• hotelové pokoje se zvláštním režimem</li> <li>• úklidové práce veřejných prostor hotelu</li> </ul>

<b>Stravovací služby – činnosti F&amp;B</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná pracovní náplň F&amp;B manažera a jeho rozhodování, pracovní činnost jeho podřízených pracovníků</li> <li>• zná pracovní náplň šéfkuchaře a jeho podřízených pracovníků</li> <li>• orientuje se v širokém sortimentu surovin a dovede ve spolupráci s vedoucím výrobního střediska sestavit kvalitní nabídku pokrmů</li> <li>• vede pracovníky k efektivní nabídce pokrmů a nápojů</li> <li>• je si vědom výhodnosti tvorby „produkt packaging“</li> <li>• ovládá možnosti tvorby sazeb v hotelovém stravování a z toho vyplývající tvorby cen produktů</li> <li>• dovede vhodně komunikovat s hosty v rámci poskytovaných služeb</li> <li>• vede pracovníky ke konstruktivní komunikaci s hosty</li> <li>• aplikuje nové trendy v gastronomii a používá marketingové zásady a úspěšné praktiky</li> <li>• orientuje se v základní problematice personální politiky ve stravovacím úseku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stravovací úsek v hotelu</li> <li>• Organizace hotelových restaurací</li> <li>• Skladovací část</li> <li>• Odbytová část</li> <li>• Speciální akce</li> <li>• JL - hlavní komunikátor nabídky efektivní JL, chyby v JL</li> <li>• druhy sazeb v hotelovém stravování</li> <li>• komunikace personálu s hosty</li> <li>• nové trendy v gastronomii</li> <li>• marketingové zásady</li> <li>• zaměstnanci</li> </ul>



<b>Technický úsek</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zná pracovní náplň manažera technických služeb a jeho rozhodování, pracovní činnost jeho podřízených pracovníků: vedoucí údržby, technický pracovník</li><li>• zná požadavky na BOZP a požární ochranu zaměstnanců a hostů</li><li>• zná požadavky na správu IT a multimediální techniky</li><li>• orientuje se v základní problematice personální politiky v technickém úseku</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Základní principy při výstavbě hotelů</li><li>• Hotelová požární bezpečnost</li><li>• Inteligentní budova hotelu</li><li>• BOZP</li><li>• Údržba a opravy hotelového zařízení</li><li>• Bezpečnostní pravidla v hotelu</li></ul>

#### 4. ročník – Hotelový provoz – celková hodinová dotace 64 hodin

Obchodně-ekonomický úsek	4 hodiny
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná pracovní náplň finančního ředitele, ekonomického ředitele (vedoucí ekonomického úseku) a jeho rozhodování, pracovní činnost jeho podřízených pracovníků</li> <li>• zná pracovní náplň obchodního ředitele a jeho rozhodování, pracovní činnost jeho podřízených pracovníků</li> <li>• zná úkoly marketingového úseku, podporu prodeje, marketingové nástroje (marketingový mix)</li> <li>• zná tvorbu cen kalkulací, příjmy hotelu a stanovení cen hotelu,</li> <li>• zná pracovní náplň personálního ředitele (vedoucí personálního oddělení), orientuje se v základní problematice hledání a výběru zaměstnanců, vzdělávání zaměstnanců, nové trendy a inovace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finanční úsek</li> <li>• Úsek obchodu a marketingu</li> <li>• Příjmy hotelu</li> <li>• Personální úsek</li> </ul>

Hotelový management	5 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná systém plánování managementu hotelu, způsoby a zdroje pro dosahování</li> <li>• zná způsoby a druhy plánování</li> <li>• zná druhy organizačních schémat (struktury)</li> <li>• orientuje se v problematice personalistiky, výběru pracovníků, lidských zdrojů, školení, funkce Training Managera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plánování</li> <li>• Organizování</li> <li>• Personalistika</li> <li>• Vedení lidí</li> <li>• Kontrolování</li> </ul>

Hotelový marketing, marketingový mix	5 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje moderní formy maktetingu a marketingových nástrojů</li> <li>• rozpozná a definuje způsob a formu vytváření obchodní politiky a obchodního plánu hotelu</li> <li>• zná moderní ICT v oblasti hotelnictví a jeho využití</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Úvod do marketing</li> <li>• Marketingový výzkum</li> <li>• Marketingové zásady</li> <li>• SWOT analýza</li> <li>• Tvorba ceny</li> <li>• Propagace</li> <li>• Rezervační portály, mobilní marketing</li> <li>• Přínosy nových technologií a jejich význam v cestovním ruchu <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elektronické rezervační systémy</li> <li>○ Online platby</li> <li>○ Webové stránky</li> <li>○ Bezpečnost a ochrana dat</li> </ul> </li> </ul>

<b>Kontrola v rámci poskytování hotelových a stravovacích služeb</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v kompetencích jednotlivých vnějších kontrolních orgánů</li> <li>• vede pracovníky k dodržování určitých standardů kvality a předcházení negativního zjištění při vlastní kontrole</li> <li>• dovede aplikovat v rámci systému vnitřní kontroly dodržování BOZP a PO, hygienické předpisy</li> <li>• aplikuje preventivní opatření před vznikem krizových opatření.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vnější kontrola, kontrolní orgány</li> <li>• vnitřní kontrola</li> <li>• strategický controlling</li> </ul>
<b>Řízení kvality v hotelnictví a stravovacích službách</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vede pracovníky k chování vedoucí k naplnění očekávání hosta</li> <li>• orientuje se konkurenčním prostředí, rostoucích nárocích zákazníků</li> <li>• aplikuje řídicí činnosti vedoucí k ekonomickému přínosu</li> <li>• realizuje vlastní kvalitativní standardy a provádí systém školení a vzdělávání zaměstnanců</li> <li>• aplikuje podnikové standardy v realizaci provozu hotelu a stravovacích zařízení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definice kvality (kvalita k uspokojení zákaznickova očekávání)</li> <li>• systémy řízení kvality ISO, HACCP</li> </ul>
<b>Ostatní služby v hotelu</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady jednotlivých složek MICE</li> <li>• popíše zázemí pro volnočasové aktivity, hotelového sporty a animační služby</li> <li>• popíše technické zařízení hotelového wellness centra</li> <li>• orientuje se ve stravování wellness hotelu a lázní</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MICE akce</li> <li>• Leisure</li> <li>• Wellness</li> <li>• Lázně</li> </ul>
<b>Moderní formy řízení hotelu</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zná hotelové řetězce a jejich význam v hotelovém průmyslu, příklady</li> <li>• Zná definici pojmů franchising a outsourcing</li> <li>• Umí označit filozofii, technologii a metodiku řízení hotelu green management</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotelové řetězce</li> <li>• Franchising</li> <li>• Outsourcing</li> <li>• Green management</li> </ul>

<b>Přínosy nových technologií a jejich význam v cestovním ruchu</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zná význam moderních IKT technologií v oblasti hotelnictví</li> <li>• Dokáže využít nové technologie v marketingu a integruje tyto informační systémy</li> <li>• uvede příklady uplatnění IKT ve službách CR</li> <li>• charakterizuje jednotlivé rezervační systémy a jejich využití v CR a ubytovacích a stravovacích službách</li> <li>• zná problematiku bezpečnosti a ochrany dat hostů a pracovníků hotelu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektronické rezervační systémy</li> <li>• Online platby</li> <li>• Webové stránky</li> <li>• Bezpečnost a ochrana dat</li> </ul>
<b>Lázeňské služby ve vztahu ke stravovacím a ubytovacím službám</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozlišit formy lázeňského CR</li> <li>• charakterizuje materiálně-technické podmínky v odlišném prostředí lázeňského zařízení</li> <li>• dovede popsat rozdíly mezi jednotlivými formami lázeňských pobytů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• formy lázeňského CR, indikační zaměření přírodních léčivých lázní</li> <li>• materiálně-technické podmínky poskytování stravovacích a ubytovacích služeb v lázeňských zařízeních</li> <li>• kategorizace lázeňských zařízení</li> <li>• charakteristika a klasifikace lázeňských služeb, formy lázeňských pobytů</li> </ul>
<b>Etika podnikání a firemní kultura</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná pojem etika v hotelnictví</li> <li>• rozlišuje etiku v podnikání a profesní etiku</li> <li>• zná pojem společenská odpovědnost firem</li> <li>• zná postup při tvorbě etického kodexu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etický kodex</li> <li>• Společenská odpovědnost firem</li> <li>• Firemní kultura</li> </ul>
<b>Odborné tematické exkurze</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Příprava maturitní práce, konzultace</b>	<b>6 hodin</b>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CESTOVNÍ RUCH

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 32

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům odborné poznatky, které jim umožní vnímat a chápat gastronomický a hotelový provoz v kontextu činností, organizace a struktury celého odvětví cestovního ruchu, uvést žáky do ekonomického myšlení v odvětví, učit je chápat ekonomické jevy a procesy tržního hospodářství v podmínkách cestovního ruchu.

V předmětu se žáci seznámí s terminologií, normami, organizací a vývojem cestovního ruchu, dále s jednotlivými segmenty služeb cestovního ruchu. Budou vedeni k samostatnému získávání informací z dostupných zdrojů, k aplikaci znalostí při organizaci jednotlivých služeb cestovního ruchu, k pochopení zásad marketingu a managementu cestovního ruchu a k využití ICT ve službách spojených s cestovním ruchem. Žáci jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování, samostatnému zaujímání ekonomicky a právně správných stanovisek. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, podnikatelské a řídicí činnosti a k podnikatelskému myšlení.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro gastronomii a cestovní ruch
- užívat odborné terminologie, poskytnout hostu informace
- hospodárně zacházet s prostředky a využívat je tak, aby nedocházelo k poškození životního prostředí
- přizpůsobivě reagovat na společenský a ekonomický vývoj
- stavět své komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy na základech tolerantnosti, poctivosti a principech demokratické společnosti
- jednat čestně a dodržovat profesní etiku
- budovat a rozvíjet svůj vztah ke zvolenému oboru
- využívat získaných vědomostí a dovedností ke zkvalitňování poskytovaných služeb
- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- osvojovat si základní znalosti o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a poskytování první pomoci při úrazu rozvíjet své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

### Charakteristika učiva

Vyučovací předmět Cestovní ruch vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Výroba a odbyt v gastronomii, Společenskovední vzdělávání a Komunikace ve službách. Předmět Cestovní ruch doplňuje a rozvíjí obsah ostatních odborných předmětů, zejména ekonomika a účetnictví a hotelový provoz.

Předmět Cestovní ruch je tak zařazen do školního vzdělávacího programu nad rámec RVP z disponibilních hodin, a to především pro potřebu zkvalitnit a rozšířit kompetence v oblasti cestovního ruchu požadované odbornou veřejností a zaměstnavateli.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **4. ročník**

Struktura, význam a systém řízení, destinační management, ekonomika a marketing CR, služby v CR, doprava v CR, informační zdroje v CR, současné trendy, rizika a příležitosti CR, odvětví CR významná pro region

### **Strategie (pojetí) výuky**

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů, jsou využívány příklady z praxe a zkušeností žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke sledování předpisů a norem, mohou se aplikovat moderní pracovní metody, vhodná je metoda projektů zaměřených na řešení problematiky jednotlivých tematických celků. Jsou vhodně zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí, průřezových témat a v závislosti na prezenční nebo distanční formě:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT, získávání a zpracování dat, prezentace, práce v Teams,
- video, naučné a instruktážní filmy,
- odborné exkurze a semináře

### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální a písemný projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- průběžným ověřováním krátkými testy v rámci jednotlivých témat
- souhrnnými kontrolními písemnými pracemi a praktickými projektovými úkoly
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

- hodnocením krátkodobých i dlouhodobých projektových aktivit

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikání**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

#### **využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace, např. Teams

### **Průřezová témata**

#### **Člověk v demokratické společnosti**

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

### Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru cestovní ruch

### Člověk a svět práce

- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání

### Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### Odborné kompetence

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem, tabletem, mobilním telefonem
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače v rozsahu MS Office
- práce s internetovými aplikacemi v oblasti cestovního ruchu
- získávání informací a dat v oblasti cestovního ruchu z otevřených zdrojů
- hodnocení relevance, zpracovávání a využití dat v oblasti cestovního ruchu
- užívání prostředků pro sdílení dat a vytvořených materiálů (Teams, email, případně další komunikátory)
- efektivně se zapojovat do vzdělávání prostředky komunikace pro distanční vzdělávání (Teams ...)
- užívání vhodných technických prostředků pro prezentační činnost a veřejné vystoupení
- základy tvorby fotografie pro případné užití v činnostech v oblasti cestovního ruchu



## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Cestovní ruch (CR) – celková hodinová dotace 32 hodin

<b>Struktura, význam a systém řízení</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní vymezení pojmů a současnou terminologii používanou v CR, pojmy užívá k získávání údajů v oblasti CR</li> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy a formy CR s vazbou na reálnou praxi CR</li> <li>• chápe předpoklady rozvoje a vývojové trendy CR</li> <li>• rozumí systému řízení CR v ČR pro potřeby vlastních aktivit v CR</li> <li>• rámcově se orientuje v koncepci rozvoje CR v ČR, kraji a obci, a to pro následnou aplikaci v reálné praxi</li> <li>• pro svoji praxi je schopen využívat činnost orgánů a organizací působících v rámci CR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymezení pojmů, terminologie</li> <li>• typologie – druhy a formy CR</li> <li>• předpoklady rozvoje CR</li> <li>• systém řízení CR v ČR</li> <li>• orgány a organizace CR ve světě a ČR</li> <li>• koncepce státní politiky CR v ČR</li> <li>• koncepce rozvoje CR kraje a města</li> </ul>
<b>Destinační management (DM)</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe význam DM pro rozvoj CR na všech úrovních řízení</li> <li>• je připraven využít DM pro organizaci vlastních aktivit v CR</li> <li>• zná subjekty realizující DM v regionu a je schopen využít jejich podpory pro svoji činnost v oblasti CR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam, cíle a podpora DM</li> <li>• organizace DM</li> <li>• destinační agentury a infocentra</li> </ul>
<b>Ekonomika a marketing CR</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady ekonomického přínosu CR a jeho vazbu na ostatní odvětví hospodářství ČR a význam CR pro veřejné rozpočty</li> <li>• určí příklady ekonomického přínosu, kterým CR ovlivňuje rozvoj krajů a obcí</li> <li>• ke své činnosti je schopen získávat údaje a ze statických výstupů pro oblast CR,</li> <li>•</li> <li>• popíše specifika a základní rozdíly marketingové strategie CR a ostatních odvětví hospodářství</li> <li>• pro své činnosti v praxi CR je schopen provádět jednodušší analýzy, průzkumy a na jejich základě pro konkrétní případ segmentovat trh a využít přiměřený marketingový nástroj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekonomika CR <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ekonomický přínos CR pro státní rozpočet, kraje a obce</li> <li>○ statistika CR, satelitní účet</li> </ul> </li> <li>• Marketing v CR <ul style="list-style-type: none"> <li>○ specifika marketingu v CR, tvorba SWOT analýzy</li> <li>○ segmentace trhu CR, průzkum a mix</li> <li>○ význam</li> </ul> </li> </ul>

Služby v CR	7 hodin
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• specifikuje činnosti CK a CA dle živnostenského zákona</li> <li>• rozliší rozdíly mezi činnostmi CK a CA</li> <li>• je schopen popsat získání koncese pro CK a ŽL pro CA</li> <li>• aplikuje legislativní podmínky provozování CK a CA v souvislosti s právními normami na ochranu spotřebitele</li> <li>• popíše tvorbu a cenovou kalkulaci zájezdu</li> <li>• zná náležitosti smlouvy o zájezdu</li> <li>• aplikuje smlouvu o zájezdu a platné předpisy do typizovaných situací vznikajících v reálné praxi CR</li> <li>• dokáže navrhnout vhodné řešení souborů služeb vhodných pro jednotlivé druhy CR</li> <li>• uvede jednotlivé druhy průvodcovských činností a podmínky pro jejich provádění dle živnostenského zákona</li> <li>• vyhodnocuje jednotlivé osobní kompetence potřebné pro činnost průvodce</li> <li>• uvede příklady činností a služeb poskytovaných v rámci průvodcovské činnosti v ČR a v zahraničí</li> <li>• popíše jednotlivé kroky a fáze vedoucí k úspěšné realizaci akce</li> <li>• navrhne, jak řešit obvyklé krizové situace, které mohou nastat v průběhu akce</li> <li>• specifikuje zákonné povinnosti vztahující se k pojištění činnosti CK</li> <li>• chápe význam cestovního pojištění zákazníků, zná jeho součásti, které dokáže nastavovat dle potřeb a rizik zákazníka</li> <li>• orientuje se v problematice cestovních dokladů pro potřebu klientů CR</li> <li>• vysvětlí principy vízové politiky EU, je schopen užívat pravidel pro cestování v Schengenském prostoru v praxi</li> <li>• pro potřebu organizace aktivit v CR se orientuje v základech celních a devizových předpisů pro oblast CR</li> <li>• dokáže provést finanční transfer se zahraničím pro účely plánování a organizace aktivit CR</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Činnosti cestovní kanceláře (CK) a cestovní agentury (CA) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vznik a podmínky provozování CK a CA dle zákona č. 159/1999 Sb.</li> <li>○ zájezd a spojené cestovní služby</li> <li>○ tvorba a kalkulace zájezdu</li> <li>○ smlouva o zájezdu</li> <li>○ ochrana spotřebitele – účastníka zájezdu</li> </ul> </li> <li>• Průvodcovské služby <ul style="list-style-type: none"> <li>○ podmínky pro činnost</li> <li>○ druhy průvodcovských služeb</li> <li>○ kompetence průvodce</li> <li>○ příprava a převzetí akce</li> <li>○ průběh a ukončení akce</li> <li>○ řešení krizových situací při zájezdu</li> </ul> </li> <li>• Pojišťovací služby v CR <ul style="list-style-type: none"> <li>○ zákonné pojištění CK</li> <li>○ cestovní pojištění zákazníků</li> </ul> </li> <li>• Pasové, vízové, celní a peněžní služby <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cestovní doklady, druhy, vydávání, neplatnost</li> <li>○ vízová povinnost občanů ČR a EU</li> <li>○ vízová povinnost občanů států mimo EU</li> <li>○ Schengenský prostor</li> <li>○ celní a devizová pravidla pro CR</li> <li>○ peněžní služby v odvětví CR</li> </ul> </li> </ul>

<b>Doprava v CR</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vývojové trendy, současné podmínky, služby a přepravní podmínky jednotlivých druhů doprav</li> <li>• popíše potenciál a možnosti užívání jednotlivých druhů dopravy pro přepravu klientů v CR</li> <li>• pro klienty v CR dokáže navrhnout efektivní řešení přepravy dle charakteru akce CR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Letecká doprava               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vývoj a charakteristika</li> <li>○ organizace přepravy</li> </ul> </li> <li>• Železniční přeprava               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vývoj a charakteristika</li> <li>○ organizace přepravy</li> </ul> </li> <li>• Silniční doprava               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vývoj a charakteristika</li> <li>○ organizace přepravy</li> </ul> </li> <li>• Lodní doprava</li> </ul>

<b>Informační zdroje v CR</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v problematice informačních zdrojů používaných v CR</li> <li>• rozliší specifika, výhody a nevýhody jednotlivých systémů</li> <li>• vyhledává informace pro činnosti v CR, volí vhodné dostupné nástroje</li> <li>• dovede pracovat s mapami využívanými pro orientaci klientů v jednotlivých destinacích CR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rezervační systémy GDS</li> <li>• internetové aplikace, portály a srovnávače</li> <li>• GPS, mapy a navigace</li> </ul>

<b>Současné trendy, rizika a příležitosti CR</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vnímá prostředí, poměry, problémy a rizika ovlivňující CR globálně, celostátně i lokálně v destinacích CR, vyhodnocuje rizika pro vlastní činnost a aktivity v CR a pokouší se vyhledávání příležitostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vývojové trendy CR</li> <li>• příležitosti a rizika současného CR</li> <li>• populační vývoj a udržitelnost v CR</li> <li>• bezpečnostní situace</li> <li>• biologická a pandemická rizika</li> <li>• světová integrace a globalizace</li> </ul>

<b>Odvětví CR významná pro region</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vývoj, stav a současné poměry lázeňství a wellness</li> <li>• orientuje se v termínech souvisejících s poskytováním lázeňských služeb</li> <li>• specifikuje formy poskytované lázeňské péče a indikační seznam péče dle okruhů diagnóz</li> <li>• charakterizuje současný stav uvedených segmentů, jejich infrastrukturu, potenciál a možnosti využití pro získávání klientů pro CR regionu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lázeňské služby               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vývoj a současnost lázeňství</li> <li>○ lázeňský statut, lázeňské místo</li> <li>○ formy lázeňské péče</li> <li>○ indikační seznam</li> </ul> </li> <li>• Segmenty               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ MICE</li> <li>○ (Meetings, Incentives, Conferences and Events)</li> <li>○ sportovní CR</li> <li>○ poznávací CR</li> </ul> </li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZEMĚPIS CESTOVNÍHO RUCHU

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 32

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům odborné kompetence, které jim umožní vnímat a chápat význam a šíři odvětví cestovního ruchu prostřednictvím jeho prostorově geografického rozložení, infrastruktury, rozvojového potenciálu, a omezení zemí, regionů a jednotlivých významných destinací. Předmět uvádí žáky do vývoje cestovního ruchu v dynamice jednotlivých oblastí světa a rozšiřuje povědomí o historickém a kulturním dědictví České republiky a světa.

V předmětu se žáci seznámí s organizací, řízením a geografickým rozložením cestovního ruchu, jeho oblastí a destinací v České republice, Evropě a ve světě. Budou vedeni k účelnému získávání, vyhodnocení a zpracování informací, k aplikaci znalostí při zajišťování a případně i organizaci jednotlivých služeb cestovního ruchu, k pochopení zásad touroperatingu a využití ICT v cestovním ruchu. Žáci jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování, samostatnému zaujímání správných stanovisek. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, podnikatelské a řídicí činnosti a k podnikatelskému myšlení.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro aplikaci v oblasti cestovního ruchu
- užívat odborné terminologie pro komunikaci s hostem, spolupracovníky nebo nadřízenými, poskytnout informace z oblasti cestovního ruchu
- užívat poznatků z cestovního ruchu k hospodárnému působení v gastronomickém provozu a s ohledem na životní prostředí
- přizpůsobivě reagovat na společenský a ekonomický vývoj
- stavět své komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy na základech tolerantnosti, poctivosti a principech demokratické společnosti
- budovat a rozvíjet svůj vztah ke zvolenému oboru
- využívat získaných vědomostí a dovedností ke zkvalitňování poskytovaných služeb
- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- osvojovat si základní znalosti o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, kultivovat své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

### Charakteristika učiva

Vyučovací předmět Zeměpis cestovního ruchu rozšiřuje RVP 65-41-L/01 Gastronomie, pro který vytváří nadstavbu volně navazující na okruhy Výroba a odbyt v gastronomii, Hotelový provoz a Společenskovední a estetické vzdělávání. Předmět Zeměpis cestovního ruchu doplňuje a rozvíjí obsah ostatních odborných předmětů, zejména hotelový provoz, ekonomiku a účetnictví, administrativu a odbornou praxi. Obsah předmětu sestává z těchto základních oblastí:

Geografická charakteristika, podmínky, potenciál a vybavenost destinací cestovního ruchu, kulturní a historické dědictví:

- České republiky
- Evropy
- světa

Předmět Cestovní ruch je zařazen do školního vzdělávacího programu nad rámec RVP z disponibilních hodin, a to především pro potřebu zkvalitnit a rozšířit kompetence požadované hosty, zaměstnavateli i odbornou veřejností.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **4. ročník**

Destinace CR v České republice, destinace CR v Evropě, destinace CR ve světě

### **Strategie (pojetí) výuky**

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů, jsou využívány zkušenosti žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke získávání a analýze informací, vhodná je metoda projektů zaměřených na řešení problematiky touroperatingu. Dle možností jsou zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky informační techniky pro zpracování samostatných prací a případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí, průřezových témat a v závislosti na prezenční nebo distanční formě:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT, získávání a zpracování dat, prezentace, práce v Teams,
- video, naučné a instruktážní filmy,
- odborné exkurze a semináře

### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální a písemný projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- průběžným ověřováním krátkými testy v rámci jednotlivých témat
- souhrnnými kontrolními písemnými pracemi a praktickými projektovými úkoly

- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením krátkodobých i dlouhodobých projektových aktivit

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Člověk v demokratické společnosti**

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

### **Člověk a životní prostředí**

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru cestovní ruch

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem, tabletem, mobilním telefonem
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače v rozsahu MS Office
- práce s internetovými aplikacemi v oblasti cestovního ruchu
- získávání informací a dat v oblasti cestovního ruchu z otevřených zdrojů
- hodnocení relevance, zpracovávání a využití dat v oblasti cestovního ruchu
- užívání prostředků pro sdílení dat a vytvořených materiálů
- efektivně se zapojovat do vzdělávání prostředky komunikace pro distanční vzdělávání

## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Zeměpis cestovního ruchu – celková hodinová dotace 32 hodin

Destinace CR v České republice	10 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v mapě ČR v rozsahu prostorové a výškové členitosti, polohopisu a místopisu</li> <li>• charakterizuje fyzicko geografické a socioekonomické podmínky země a oblastí pro existenci a rozvoj cestovního ruchu</li> <li>• v jednotlivých oblastech specifikuje významné destinace pro jednotlivé druhy a formy cestovního ruchu</li> <li>• destinace popíše a lokalizuje</li> <li>• lokalizuje na mapě lázeňská místa v ČR a léčebné zdroje</li> <li>• určí vhodné lázeňské místo pro konkrétní skupinu indikací</li> <li>• specifikuje předmět ochrany a lokalizuje jednotlivé záznamy na seznamu UNESCO v rámci ČR</li> <li>• zpracuje podrobný itinerář relaxačně poznávacího zájezdu pro konkrétní cílovou skupinu osob ve stanovené oblasti v rámci vymezených pokynů a požadavků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geografická charakteristika, podmínky, potenciál a vybavenost destinací cestovního ruchu, kulturní a historické dědictví ČR dle jednotlivých oblastí: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ středočeská a Praha</li> <li>○ západočeská</li> <li>○ jihočeská</li> <li>○ východočeská</li> <li>○ severočeská</li> <li>○ moravská</li> </ul> </li> <li>• Lázeňství ČR</li> <li>• UNESCO a ČR <ul style="list-style-type: none"> <li>○ hmotné a nehmotné kulturní dědictví ČR zařazené na seznam UNESCO</li> </ul> </li> <li>• Zadáni a prezentace aplikačních cvičení pro touroperating v dané oblasti ČR</li> </ul>

Destinace CR v Evropě	12 hodin
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v mapě Evropy v rozsahu prostorové a výškové členitosti, polohopisu a místopisu</li> <li>• charakterizuje fyzicko geografické a socioekonomické podmínky skupin zemí s akcentem na současný stav Evropy a vývoj evropské integrace</li> <li>• reálně hodnotí podmínky a předpoklady skupin zemí pro rozvoj CR</li> <li>• popíše a vysvětlí význam jednotlivých destinací cestovního ruchu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geografická charakteristika, podmínky, potenciál a vybavenost destinací cestovního ruchu, kulturní a historické dědictví ČR dle jednotlivých oblastí: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vývoj evropské integrace</li> <li>○ Západní Evropa</li> <li>○ Jižní Evropa</li> <li>○ Střední Evropa</li> <li>○ Severní Evropa</li> <li>○ Východní Evropa</li> </ul> </li> </ul>



<b>Destinace CR ve světě</b>	<b>10 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v mapě Evropy v rozsahu prostorové a výškové členitosti, polohopisu a místopisu</li> <li>• charakterizuje fyzicko geografické a socioekonomické podmínky skupin zemí s akcentem na současný stav Evropy a vývoj evropské integrace</li> <li>• reálně hodnotí podmínky a předpoklady skupin zemí pro rozvoj CR</li> <li>• popíše a vysvětlí význam jednotlivých destinací cestovního ruchu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geografická charakteristika, podmínky, potenciál a vybavenost destinací cestovního ruchu, kulturní a historické dědictví Evropy dle jednotlivých oblastí:</li> <li>• Severní Amerika <ul style="list-style-type: none"> <li>○ USA a Kanada</li> </ul> </li> <li>• Střední Amerika <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kontinentální část</li> <li>○ Karibská oblast</li> </ul> </li> <li>• Jižní Amerika <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Andské země</li> <li>○ Brazílie a La Platská oblast</li> </ul> </li> <li>• Afrika <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Severní Afrika</li> <li>○ Jihoafrická republika</li> </ul> </li> <li>• Asie <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Země blízkého východu</li> <li>○ Střední Asie</li> <li>○ Čína a Japonsko</li> <li>○ JV Asie</li> </ul> </li> <li>• Austrálie a Oceánie</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PRÁVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Cílem výuky v předmětu Právo je poskytnout žákům přehled o právním systému České republiky a naučit je základní orientaci v pramenech práva a správně používat vybrané právní pojmy. Žáci respektují lidská práva a váží si lidského života. Významným cílem předmětu je také vést žáky ke schopnosti komunikovat s klienty a společensky vystupovat při poskytování služeb v gastronomii a cestovním ruchu, a to za pomoci využití znalostí z oblasti práva a také k využití právních předpisů v praxi.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně a zodpovědně
- uměli se postavit proti kriminalitě a korupci
- uvědomovali si vlastní identitu
- kriticky hodnotili realitu a utvářeli si vlastní názor
- získávali základy estetického cítění
- jednali hospodárně, chránili materiální a kulturní hodnoty
- využili svých kompetencí v praktickém životě

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z obsahového okruhu Společenskovědní vzdělávání. Předmět je nosným článkem průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Obsah předmětu je rozložen do jednoho ročníku s jednohodinovou týdenní dotací.

Předmět Právo se vztahuje k dalším předmětům vzdělávacího programu: občanská výchova, ekonomika a účetnictví.

Vzdělávání navazuje na učivo ZŠ především v uvědomování si vlastní identity a toleranci identity druhých. Rozvíjí možnost vytvoření a uplatnění vlastního názoru, kritiku posuzování společenského dění, porozumění společnosti a nenechat sebou manipulovat. Důraz klade na přípravu žáka pro praktický život v demokratické společnosti, včetně komunikace dle zásad společenského chování ve styku s lidmi i institucemi a při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 4. ročník

Obsahem vzdělávání jsou dva tematické celky.

- Člověk a právo: výuka směřuje ke znalostem uplatnění právní ochrany a právní spravedlnosti, seznamují se se soustavou soudů ČR a s činností právních institucí a jejich fungováním.
- Člověk jako občan: výuka směřuje ke znalostem práv a povinností občana, získávání státního občanství, znalostem demokratického státu a problémy, s nimiž se potýká.

## **Strategie (pojetí) výuky**

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor
- samostatný ústní projev žáka
- samostatná a skupinová práce žáků
- diskuse
- výukové videoprogramy, filmy
- besedy, exkurze
- spolupráce se státními institucemi

## **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků učitel získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonu žáka během vyučovací hodiny
- prostřednictvím ústního a písemného projevu
- hodnocení skupinové práce žáků
- hodnocení domácí přípravy žáků
- hodnocení vyjadřovacích schopností a věcnosti argumentu

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních. Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat potřebné informace k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmová spolupráce)

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

#### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím

#### **Průřezová témata**

##### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

##### **Člověk a svět práce**

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi

a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### **Digitální kompetence**

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Základy práva – celková hodinová dotace 28 hodin

Člověk a právo a Člověk jako občan	28 hodiny
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů</li> <li>• charakterizuje současný český politický systém v ČR a objasní funkci svobodných voleb</li> <li>• popíše soustavu soudů v ČR</li> <li>• popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství</li> <li>• vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>• popíše jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek</li> <li>• dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace</li> <li>• popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, popíše, kde může o této oblasti hledat informace nebo získat pomoc při řešení svých problémů</li> <li>• vysvětlí podmínky vzniku a zániku manželství</li> <li>• popíše, co má obsahovat pracovní smlouva a vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance</li> <li>• vysvětlí způsoby nabývání občanství</li> <li>• uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy</li> <li>• vysvětlí strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi</li> <li>• objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí či svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí vydírání atp.</li> <li>• ví, kam se obrátit v situaci ohrožení (týrání)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Člověk a právo a Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Právo a spravedlnost, právní stát</li> <li>• Právní řád</li> <li>• Právní ochrana občanů</li> <li>• Ústava a politický systém ČR</li> <li>• Soustava soudů v ČR, zásady soudního řízení v ČR</li> <li>• Právní povolání (notář, advokáti, soudci)</li> <li>• Právní vztahy – předpoklady vzniku, právní jednání, právní událost, prvky právního vztahu, subjekty právního vztahu, obsah právního vztahu, objekty právního vztahu</li> <li>• Smlouvy, odpovědnost za škodu</li> <li>• Rodinné právo</li> <li>• Pracovní právo</li> <li>• Vlastnictví, právo v oblasti duševního vlastnictví</li> <li>• Občan, občanství, nabývání občanství</li> <li>• Struktura veřejné správy a samosprávy</li> <li>• Volby v ČR, volební právo</li> <li>• Správní řízení</li> <li>• Trestní právo – trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</li> <li>• Orgány činné v trestním řízení / policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/</li> <li>• Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech</li> <li>• Kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ADMINISTRATIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 16 4. ročník – 16

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky se základy obchodní korespondence, vyhotovovat písemnosti spojené s gastronomií a obchodem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou českou i evropskou.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi

- chápali a přijali ICT jako moderní pracovní nástroj, prostředek komunikace a součást svého životního stylu
- chápali význam psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou pro svoji uplatnitelnost na trhu práce
- upevnili si pracovní návyky jako je přesnost, pečlivost a samostatnost ve vedení záznamů a v písemné komunikaci

### Charakteristika učiva

Předmět je realizován v prvním a čtvrtém ročníku. a vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. V 1. ročníku je učivo zaměřeno na používání desetiprstové hmatové metody a cizí jazyky. Dovednost psaní hmatovou metodou všemi deseti žáci uplatní také ve výuce ostatních předmětů, dalším vzdělávání a v praxi při vyhotovování písemností a dokladů.

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 1. ročník

Učivo je zaměřeno na používání desetiprstové hmatové metody a psaní textu v cizích jazycích.

#### 4. ročník

Cílem předmětu je seznámit žáky se základy obchodní korespondence, vyhotovovat písemnosti spojené s gastronomií a obchodem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou

### Strategie (pojetí) výuky

Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky. Žáci používají výukový software MS Word. Žáci ovládají vyhotovení základních druhů písemností v normalizované úpravě, získávají vědomosti o obsahové náplni a stylizaci korespondence. U žáků s poruchami učení je zvolen individuální přístup. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků

- demonstrační metody, názorné ukázky, instruktáže a praktická cvičení
- práce s ICT

### **Hodnocení výsledků žáka**

Převládá hodnocení strojopisných textů – zvládnutí přesnosti psaní. Hodnocena je dále míra zvládnutí základních druhů písemností v normalizované úpravě, obsahové náplni a stylizaci. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin prostřednictvím ústního a písemného zkoušení,
- v přibližně stejném rozsahu hodnocením samostatné a skupinové práce žáků

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence**

##### **k celoživotnímu učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení
- umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- využívat k učení různé informační zdroje

##### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně (jazykově správně)
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

##### **k pracovnímu uplatnění a podnikání**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

##### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s informacemi
- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

#### **Průřezová témata**

##### **Člověk a svět práce**

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí



- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblastech vykonávání obchodně – provozních aktivit, ekonomického jednání a usilování o nejvyšší kvalitu své práce.

### **Digitální kompetence**

- prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu
- správa dat, informací a digitálního obsahu
- hodnocení dat, informací a digitálního obsahu

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Administrativa – celková hodinová dotace 18 hodin

<b>Úvod</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si význam a důležitost racionálního ovládní klávesnice</li> <li>• zná a aplikuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznámení žáků s obsluhou kancelářské techniky</li> <li>• zásady bezpečnosti a hygieny při práci</li> </ul>

<b>Nácvik psaní desetiprstovou hmatovou metodou – program ATF (75 lekcí)</b>	<b>16 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rychle a přesně ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých písmen zrakem</li> <li>• vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dfjk, aů, ls, ur, i, čárka, pq</li> <li>• hg, e, ow</li> <li>• z, t, ú</li> <li>• m, Shift, tečka, v</li> <li>• y, pomlčka, c</li> <li>• n, b, x</li> <li>• cvičení na zvyšování rychlosti a přesnosti</li> <li>• í, č, á, ř</li> <li>• é, š, ě, ý</li> <li>• ž, ˇ, ´, ?!,“</li> <li>• %, §, /</li> <li>• číselná řada</li> <li>• početní úkony</li> <li>• opis textu</li> </ul>

<b>Opis cizojazyčného textu</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládá opis textu v jiném jazyce než mateřském</li> <li>• umí používat 3. znaménka na číselné řadě klávesnice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opis textu v anglickém jazyce</li> <li>• opis textu v německém jazyce</li> </ul>

#### 4. ročník – Administrativa – celková hodinová dotace 16 hodin

<b>Písemná komunikace a sestavování písemností – úvod do obchodní korespondence</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v organizaci písemného styku</li> <li>• rozumí zákonitostem manipulace s písemnostmi a archivace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Písemný styk a jeho význam</li> <li>• Druhy písemností, charakteristika</li> <li>• Organizace písemného styku</li> </ul>
<b>Normalizovaná úprava písemností</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v organizaci písemného styku</li> <li>• rozumí zákonitostem manipulace s písemnostmi a archivace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ČSN 01 6910</li> <li>• Evropská norma</li> <li>• Formáty papírů a obálek</li> <li>• Adresy – na dopisech a obálkách</li> <li>• Celková úprava dopisu</li> </ul>
<b>Tvorba obchodního dopisu</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umí samostatně vyhotovit obchodní dopis</li> <li>• umí věcně, jazykově i formálně správně zpracovat písemnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady stylizace</li> <li>• náležitosti obchodních písemností</li> <li>• tvorba dopisu</li> <li>• cizojazyčná korespondence</li> </ul>
<b>Písemnosti při uzavírání a plnění kupních smluv</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v jednotlivých druzích obchodních dopisů</li> <li>• umí je vyhotovit</li> <li>• zná náležitosti jednotlivých písemností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poptávka</li> <li>• nabídka</li> <li>• objednávka</li> <li>• faktura</li> </ul>
<b>Písemnosti při porušování obchodních smluv</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• správně stylizuje písemnosti při reklamaci zboží nebo služeb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reklamace</li> <li>• urgence</li> <li>• upomínky</li> </ul>
<b>Personální písemnosti</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ví, kde a jak získávat potřebné informace o zaměstnání</li> <li>• dovede napsat správně žádost o přijetí do pracovního poměru, životopis a motivační dopis</li> <li>• umí ukončit pracovní poměr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• žádost o místo</li> <li>• motivační dopis</li> <li>• životopis</li> <li>• ukončení pracovního poměru</li> </ul>

<b>Písemnosti právního charakteru</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si důležitost těchto písemností</li> <li>• zná jejich náležitosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plná moc</li> <li>• dlužní úpis</li> <li>• stvrzenka</li> </ul>

<b>Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s formuláři, které získává z vhodných zdrojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hotovostní platební styk</li> <li>• bezhotovostní platební styk</li> <li>• homebanking</li> </ul>

<b>Dopisy občana organizaci</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí vystupovat při jednání s úřady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• žádost</li> <li>• stížnost</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 192 2. ročník – 224 3. ročník – 448 4. ročník – 196

### Obecné cíle předmětu

Hlavním cílem obsahového okruhu je poskytnutí teoretických poznatků a praktických dovedností pro výrobu a servis pokrmů a nápojů. Žáci jsou vedeni k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů a nápojů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. V oblasti odbytu a obsluhy si žáci osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů, organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby.

Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností. Těžiště je v řešení praktických provozních situací.

Naučit žáky společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, aplikovat v praxi poznatky z oblasti společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, který se dobře uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky na trhu práce a uplatnit se v demokratické společnosti.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- - aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- - chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- - odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- - rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- - chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- - aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- - rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup k svému oboru

#### Komplexní pojetí předmětu Odborný výcvik vede dále žáky k:

- - osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- - využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti

- - pochopení významu rozvoje komunikačních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- - používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- - pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

### **Charakteristika učiva**

Obsah předmětu vychází z RVP 65–41–L/01 Gastronomie z okruhu Výroba a odbyt v gastronomii, Výživa a Komunikace ve službách. V gastronomickém a hotelovém provozu žák aplikuje v praxi teoretické poznatky, zároveň si průběžně osvojuje a upevňuje dovednosti spojené s konkrétními pracovními pozicemi. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života. Podle charakteru pracoviště, nabývá dovedností a návyků v odborných činnostech gastronomických, v technice odbytu a obsluhy, technologických postupech přípravy jídel, v aplikaci zásad bezpečnosti práce, hygienických a požárních norem, v profesní komunikaci (včetně komunikace cizojazyčné), v uplatňování principů ekonomického a ekologického provozu. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku, využívá technologická zařízení. Přímo na pracovištích se žák seznamuje s účelnou organizací provozu, učí se zvládat mimořádné i problémové situace a celoživotně sledovat moderní trendy v oboru. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech. Odborný výcvik je provázán především s předměty: technologie, odbyt a obsluha, potraviny a výživa, administrativa, informační a komunikační technologie, ekonomika a účetnictví, hotelový provoz a cestovní ruch.

### **Charakteristika učiva dle ročníků:**

#### **1. ročník**

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Uplatňuje pravidla společenského chování a vystupování v osobním i pracovním životě. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou pokrmů, práce v odbytových střediscích, techniku jednoduché obsluhy. Je seznámen s gastronomickými pravidly, jejich významem pro společné stravování. Ovládá předběžnou úpravu základních surovin pro výrobu pokrmů. Orientuje se v základech normování, výpočtech hmotnosti porcí.

#### **2. ročník**

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti, ve způsobech předběžné úpravy a přípravy pokrmů. Charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy. Uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů, expedici a uchovávání v souladu s normami

#### **3. ročník**

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá techniku složité obsluhy, trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Rozlišuje druhy slavnostních hostin a zajišťuje přípravu a realizaci gastronomické akce. Popíše druhy, použití a pravidla při přípravě míšených nápojů. Uplatňuje technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně, typických pokrmů zahraničních kuchyní a pokrmů racionální výživy. Je seznámen se strukturou hotelového provozu.

#### **4. ročník**

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě i odbytu. Organizačně zajišťuje přípravu, průběh, ukončení a vyúčtování gastronomických akcí. Organizuje a smluvně zajišťuje zásobovací a odbytovou činnost jednotlivých úseků.

## Odborná praxe

Odborný výcvik je rozšířen o souvislou odbornou praxi v rozsahu 6 týdnů za dobu vzdělávání. Odborná praxe prohlubuje, rozvíjí, doplňuje a prověřuje vědomosti a dovednosti žáků získané v jednotlivých ročnících při odborném výcviku a v dalších souvisejících předmětech. Cílem je upevňovat a systematizovat kompetence nezbytné pro řešení konkrétních pracovních úkolů, práci v týmu, efektivní komunikaci na své profesní úrovni v mateřském i cizím jazyce a provádění běžných provozně administrativních činností. Souvislost odborné praxe je důležitá pro hlubší poznání reálného pracovního prostředí a jeho specifik.

Hodnocení odborné praxe žáka provádí ÚOV nebo instruktor. Hodnocení odborné praxe se započítává do příslušného pololetního hodnocení žáka ve vyučovacím předmětu, k němuž má odborná praxe nejtěsnější vazbu.

## Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, (restauraci a školní jídelně) nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.- 4. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- - individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- - demonstrační metody
- - názorné ukázky, instruktáže
- - praktická cvičení
- - využívání ICT
- - řešení problémových úloh semináře, kurzy, soutěže žáků
- - exkurze
- - přípravná soustředění

## Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- - soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- - individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- - formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků

- - posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- - hodnocením skupinové práce žáků
- - sebehodnocením jednotlivých žáků
- - ověřením praktických dovedností formou evaluace ve druhém pololetí každého ročníku

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

### **Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení**

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- - s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- - využívat k učení různé informační zdroje

#### **k řešení problémů**

- - porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- - uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- - spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

#### **komunikativní**

- - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- - formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- - v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- - vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- - zpracovat texty na odborná témata
- - dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

#### **personální a sociální kompetence**

- - posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností
- - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- - mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- - pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

#### **občanské a kulturní povědomí**

- - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- - dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- - uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- - mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury



- - chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- - získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- - mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- - umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- - porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- - kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **matematické**

- - používat a převádět běžné jednotky
- - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- - pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- - pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- - získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- - komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- - osobnost a její rozvoj
- - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- - společnost
- - jednotlivec a společenské skupiny
- - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

#### **Člověk a životní prostředí**

- - vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- - biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

#### **Člověk a svět práce**

- - hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- - rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- - soukromé podnikání v gastronomii
- - zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

#### **Informační a komunikační technologie**

- - práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- - práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- - získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů

- - komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- - nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## **Odborné kompetence**

### **a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:**

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

### **b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:**

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky hosta.

### **c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:**

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, a možné sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

### **d) Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:**

- připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy;
- uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů, expedovali a uchovávali je souladu s normami a v souladu s hygienickými předpisy;
- orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- vysvětlili účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů a požární ochrany;
- objasnili podstatu alimentárních nákaz z potravin.

### **e) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:**

- ovládali druhy a techniku odbytu, způsoby a systémy obsluhy;

- používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí typu provozovny a charakteru společenské příležitosti;
- společensky vystupovali a komunikovali s hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně;
- dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností.

**f) Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu, tzn. aby absolventi:**

- sestavovali jídelní lístky a nápojové lístky, menu podle gastronomických pravidel a dalších hledisek;
- organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost.

**g) Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity, tzn. aby absolventi:**

- orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních;
- sestavovali kalkulace výrobků a služeb;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovali se a dokázali se uplatnit v moderních formách prodeje v gastronomii;
- vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC;
- sestavovali operativní a dlouhodobější plány včetně zajištění jejich průběžné a následné kontroly;
- získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- zajišťovali základní operace personálního charakteru.

**Specificky odborné kompetence**

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, připravuje pokrmy dle zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů včetně konveniencí, skládá správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- připravuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště ve stravovacím středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy a technikami,
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, - používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- zajišťuje zásobování surovinami, potravinami a dalším materiálem,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,

- využívá prostředků podpory prodeje,
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- 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,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

### Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 1. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 192 hodin

<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	<b>12 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o uspořádání OV a ŠŘ</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce, hygienické předpisy</li> <li>• charakterizuje účel kritických bodů HACCP</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>• uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování;</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>• dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností</li> <li>• uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP</li> <li>• během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti;</li> <li>• zná povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>• popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> <li>• má osvojeny předpisy o ochraně životního prostředí a orientuje se v označení potravinářských výrobků</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků</li> <li>• Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti pracovní právní problematika BOZP, požární ochrana, bezpečnost technických zařízení</li> </ul>

<b>Výrobní a odbytová střediska</b>	<b>12 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>• ošetřuje a udržuje inventář</li> <li>• Zabezpečuje a uskládňuje inventář po ukončení provozu</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení;</li> <li>• správně skladuje a ošetřuje potravinářské suroviny a nápoje</li> <li>• Vysvětluje způsoby skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem</li> <li>• popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku;</li> <li>• charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu;</li> <li>• pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výrobní a odbytová střediska, jejich vybavení, inventář, nakládání s inventářem.</li> <li>• Organizace práce ve výrobě a v odbytu, skladování potravinářských surovin.</li> </ul>

<b>Profesní komunikace</b>	<b>12 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery</li> <li>• vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace</li> <li>• rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesní vystupování, verbální a neverbální komunikace</li> <li>• Typy zákazníků a psychologické základy jednání</li> </ul>

<b>Zásady zdravé výživy, potraviny a nápoje</b>	<b>18 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje podstatu racionální výživy a uvede příklady</li> <li>• souvislostí nesprávných stravovacích návyků, civilizačních chorob</li> <li>• a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě a popíše směry v</li> <li>• alternativní výživě</li> <li>• uvede jednotlivé druhy potravin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, jejich využití a podávání z různých hledisek,</li> <li>• rozpoznává jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich podávání a vysvětlí označení na etiketě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zásady zdravé výživy, způsoby stravování a alternativní směry ve výživě.</li> <li>• Potraviny a nápoje – rozdělení a charakteristika potravin a nápojů, skladování.</li> <li>• Význam ve výživě, skladování, přejímka potravinářských surovin</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• zdůvodní způsob a význam využívání a skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li><li>• zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž</li><li>• Senzoricky posoudí nezávislost a kvalitu surovin</li><li>• vyhotoví doklad o převzetí zboží</li><li>• charakterizuje doplňky v potravinách a vysvětlí důvody používání</li></ul>	
--	--

Příprava pokrmů (výrobní středisko)	66 hodin
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje pracoviště na provoz</li> <li>• Převezme pracovní úkoly podle pracovních plánů</li> <li>• organizuje práci v gastronomickém provozu</li> <li>• dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• provádí úklid pracoviště po skončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• zvolí vhodné suroviny a technologické postupy přípravy pokrmů</li> <li>• vybere a použije vhodné suroviny pro připravovaný pokrm</li> <li>• vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami</li> <li>• bezpečně použije technologická zařízení v souladu s jejich určením</li> <li>• obsluhuje technologická zařízení</li> <li>• ošetřuje a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</li> <li>• použije odpovídající technologické vybavení</li> <li>• dodrží ekologické předpisy při nakládání s odpady</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>• popíše vhodná technologická zařízení pro daný účel</li> <li>• využívá základní tepelné úpravy a technologické postupy přípravy pokrmů</li> <li>• ovládá přípravu polévek</li> <li>• připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, omáčky</li> <li>• připravuje omáčky dle technologických postupů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje výrobky, kontroluje kvalitu hotových výrobků a expeduje je</li> <li>• dokáže připravit přílohy a doplňky</li> <li>• připravuje bezmasé pokrmy, z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů</li> <li>• Provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury</li> <li>• pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizování práce v provozu. Výběr a předběžná úprava surovin. Příprava surovin pro výrobu jídel.</li> <li>• Obsluha technologických zařízení v provozu. Tepelné úpravy pokrmů.</li> <li>• Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů. Technologické postupy přípravy pokrmů-pokrmů české kuchyně.</li> <li>• Příprava polévek – hnědé polévky, vložky a zavářky</li> <li>• Příprava polévek – bílé, zahušťování a zjemňování</li> <li>• Příprava omáček-bílé, hnědé, složité</li> <li>• Příprava omáček-studené.</li> <li>• Příprava příloh a doplňků.</li> <li>• Příprava bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, luštěnin a hub.</li> <li>• Příprava bezmasých pokrmů z rýže, těstovin, vajec a sýrů.</li> <li>• Práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy.</li> </ul>



Obsluha (odbytová střediska)	66 hodin
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v pravidlech společenského chování a vystupování na veřejnosti, dodržuje společenská pravidla při styku s hostem, nadřízenými, spolupracovníky a spolužáky</li> <li>• uvést hosty ke stolům, orientovat hosty v nabídce pokrmů a nápojů</li> <li>• rozlišuje jednotlivé pracovní zařazení pracovníků ve výrobním, odbytovém středisku a organizaci</li> <li>• vysvětlí druhy inventáře, jeho používání podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář v souladu s jeho určením</li> <li>• rozlišuje druhy skleněného a porcelánového inventáře, vhodnost jeho použití, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>• zná druhy kovového inventáře a příborů, jeho vhodné použití, inventář udržuje a ošetřuje</li> <li>• uvede druhy prádla a MSI, jeho použití, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• uplatňuje znalost nošení talířů (dvou a tří talířovým způsobem), podnosů a táců, rozlišuje inventář na podávání nápojů</li> <li>• vhodně zvolí druh nápoje k pokrmu a inventář na podávání nápojů</li> <li>• obsluhuje hosty v souladu s pravidly techniky jednoduché obsluhy</li> <li>• zná servis snídaní, svačin a přesnídávek</li> <li>• orientuje se v podávání jednotlivých pokrmů, ovládá servis polévek, pokrmů s kompotem, salátem, přílohou a omáčkou</li> <li>• využívá evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky</li> <li>• ovládá systémy a způsoby obsluhy podle prostředí</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základní společenská a profesní pravidla, uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku.</li> <li>• Kategorie pracovníků v obsluze. Systémy a způsoby obsluhy.</li> <li>• Příprava a údržba pracoviště. Inventář, jeho údržba, použití.</li> <li>• Skleněný a porcelánový inventář – používání a ošetřování.</li> <li>• Kovový inventář a příbory – používání a ošetřování.</li> <li>• Prádlo a MSI – používání a ošetřování.</li> <li>• Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze.</li> <li>• Návaznost pokrmů na nápoje, podávání nápojů – jejich teplota a servis.</li> <li>• Podávání snídaní, svačin, přesnídávek.</li> <li>• Servis polévek, servis pokrmů s kompotem, salátem, přílohou a omáčkou.</li> <li>• Práce s pokladnou, počítačem, evidence a placení vydaných pokrmů.</li> </ul>

<b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z I. ročníku</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ovládá techniku jednoduché obsluhy</li><li>• zvládá servis jednoduchým způsobem obsluhy</li><li>• udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy</li><li>• orientuje se v jednotlivých druzích inventáře</li><li>• pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opakování – příprava pokrmů</li><li>• Opakování – inventář na úseku obsluhy, jednoduchá obsluha</li><li>• Opakování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby.</li></ul>

## 2. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 224 hodin

<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečnostní práce</li> <li>• má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>• uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• při obsluze a běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů na pracovišti</li> <li>• seznamuje se s požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• charakterizuje účel kritických bodů HACCP</li> <li>• popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• má osvojeny předpisy o ochraně životního prostředí a orientuje se v označení potravinářských výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> <li>• Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti, pracovně právní problematika BOZP, bezpečnost technických zařízení</li> </ul>
<b>Výrobní a odbytová střediska</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje práci ve výrobě a odbytu</li> <li>• pracuje s technickým a technologickým vybavením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>• ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>• volí vhodné formy odbytu a služeb</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>• aplikuje poznatky při organizaci práce v různých formách obsluhy při servisu snídaní, svačin, přesnídávek, obědů a večeří zná zásady při překládání pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizace práce ve výrobě a odbytu, charakteristika, technologické a technické vybavení ve výrobním a odbytovém středisku.</li> <li>• Organizace práce v různých formách obsluhy – rozdělení snídaní, Table d' hote, podávání obědů, svačin, přesnídávek a večeří, zásady překládání pokrmů.</li> </ul>

<b>Příprava pokrmů</b>	<b>91 hodin</b>
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm</li> <li>• dodržuje dobu přípravy teplotu a množství surovin podle receptur</li> <li>• připravuje pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi</li> <li>• provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotí pokrm před expedicí</li> <li>• používá technologická vybavení, určené pro tepelnou úpravu pokrmů</li> <li>• připravuje přílohy z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů, doplňky, pokrmy z hovězího a telecího masa, vepřového masa a vnitřností pomocí různých technologických postupů, dokáže zvolit vhodný druh masa na přípravu pokrmů a esteticky je upravuje před expedicí</li> <li>• ovládá rozdělení drůbeže na jednotlivé části, jejich vykostění, porcování</li> <li>• používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů</li> <li>• připravuje pokrmy z masa skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího, drůbežího masa, zvěřiny a mletého masa pomocí různých technologických postupů, dokáže zvolit vhodný druh masa na přípravu pokrmů a esteticky je upravuje před expedicí</li> <li>• ovládá rozdělení mořských i sladkovodních ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků a jejich využití v gastronomii</li> <li>• připravuje pokrmy z ryb, koryšů a měkkýšů pomocí různých technologických postupů, dokáže zvolit vhodnou tepelnou úpravu na přípravu pokrmů a esteticky je upravuje před expedicí</li> <li>• dovede používat zařízení, spotřebiče a další kuchyňské vybavení dle platných předpisů</li> <li>• používá a pracuje s odbornou literaturou a recepturami a kalkulacemi</li> <li>• využívá moderní technologická zařízení a pracovní postupy</li> <li>• sestaví nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek, podle gastronomických pravidel</li> <li>• sestaví menu pro danou příležitost</li> <li>• hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, odpady a obaly, dle platných předpisů</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava teplých pokrmů podle receptur, estetická úprava – expedice.</li> <li>• Příprava pokrmů z hovězího, telecího a vepřového masa-rozdělení a použití jednotlivých částí.</li> <li>• Příprava pokrmů z hovězího, telecího-vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením. Kalkulace a receptury.</li> <li>• Příprava pokrmů z vepřového masa, vnitřností – vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením. Kalkulace a receptury.</li> <li>• Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa-rozdělení a použití jednotlivých částí.</li> <li>• Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa-vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením.</li> <li>• Příprava pokrmů z ryb, koryšů a měkkýšů.</li> <li>• Příprava pokrmů z drůbeže, zvěřiny-rozdělení a použití jednotlivých částí.</li> <li>• Příprava pokrmů z drůbeže, zvěřiny-vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením.</li> <li>• Příprava pokrmů – mletá masa</li> <li>• Moderní technologická zařízení a pracovní postupy.</li> <li>• Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů</li> <li>• Předpisy na ochranu životního prostředí v provozu.</li> </ul>

<b>Obsluha</b>	<b>91 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> <li>• s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu pro danou příležitost</li> <li>• připravuje a servíruje různé druhy nápojů běžně zařazené na nápojovém lístku v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání</li> <li>• komunikuje s hostem i v cizím jazyce a dodržuje profesní etiku</li> <li>• řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>• ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• zvládá přípravu pracoviště a inventáře na složitý oběd, večeři dle předloženého menu</li> <li>• má osvojen servis speciálních druhů pokrmů s využitím k tomu určeného inventáře</li> <li>• přijmout a evidovat objednávku hosta – přesně a rychle</li> <li>• předat objednávku úseku výroby</li> <li>• převzít objednané pokrmy a nápoje ve správném množství a kvalitě</li> <li>• uplatňuje metody tvorby cen a dokáže stanovit vhodnou úrovně ceny</li> <li>• popíše vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomická pravidla</li> <li>• Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou.</li> <li>• Menu, jídelní a nápojové lístky – gastronomická pravidla.</li> <li>• Menu, jídelní a nápojové lístky – druhy jídelních lístků.</li> <li>• Menu, jídelní a nápojové lístky – náležitosti jídelních i nápojových lístků.</li> <li>• Menu, jídelní a nápojové lístky – druhy menu.</li> <li>• Menu, jídelní a nápojové lístky – pořadí nápojů na nápojovém lístku.</li> <li>• Organizace práce v různých systémech a způsobech obsluhy ve výrobním středisku.</li> <li>• Organizace práce v různých systémech a způsobech obsluhy v odbytovém středisku a organizaci.</li> <li>• Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze – příprava inventáře.</li> <li>• Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze – podávání jednotlivých chodů menu.</li> <li>• Vyřizování objednávek hostů</li> <li>• Cena, tvorba ceny, propagace, reklama, konkurence.</li> </ul>

<b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže provést servis pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy</li> <li>• vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska dle gastronomických pravidel a určí způsob obsluhy</li> <li>• s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu, zná jejich druhy a náležitosti</li> <li>• ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem</li> <li>• aplikuje kritické body v gastronomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava pokrmů – polévky, omáčky, přílohy.</li> <li>• Příprava pokrmů z hovězího a telecího masa a bezmasých pokrmů.</li> <li>• Gastronomická pravidla.</li> <li>• Technika složité obsluhy, tvorba cen.</li> <li>• Opakování získaných dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku dle potřeby</li> </ul>

### 3. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 448 hodin

<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>• má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>• popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP.</li> <li>• Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> </ul>

<b>Výroba a odbyt v gastronomii</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• popíše základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti.</li> <li>• Pracovně právní problematika, BOZP, bezpečnost technických zařízení.</li> </ul>

<b>Profesní komunikace</b>	<b>42 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vykonává činnosti pracoviště front office a housekeeping, zná požadavky na jejich vybavení, koordinuje jejich činnost a kontroluje jejich kvalitu</li> <li>• volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledání požadované informace</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje a vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace</li> <li>• ovládá pravidla business etikety</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubytovací úsek.</li> <li>• Marketing ubytovacích služeb.</li> <li>• Úsek housekeepingu.</li> <li>• Recepce, hotelová hala, hotelové pokoje.</li> <li>• Práce s informacemi.</li> <li>• Pravidla společenského chování, business etiketa.</li> </ul>

<b>Písemná komunikace</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce</li> <li>• píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práce s kancelářskou technikou, technika psaní na klávesnici.</li> <li>• Vyhotovování obchodních písemností, elektronické šablony a vzory písemností</li> </ul>

<b>Příprava pokrmů – Technologický postup přípravy pokrmů – na objednávku</b>	<b>91 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provede předběžnou úpravu masa pro další zpracování dle zadaného pokrmu (volba z druhů mas – jateční maso, drůbež ryby, zvěřina)</li> <li>• dodržuje technologický postup zpracování a připraví surovinu pro další kuchyňskou a tepelnou úpravu</li> <li>• použije odpovídající technologické vybavení</li> <li>• ovládá technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• dodržuje doby přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur</li> <li>• připravuje pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi včetně vhodné přílohy</li> <li>• užívá správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů</li> <li>• připravuje šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám</li> <li>• uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravovaných pokrmech</li> <li>• zpracuje polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy</li> <li>• použije odpovídající vybavení</li> <li>• připravuje pokrm z polotovaru ke konzumaci</li> <li>• regeneruje zchlazené a zmražené pokrmy podle hygienických zásad</li> <li>• zvolí a použije technologický postup přípravy podle typu pokrmu</li> <li>• použije vhodnou technologii včetně zařízení (například ohřev v mikrovlnné troubě, v konvektomatu, na sporáku)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování.</li> <li>• Příprava pokrmů a specialit na objednávku.</li> <li>• Minutky z vepřového masa. HACCP.</li> <li>• Minutky z hovězího masa.</li> <li>• Minutky z telecího masa.</li> <li>• Minutky ze skopového masa.</li> <li>• Minutky ze zvěřiny.</li> <li>• Minutky z ryb.</li> <li>• Minutky z drůbeže.</li> <li>• Minutky z mletých mas a bezmasé minutky.</li> <li>• Příprava šťáv k minutkovým pokrmům. HACCP.</li> <li>• Příprava pokrmů z polotovarů</li> <li>• Regenerace pokrmů</li> </ul>

<b>Příprava pokrmů</b>	<b>49 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů</li> <li>• vhodně sestaví a připraví výrobky na zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny teplé a studené kuchyně</li> <li>• popíše návaznost na gastronomická pravidla a provázání na nápoje</li> <li>• připravuje pokrmy pro alternativní způsoby stravování</li> <li>• charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>• připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezinárodní kuchyně – charakteristika a orientace v používaných surovinách, způsoby zpracování a podávání, tradice.</li> <li>• Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</li> <li>• Výrobky na zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny – teplá a studená kuchyně. Gastronomická pravidla, provázanost s nápoji.</li> <li>• Alternativní způsoby stravování, trendy v gastronomii.</li> <li>• Trendy v gastronomii – zážitková gastronomie.</li> <li>• Dietní stravování – technologie přípravy dietních pokrmů.</li> <li>• Teplé nápoje – příprava teplých nápojů zařazených na nápojovém lístku.</li> </ul>

<b>Příprava pokrmů – Moučníky</b>	<b>28 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje technologický postup přípravy a hygienické předpisy</li> <li>• dodržuje sortiment a množství surovin podle receptur</li> <li>• připravuje moučník s typickými požadovanými sensorickými vlastnostmi</li> <li>• provádí dohotovení a zdobení moučníku před expedicí</li> <li>• použije odpovídající technologické vybavení</li> <li>• připravuje moučníky dle technologických postupů a dovede je esteticky upravit</li> <li>• používá při přípravě moučnicků vhodné pomůcky a receptury</li> <li>• připravuje moučníky podle vlastních receptur a kalkulací, včetně náplní polev a zdobení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava moučnicků</li> <li>• Těsta – korpusy. Pomůcky, receptury.</li> <li>• Náplně a polevy, dohotovení a zdobení.</li> <li>• Příprava moučnicků dle vlastních receptur a kalkulací.</li> </ul>



Obsluha	168 hodin
<p><b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spolupracuje s pracovníky jednotlivých úseků výroby a odbytu</li> <li>• zajistí organizaci, přípravné práce a realizaci různých forem obsluhy</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>• popíše rozdíly mezi jednotlivými způsoby a systémy obsluhy (restaurační, kavárenský, slavnostní)</li> <li>• popíše druhy a základní členění gastronomických akcí (recepce, galavečeře, cocktail, brunch, raut atd.)</li> <li>• navrhne dispoziční řešení a výzdobu podle charakteru příležitosti a způsobu obsluhy</li> <li>• realizuje esteticky a nápaditě výzdobu prostor a tabulí</li> <li>• připraví tabuli pro slavnostní stolování podle zadání s využitím příslušného inventáře</li> <li>• využívá znalostí při sestavování kavárenských, vinárenských a barových lístků</li> <li>• aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích</li> <li>• ovládá práci sommeliéra,</li> <li>• dovede vhodně kombinovat pokrm a víno, zvládá odborný servis vína</li> <li>• ošetří výčepní zařízení v souladu s hygienickými a technologickými normami</li> <li>• obsluhuje výčepní zařízení a čepuje pivo</li> <li>• charakterizuje pomůcky a pracuje s nimi, vhodně volí inventář a ovládá pracovní postupy barmana, baristy, teatendra a sommeliéra</li> <li>• poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů, kávy a čaje</li> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy míšených nápojů</li> <li>• charakterizuje přípravu míchaných nápojů, používá suroviny v požadovaném množství</li> <li>• připravuje a servíruje míchané nápoje podle receptury</li> <li>• používá adekvátní technologická zařízení a inventář</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koordinace činností výrobního a odbytového střediska.</li> <li>• Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí.</li> <li>• Organizace práce v různých formách obsluhy.</li> <li>• Společenské akce a slavnostní hostiny – recepce, galavečeře, cocktail, brunch, raut atd.</li> <li>• Příprava a výzdoba tabulí a prostor</li> <li>• Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny – příprava, realizace.</li> <li>• Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny – realizace a podklady pro vyúčtování.</li> <li>• Kavárny, vinárny a společensko-zábavní střediska.</li> <li>• Kavárny, vinárny a společensko-zábavní střediska.</li> <li>• Technika obsluhy v kavárně, vybavení provozu.</li> <li>• Kavárenský lístek.</li> <li>• Technika obsluhy ve vinárně, vybavení vinárny.</li> <li>• Vinárenský lístek.</li> <li>• Práce sommeliéra.</li> <li>• Snoubení vína s pokrmy.</li> <li>• Snoubení vína s pokrmy.</li> <li>• Technika obsluhy v baru, vybavení a inventář.</li> <li>• Obsluha a údržba výčepního zařízení.</li> <li>• Barový lístek.</li> <li>• Práce barmana, baristy, teatendra.</li> <li>• Míchané nápoje – druhy, sortiment surovin na výrobu.</li> <li>• Míchané nápoje – pomůcky číšníka a barmana a práce s nimi. Míchané nápoje – příprava a servis.</li> <li>• Míchané nápoje – příprava a servis.</li> </ul>

<b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z 1. – 3. ročníku</b>	<b>28 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• ovládá techniku obsluhy kaváren, vináren, barů</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• aplikuje kritické body v gastronomii</li> <li>• dokáže provést servis pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava pokrmů – polévky, omáčky a přílohy.</li> <li>• Příprava pokrmů z masa.</li> <li>• Příprava bezmasých a dietních pokrmů.</li> <li>• Příprava moučníků.</li> <li>• Gastronomická pravidla.</li> <li>• Technika složité obsluhy.</li> <li>• Kavárny, vinárny a bary.</li> <li>• Míchané nápoje – příprava, servis.</li> <li>• Opakování získaných dovedností a znalostí z 1. – 3. ročníku dle potřeby.</li> </ul>

#### 4. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 196 hodin

<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	<b>7 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>• má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>• popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> </ul>
<b>Výroba a odbyt v gastronomii</b>	<b>7 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• popíše základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>• postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení</li> <li>• charakterizuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• zná povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti. Pracovně právní problematika BOZP, bezpečnost technických zařízení.</li> </ul>
<b>Výrobní a odbytová střediska</b>	<b>49 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé funkce restauračního a hotelového managementu</li> <li>• provádí základní administrativní práce na jednotlivých úsecích</li> <li>• uplatňuje metody tvorby cen a dokáže stanovit vhodnou úroveň ceny</li> <li>• zhotovuje doklad o příjmu a výdeji zboží</li> <li>• zkontroluje převzetí a vydání požadovaného zboží</li> <li>• vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou;</li> <li>• využívá elektronické vzory formulářů k vypracování potřebných dokumentů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stravovací úsek – rozdělení, charakteristika jednotlivých funkcí hotelového a restauračního managementu.</li> <li>• Stravovací úsek – skladové prostory, základní administrativní práce, skladová evidence.</li> <li>• Stravovací úsek – výrobní střediska – kuchyně.</li> <li>• Stravovací úsek – odbytová střediska, restaurační zařízení, table d’hote.</li> <li>• Obchodní oddělení – základní administrativní práce.</li> <li>• Vyhotovování obchodních písemností</li> <li>• Elektronické šablony a vzory písemností</li> <li>•</li> </ul>

<b>Profesní komunikace</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede komunikovat správně v cizích jazycích se zákazníkem a obchodními partnery</li> <li>• ovládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových)</li> <li>• respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikace v cizích jazycích se zákazníkem a obchodními partnery.</li> <li>• Zvláštnosti cizích kultur, respektování národní mentality, aspekty multikulturního soužití.</li> </ul>

<b>Příprava pokrmů</b>	<b>56 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje množství surovin podle receptu</li> <li>• připravuje studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi</li> <li>• provede úpravu, estetizaci a sensorické hodnocení pokrmu před expedicí</li> <li>• použije vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu</li> <li>• uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech</li> <li>• popíše technologický postup přípravy</li> <li>• navrhne a připraví vlastní dva studené pokrmy pro zvolenou příležitost</li> <li>• připraví jeden pokrm studené kuchyně dle zadání (paštika nebo galantina)</li> <li>• dodržuje technologický postup zadaného pokrmu</li> <li>• připravuje běžné teplé i studené předkrmů a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů, estetickou úpravu</li> <li>• zvládá přípravu majonéz, aspiků, rosolů, pochoutkových másel, marinád, obložených chlebíčků a chuťovek</li> <li>• dodržuje HACCP</li> <li>• připravuje výrobky studené kuchyně ze sýrů, zeleniny, a vajec</li> <li>• ovládá přípravu složitých salátů</li> <li>• připravuje pokrmy z ryb, masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny</li> <li>• ovládá servis kaviáru</li> <li>• sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>• je připraven organizovat práci ve výrobním, obchodním středisku a cateringových společnostech</li> <li>• ovládá členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku výrobním</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava pokrmů běžné studené kuchyně, pro slavnostní příležitost, význam estetické úpravy, majonézy, aspiky a rosoly.</li> <li>• Pochoutková másla, marinády, obložené chlebíčky a chuťovky. HACCP.</li> <li>• Příprava výrobků studené kuchyně ze sýrů a příprava složitých salátů.</li> <li>• Plněná zelenina a výrobky ze zeleniny, příprava pokrmů studené kuchyně z vajec. HACCP.</li> <li>• Pokrmy z ryb a servis kaviáru, masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny.</li> <li>• Příprava teplých předkrmů z vajec, sýrů, jatečního masa, drůbeže a ryb.</li> <li>• Česká a regionální kuchyně. Nabídka pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí.</li> <li>• Pracovní činnosti v cateringových společnostech a jejich členění na úseku výrobním</li> </ul>

<b>Obsluha</b>	<b>56 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy</li> <li>• připraví pracoviště na provoz nebo gastronomickou akci</li> <li>• převezme úkoly podle pracovních plánů</li> <li>• dodrží posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• zajistí zabezpečení inventáře po ukončení provozu nebo gastronomické akce</li> <li>• provede úklid pracoviště v souladu s hygienickými předpisy po ukončení provozu nebo gastronomické akce</li> <li>• má osvojeny postupy při dokončování pokrmů u stolu hosta</li> <li>• ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem</li> <li>• provede vyúčtování s hostem, připraví a předloží účet</li> <li>• přijme a vyúčtuje platbu s hostem, použije různé formy platebního styku podle přání hosta</li> <li>• využívá zúčtovací techniku</li> <li>• vyúčtuje bezchybně tržby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pracovní činnosti v cateringových společnostech a jejich členění na úseku obsluhy</li> <li>• Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích</li> <li>• Nácvik vyšší formy složité obsluhy, dokončování pokrmů před hostem.</li> <li>• Vyšší forma složité obsluhy – flambování.</li> <li>• Vyšší forma složité obsluhy – úprava pokrmů u stolu hosta.</li> <li>• Dokončování pokrmů před hostem.</li> <li>• Přijetí, evidence a vyřízení objednávky hosta.</li> <li>• Inkasování plateb od hostů</li> </ul>

<b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z 1. - 4. ročníku, příprava k maturitní zkoušce</b>	<b>7 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá dokončování pokrmů před hostem, dochucování, zjemňování, vykost'ování a flambování pokrmů, přípravu dresinků a salátů a práci s překládacím přístrojem včetně následného servisu</li> <li>• zvládá příjem, evidenci, vyřízení a zúčtování objednávky hosta</li> <li>• intenzivně se připravuje na závěrečnou maturitní zkoušku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opakování a procvičování dle potřeby</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z ČESKÉHO JAZYKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je opakovat, prohloubit a systematizovat poznatky a kompetence získané v povinném předmětu Český jazyk za účelem úspěšného složení maturitní zkoušky základní úrovně a pro využití v dalším navazujícím vzdělávání.

Vyučování směřuje především k rozvíjení komunikační kompetence žáků, srozumitelnosti vyjadřování v souladu s jazykovými normami, schopnosti formovat své názory a obhajovat je, kriticky hodnotit informace z různých zdrojů.

Cílem literárního vzdělávání je vést žáky k porozumění literárních děl, vytvářet schopnosti díla hodnotit, zařadit je do literárního a historického kontextu.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa,
- ve svém životním stylu volili vhodná estetická a kulturní kritéria a byli tolerantní ke vkusu jiných,
- ctili a chránili kulturní hodnoty a sledovali kulturní dění,
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65–41–L/01 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání.

Učivo je rozděleno do tří oblastí:

- oblast mluvnice
- oblast slohu – komunikační
- oblast literatury

Oblasti se navzájem prolínají.

Výuka navazuje na poznatky a kompetence získané v povinném předmětu Český jazyk, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové vědomosti a dovednosti. V literární výchově učivo základní školy systematizuje a prohlubuje, soustřeďuje se především na práci s literárními díly, na jejich rozbory na základě znalostí získaných vlastní četbou.

Učivo předmětu Cvičení z českého jazyka je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů občanská výchova, cizí jazyky, odborné předměty.

Předmět je významným článkem průřezového tématu Občan v demokratické společnosti.

## **Charakteristika učiva dle ročníků**

### **4. ročník**

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem, zpracování a získávání informací, rozbor literárních děl, rozbor neuměleckého textu, analýza textu, zařazení uměleckých děl do literárního a historického kontextu

### **Strategie (pojetí) výuky**

Vzdělávání navazuje a doplňuje vědomosti a dovednosti žáků získávané v povinném předmětu Český jazyk a literatura. Těžiště výuky spočívá v praktickém procvičování a v rozvoji komunikačních dovedností. Velká pozornost je věnována práci s textem, schopnosti chápat a interpretovat text, a to i text odborný.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- četba a interpretace ukázek z uměleckých děl
- rozbor literárních děl
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- mluvnické cvičení a samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná a skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC

### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je především schopnost aplikace získaných poznatků a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence**

##### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata

### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

### **občanské a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z ověřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

#### **Člověk a svět práce**

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací



### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblasti komunikace v rámci vykonávání:

- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu

### **Digitální kompetence**

Žáci jsou schopni pracovat s různými typy textů a získávat informace z různých informačních zdrojů. Mediální výchova je téma prostupující všechny ročníky povinného předmětu Český jazyk a literatura, ale i předmět Cvičení z českého jazyka.

## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Cvičení z českého jazyka – celková hodinová dotace 28 hodin

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	<b>4 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák v písemné projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• ovládá základní odbornou terminologii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hlavní principy českého pravopisu</li> </ul>
<b>Komunikační a slohová výchova</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, slangy a argot, dialekty</li> <li>• rozpoznává stylově příznakové jevy</li> <li>• ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>• je schopen se adekvátně vyjadřovat ústní i písemnou formou</li> <li>• je schopen vytvořit a rozlišit jednotlivé slohové útvary a vytvářet je</li> <li>• je schopen hodnotit texty po stylistické stránce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikační a slohová výchova v praxi</li> </ul>
<b>Práce s textem a získávání informací</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák umí pracovat s informacemi</li> <li>• samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální, odborné aj. informace</li> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>• je schopen reprodukovat i složitější odborný text</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práce s textem a získávání informací</li> </ul>
<b>Literatura</b>	<b>14 hodin</b>
<b>Práce s textem a získávání informací</b>	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• žák konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů</li> <li>• při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky</li> <li>• rozeznává umělecký text od neuměleckého a vyjádří jejich základní znaky</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých literárních textů</li> <li>• text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>• vyjádří základní myšlenku literárního díla</li> <li>• kriticky zhodnotí a zařadí literární dílo do kontextu literatury a historických souvislostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práce s literárním textem, rozborů děl</li> <li>• Besedy o dílech povinné četby</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z ANGLICKÉHO JAZYKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je opakovat, prohloubit a systematizovat poznatky a kompetence získané v povinném předmětu cizí jazyk za účelem úspěšného složení maturitní zkoušky základní úrovně a pro využití v dalším navazujícím vzdělávání.

Cílem předmětu je zdokonalování jazykových kompetencí žáků zejména aktivních řečových dovedností (poslech s porozuměním, psaní s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní a písemný projev).

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie,
- jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání,
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi.

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání.

Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika

Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní kompetence získané v povinném předmětu. Předmět se vztahuje k dalším předmětům kurikula český jazyk, občanská výchova, dějepis a odborné předměty, především odborný výcvik.

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 4. ročník

Poslech s porozuměním, čtení s porozuměním. Ústní projev – žák pohovoří o svých zážitcích, vyjadřuje se v běžných situacích. Písemný projev – odpoví např. na inzerát, napíše strukturovanou písemnou práci na dané téma.

## **Strategie (pojetí) výuky**

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- opakovací výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

Rozvíjí a upevňuje komunikativní kompetence zejména procvičováním poslechových cvičení, přípravou souvislého projevu v ústní i písemné formě, čtením neznámého textu s porozuměním a interpretací. Prostřednictvím pretestací směřuje k úspěšnému zvládnutí maturitní zkoušky.

## **Hodnocení výsledků žáka**

Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků
- výsledky pretestací

K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně

- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

### **Průřezová témata**

#### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

#### **Člověk a svět práce**

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

#### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- zajišťuje činnost podniku,
- zajišťuje typické podnikové činnosti,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Cvičení z anglického jazyka – celková hodinová dotace 28 hodin

<b>Poslech s porozuměním</b>	<b>6 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí běžnému i delšímu rozhovoru</li> <li>• rozumí hlavním bodům přehledu zpráv</li> <li>• rozumí hlavním myšlenkám v televizních programech</li> <li>• rozumí jednoduchým technickým informacím</li> <li>• rozumí krátkému vyprávění, umí předvídat, co bude následovat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poslech s porozuměním (na daná konverzační témata dle ŠVP)</li> </ul>
<b>Čtení s porozuměním</b>	<b>6 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí nejdůležitějším bodům o aktuálních tématech v krátkých novinových článcích</li> <li>• odhadne z kontextu význam neznámých slov</li> <li>• „přelétne“ krátké texty</li> <li>• zjistí důležitá data a informace</li> <li>• rozumí jednoduchým sdělením a dopisům</li> <li>• vystihne hlavní myšlenky komentářů a rozhovorů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čtení s porozuměním (na daná konverzační témata dle ŠVP)</li> </ul>
<b>Ústní projev</b>	<b>9 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vypráví příběh</li> <li>• hovoří o svých zážitcích</li> <li>• krátce vysvětlí své názory</li> <li>• převypráví děj filmu nebo knihy</li> <li>• sdělí obsah, hlavní myšlenky, vyslechnuté či přečtené</li> <li>• vypráví jednoduché příběhy a zážitky</li> <li>• sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>• je schopen jednoduché prezentace před publikem</li> <li>• vyjadřuje se v běžných, předvídatelných situacích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ústní projev (na daná konverzační témata dle ŠVP)</li> </ul>
<b>Písemný projev</b>	<b>7 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• jednoduše a jasně píše na různá témata</li> <li>• vytvoří krátké texty o událostech a zážitcích</li> <li>• napíše dopis svým přátelům</li> <li>• písemně odpoví na inzerát</li> <li>• napíše e-mail, vzkaz nebo fax</li> <li>• napíše strukturovanou písemnou práci na dané téma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Písemný projev (na daná konverzační témata dle ŠVP)</li> </ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z NĚMECKÉHO JAZYKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je opakovat, prohloubit a systematizovat poznatky a kompetence získané v povinném předmětu cizí jazyk za účelem úspěšného složení maturitní zkoušky základní úrovně a pro využití v dalším navazujícím vzdělávání.

Cílem předmětu je zdokonalování jazykových kompetencí žáků zejména aktivních řečových dovedností (poslech s porozuměním, psaní s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní a písemný projev).

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie, jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání,
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi.

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce a Komunikace ve službách.

Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika

Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní kompetence získané v povinném předmětu. Předmět se vztahuje k dalším předmětům kurikula český jazyk, občanská výchova, dějepis a odborné předměty, především odborný výcvik.

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 4. ročník:

Poslech s porozuměním, čtení s porozuměním. Ústní projev – žák pohovoří o svých zážitcích, vyjadřuje se v běžných situacích. Písemný projev – odpoví např. na inzerát, napíše strukturovanou písemnou práci na dané téma.



## **Strategie (pojetí) výuky**

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- opakovací výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

Rozvíjí a upevňuje komunikativní kompetence zejména procvičováním poslechových cvičení, přípravou souvislého projevu v ústní i písemné formě, čtením neznámého textu s porozuměním a interpretací. Prostřednictvím pretestací směřuje k úspěšnému zvládnutí maturitní zkoušky.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových téma**

### **Klíčové kompetence**

#### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

#### **komunikativní**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata

#### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu

- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury informační a komunikační technologie
- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely

#### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

#### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

#### **Průřezová témata**

##### **Občan v demokratické společnosti**

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

##### **Člověk a svět práce**

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

##### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

#### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- zajišťuje činnost podniku,
- zajišťuje typické podnikové činnosti,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

#### **Digitální kompetence**

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním vybavením počítače pro účely výuky německého jazyka, odborné praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Cvičení z německého jazyka – celková hodinová dotace 28 hodin

<b>Poslech s porozuměním.</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích</li> <li>• rozumí běžnému i delšímu rozhovoru</li> <li>• rozumí jednoduchým technickým informacím</li> <li>• rozumí krátkému vyprávění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poslech s porozuměním</li> <li>• (dle tematických okruhů shodných s ŠVP)</li> </ul>
<b>Čtení s porozuměním.</b>	<b>5 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nalezne v textu hlavní a vedlejší informace</li> <li>• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>• dokáže přeložit text s použitím slovníku (i elektronického)</li> <li>• z textu dokáže zjistit důležitá data a informace</li> <li>• rozumí jednoduchým sdělením a dopisům</li> <li>• dokáže vystihnout hlavní myšlenky komentářů a rozhovorů</li> <li>• uplatňuje různé techniky čtení textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• čtení s porozuměním (dle tematických okruhů shodných s ŠVP)</li> </ul>
<b>Ústní projev.</b>	<b>8 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené</li> <li>• vypráví jednoduché příběhy a zážitky</li> <li>• sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>• pronese jednoduchý monolog před publikem</li> <li>• vyjadřuje se v běžných, předvídatelných situacích</li> <li>• zapojí se do debaty nebo argumentace</li> <li>• při pohovorech klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele</li> <li>• dokáže vyprávět příběh, své zážitky, děj filmu nebo knihy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ústní projev (dle tematických okruhů shodných s ŠVP)</li> </ul>

<b>Písemný projev</b>	<b>7 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu</li><li>• vytvoří text na dané téma a ve stanoveném rozsahu</li><li>• dokáže napsat dopis, odpověď na inzerát</li><li>• dokáže napsat email a vzkaz</li><li>• vyjádří písemně svůj názor na text</li><li>• ověří si a sdělí písemně získané informace</li><li>• napíše strukturovanou písemnou práci na dané téma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• písemný projev (dle tematických okruhů shodných s ŠVP)</li></ul>

## UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CVIČENÍ Z MATEMATIKY

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	4. ročník – 28

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je opakovat, prohloubit a systematizovat poznatky a kompetence získané v povinném předmětu matematika, za účelem úspěšného složení maturitní zkoušky základní úrovně a pro využití v dalším navazujícím vzdělávání.

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, aplikovat matematické postupy v odborné složce vzdělávání, matematizovat reálné situace, pracovat s matematickým modelem a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

### Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu je opakovat, prohloubit a systematizovat poznatky a kompetence získané v povinném předmětu matematika, za účelem úspěšného složení maturitní zkoušky základní úrovně a pro využití v dalším navazujícím vzdělávání.

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, aplikovat matematické postupy v odborné složce vzdělávání, matematizovat reálné situace, pracovat s matematickým modelem a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

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

- - pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- - schopnost aplikace matematického myšlení v reálné situaci
- - schopnost logického myšlení, racionálního úsudku a kritické úvahy nad výsledkem
- - zájem o získávání informací a uměli s nimi pracovat

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie z okruhu Matematické vzdělávání. Předmět je zaměřen na opakování, prohloubení a systematizaci poznatků a kompetencí získaných v povinném předmětu matematika za účelem úspěšného složení maturitní zkoušky základní úrovně a pro využití v dalším navazujícím vzdělávání.

### Charakteristika učiva dle ročníků

#### 4. ročník

Jsou upevňovány základní znalosti matematiky týkající se algebraických operací v jednotlivých číselných oborech a množinové logiky.

Učivo je zaměřeno na řešení různých druhů rovnic a nerovnic, jejich soustav, na osvojení pojmu funkce a orientování se v grafech funkcí.

Žáci si osvojí polohové a metrické vlastnosti rovinných a prostorových útvarů v návaznosti na užití goniometrie v praxi, dále pak i základy finanční matematiky v příkladech na posloupnosti.

Je rozvíjeno abstraktní myšlení při řešení úloh z kombinatoriky, pravděpodobnosti, lineární algebry provázané s analytickou geometrií.

### **Strategie (pojetí) výuky**

Stěžejní formou vzdělávání je výuka na učebně. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody opakovacího výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Významnou roli hraje samostatná příprava žáka s důrazem na problematiku, která žákovi způsobuje potíže. Vyučující častěji aplikuje individuální přístup s ohledem na konkrétní potřeby jednotlivých žáků. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- - efektivní výklad učiva
- - frontální práce učitele s žáky
- - řízený rozhovor učitele s žáky
- - prezentace učiva s využitím výukových programů
- - řešení problémových úloh
- - skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- - samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- - práce s učebnicemi, matematickými sbírkami a tabulkami
- - práce s dostupnou informační technikou
- - prezentace výsledků pomocí dostupné techniky (kalkulátor, PC, interaktivní tabule)

### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení je kladen důraz na zpětné informace o zvládnutí jednotlivých celků učiva. Navazující požadavek při hodnocení je pochopení problému a řešení úlohy. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny
- prostřednictvím písemných a ústních zkoušek, ve kterých kontroluje připravenost žáka na vyučování
- hodnocením skupinové práce žáků
- rozborem domácích prací žáků
- vyhodnocením dvou pololetních písemných prací

Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence**

##### **k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

##### **k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky

- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností

### **k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

### **matematické**

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru

### **využívat IKT a pracovat s informacemi**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Průřezová témata**

#### **Informační a komunikační technologie**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

### **Odborné kompetence**

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně provozních aktivit
- finanční gramotnost pro pracovní i osobní život

### **Digitální kompetence**

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce s aplikacemi využitelnými pro matematiku
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z ověřených zdrojů

## UČEBNÍ OSNOVY

### 4. ročník – Cvičení z matematiky – celková hodinová dotace 28 hodin

<b>Operace s čísly a výrazy</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace v množině reálných čísel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• číselné obory N, Z, Q, R</li> <li>• intervaly</li> <li>• množinové operace</li> <li>• výrazy s proměnnou</li> <li>• lomené výrazy</li> </ul>
<b>Poměr, přímá a nepřímá úměra</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší poměr a rozdělení</li> <li>• třídí úlohy na úměru přímou a nepřímou</li> <li>• řeší slovní úlohy s přímou a nepřímou úměrností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poměr, rozdělovací počet</li> <li>• přímá úměrnost</li> <li>• nepřímá úměrnost</li> </ul>
<b>Procenta</b>	<b>1 hodina</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí procentový základ na principu fyzikálních jednotek</li> <li>• užívá při výpočtech přímou úměru, princip jednoho procenta</li> <li>• řeší slovní úlohy s procenty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem procenta, procentový základ</li> <li>• výpočet části</li> <li>• výpočet počtu procent</li> <li>• procenta ze <math>z+</math> , <math>z-</math></li> </ul>
<b>Mocniny a odmocniny</b>	<b>2 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí mocninu s celým a racionálním exponentem</li> <li>• užívá vztahy pro výpočet mocnin</li> <li>• řeší úlohy mocnin se základními číselnými operacemi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mocniny s celým exponentem</li> <li>• mocniny s racionální exponentem</li> <li>• odmocniny</li> <li>• výrazy s odmocninou</li> </ul>
<b>Řešení rovnic a nerovnic</b>	<b>6 hodin</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší rovnice</li> <li>• třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní</li> <li>• znázorní řešení nerovnice do číselné osy, zapíše intervalem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lineární rovnice</li> <li>• Lineární nerovnice</li> <li>• Kvadratické rovnice</li> <li>• Kvadratické nerovnice</li> <li>• Soustavy rovnic</li> <li>• Soustavy nerovnic</li> <li>• Nerovnice v součinném tvaru</li> <li>• Nerovnice v podílovém tvaru</li> <li>• Rovnice s AH</li> <li>• Rovnice s AH</li> <li>• Iracionální rovnice</li> </ul>



<b>Funkce a její průběh</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem funkce, definiční obor, obor</li> <li>• hodnot, graf funkce a její vlastnosti</li> <li>• lineární funkce</li> <li>• kvadratická funkce</li> <li>• nepřímá úměrnost</li> <li>• lineárně lomená funkce</li> <li>• exponenciální funkce</li> <li>• logaritmická funkce</li> </ul>
<b>Logaritmické a exponenciální rovnice</b>	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem logaritmus</li> <li>• zvládá výpočty logaritmů</li> <li>• užívá vztahy (vzorce) pro logaritmování a odlogaritmování výrazů</li> <li>• řeší rovnice s logaritmy</li> <li>• řeší exponenciální rovnice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• řešení logaritmická rovnice</li> <li>• řešení exponenciální rovnice</li> </ul>
<b>Goniometrie</b>	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• s použitím goniometrických funkcí určí ze zadaných údajů velikosti stran a úhlů v pravoúhlém i obecném trojúhelníku</li> <li>• používá vztahy mezi goniometrickými funkcemi při řešení goniometrických rovnic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• shodnost a podobnost trojúhelníků</li> <li>• Euklidovy věty a Pythagorova věta</li> <li>• obvody a obsahy rovinných obrazců</li> <li>• goniometrické rovnice</li> <li>• řešení pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>• sinová a kosinová věta</li> <li>• využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku</li> <li>• úprava výrazů obsahující goniometrické funkce</li> </ul>
<b>Stereometrie</b>	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části</li> <li>• určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie</li> <li>• využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hranoly – objem a povrch</li> <li>• válec – objem a povrch</li> <li>• koule – objem a povrch</li> <li>• kužel – objem a povrch</li> <li>• jehlan – objem a povrch</li> </ul>

<b>Posloupnosti a jejich využití</b>	<b>3 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výpočtem prvků, graficky</li> <li>• pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti</li> <li>• pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti</li> <li>• užívá poznatků o posloupnostech při řešení úloh v reálných situacích, zejména ve vztahu k danému oboru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aritmetická posloupnost</li> <li>• geometrická posloupnost</li> <li>• užití posloupnosti</li> </ul>

<b>Statistika</b>	<b>1 hodiny</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku sestaví tabulku četností</li> <li>• graficky znázorní rozdělení četností</li> <li>• určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil)</li> <li>• vyhodnotí statistické údaje v tabulkách, diagramech a grafech</li> <li>• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• absolutní a relativní četnost</li> <li>• aritmetický průměr</li> <li>• modus</li> <li>• medián</li> </ul>