

**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ  
Vlašim, Zámek 1**



**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**



**KUCHAŘ-ČÍŠNÍK**

OBOR VZDĚLÁNÍ

**KUCHAŘ-ČÍŠNÍK**

65-51-H/01

## OBSAH

<b>1. Úvodní identifikační údaje .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Profil absolventa .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Charakteristika školního vzdělávacího programu .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Učební plán .....</b>	<b>29</b>
<b>5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP .....</b>	<b>31</b>
<b>6. Učební osnovy .....</b>	<b>32</b>
6.1 Český jazyk a literatura .....	32
6.2 Anglický jazyk I. ....	43
6.3 Anglický jazyk II. ....	58
6.4 Německý jazyk I. ....	70
6.5 Německý jazyk II. ....	80
6.6 Občanská nauka .....	88
6.5 Dějepis .....	38
6.7 Matematika .....	96
6.8 Chemie .....	101
6.9 Ekologie .....	106
6.10 Tělesná výchova .....	111
6.11 Informatika .....	119
6.12 Ekonomika .....	128
6.13 Potraviny a výživa .....	134
6.14 Stolničení .....	142
6.15 Technologie .....	148
6.16 Společenská výchova .....	156
6.17 Zařízení provozoven .....	159
6.18 Odborný výcvik .....	162
<b>7. Domov mládeže .....</b>	<b>172</b>
<b>8. Další vzdělávací a sportovní aktivity školy .....</b>	<b>173</b>

## 1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

---

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště  
Vlašim, Zámek 1

Zřizovatel: Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař-číšník**

Kód oboru vzdělání: 65-51-H/01  
Název oboru vzdělání: KUCHARŤ-ČIŠNÍK

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní

Jméno ředitele školy: Ing. Vladislav Novotný

Kontakty pro komunikaci se školou: Bc. Hana Hejhalová  
tel.: 317 842 279  
fax: 317 844 021  
e-mail: info@sosasou-vlasim.cz  
web: www.sosasou-vlasim.cz

Platnost  
školního vzdělávacího programu: od 01. 09. 2009

.....  
podpis ředitele

razítko školy

## 2. PROFIL ABSOLVENTA

---

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště  
Vlašim, Zámek 1

Zřizovatel: Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař-číšník**

Kód oboru vzdělání: 65-51-H/01  
Název oboru vzdělání: KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

### Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař-číšník pro pohostinství disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé i studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

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

### Absolvent v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů;
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku;
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů;
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů;
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy;
- určuje spotřebu základních surovin a konvencií, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny;
- kontroluje kvalitu provedené práce;
- připravuje pracoviště na provoz;
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy;
- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek;
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti;
- upraví tabuli pro různé příležitosti;
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem.

### Očekávané kompetence absolventa:

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy;

- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků;
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání;
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji;
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance;
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání;
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu;
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

### **Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě:**

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy);
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života;
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti;
- má základní znalosti v oblasti v oblasti právního vědomí;
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovních právních vztazích;
- má základní numerické znalosti;
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění;
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:**

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě;
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě;
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů;
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot;
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života;
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě;
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě;
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

### **Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, dosahuje středního vzdělání s výučním listem. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí Zákonem č. 561/2004 Sb. v platném znění. Žák ukončí vzdělávání, pokud úspěšně složí všechny části závěrečné zkoušky (písemná, praktická a ústní část). Dokladem o dosažení stupně vzdělávání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělávání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

### 3. CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

---

#### Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Žáci tříletých oborů (střední vzdělání s výučním listem) jsou ke vzdělávání přijímáni na základě podané přihlášky ke vzdělávání ve střední škole v souladu s §59 a §60 Zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění. Přijímací zkouška se nekoná.

- splnění povinné školní docházky;
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů;
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru, které jsou stanoveny vládním nařízením.

#### Zdravotní způsobilost

Dle platných dokumentů pro obor vzdělání 65-51-H/01 **Kuchař-číšník** mohou být ke studiu přijati **pouze uchazeči, kteří splní zdravotní kritéria pro vydání zdravotního průkazu** a v případě přijetí ke studiu si následně osvojí znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví podle par. 20 zák. č.258/2000 Sb., v platném znění.

Dále se nesmí vyskytovat:

- závažnější poruchy funkcí nosného a pohybového aparátu, tj. zejména páteře, dolních a horních končetin,
- chronická a alergická onemocnění závažnějšího charakteru kůže rukou a obličeje, dýchacích orgánů, srdce a velkých tepen,
- záchvatové stavy,
- nervové choroby provázené poruchami pohybových funkcí a koordinací,
- vysoká přecitlivělost na chemická a mechanická dráždiva (saponáty aj.),
- poruchy čichu, chuti a sluchu,
- značné sklony k obezitě.

#### Ukončování vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu slavnostní tabule, včetně legendy, přípravu pokrmů, včetně normování a obsluhu. Praktická část zkoušky trvá dva pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělávání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Závěrečná zkouška se skládá z obsluhy a vaření, a proto se koná ve dvou dnech. Pro vykonání závěrečné zkoušky si žáci předem vylosují témata (příležitost a druh základní suroviny – masa). Jeden den vykovávají obsluhu u slavnostní tabule (stolu pro čtyři osoby), kterou žáci připravují k vylosované příležitosti. Ke slavnostní tabuli vypracovávají legendu. Druhý den vaří vlastní sestavené menu, které se skládá z předkrmu, polévky, hlavního pokrmu a moučnicku. Popis jednotlivých pokrmů, technologické postupy přípravy a kalkulace zpracovávají žáci opět do legendy. Závěrečných zkoušek se účastní rodiče žáků.

#### Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením

§ 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána na dobu neurčitou, nebo na 1 školní rok. V pololetí se žáci na provozovnách mění. Snahou SOŠ a SOU je vystřídat žáky v různých typech provozu (restaurace, hotely, závodní a školní jídelny.). Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, Zámek 1, Vlašim. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, zpětné projekory, video, dataprojekory), kapacita učeben je 20 - 30 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici magnetofony, PC. Výuka tělesné výchovy probíhá ve sportovní hale a na atletickém stadionu. Vybavení haly umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu. Vybavení stadionu umožňuje provádět všechny atletické disciplíny, sousední lesopark je využíván ke kondičním běhům.

Výuka informatiky probíhá ve 3 odborných učebnách s kapacitou 15, 15 a 20 žáků. Každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

### **Personální podmínky**

Předměty oboru kuchař-číšník vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Odbornou způsobilost nespĺňují pouze někteří učitelé odborných předmětů, mající střední vzdělávání v oboru. Jedná se o pedagogy s dlouhodobou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe a výborné pedagogické výsledky. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce, který je zároveň vzdělán v oboru speciální pedagogika, specializace etopedie.

### **Pojetí vzdělávacího programu**

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

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

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava

je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

### **Metody a formy výuky**

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. kurz studené kuchyně, barmanský kurz, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků.

Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

### **Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.



Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa. Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků, prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, apod.

**Celkové hodnocení žáka v jednotlivých povinných i nepovinných vyučovacích předmětech** se uskutečňuje **formou klasifikace** na konci prvního a druhého pololetí stupni prospěchu:

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

### **Stupeň 1 (výborný)**

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti uceleně, přesně, úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný a estetický. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

### **Stupeň 2 (chvalitebný)**

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev má menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je estetický, bez větších nepřesností. Je schopen samostatně, nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

### **Stupeň 3 (dobrý)**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic a zákonitostí nepodstatné mezery. Při vykonávání požadovaných intelektuálních a motorických činností projevuje nedostatky. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští chyb. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, ale málo tvořivé, v jeho logice se vyskytují chyby. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují častější nedostatky, grafický projev je méně estetický a má menší nedostatky. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

**Stupeň 4 (dostatečný)**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činností je málo pohotový a má větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby, myšlení není tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti a v grafickém projevu se projevují nedostatky, grafický projev je málo estetický. Závažné nedostatky a chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

**Stupeň 5 (nedostatečný)**

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Jeho dovednost vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky. V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti i výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev mají vážné nedostatky. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat.

**Nelze-li žáka hodnotit na konci prvního pololetí,** určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby klasifikace za první pololetí byla ukončena nejpozději do 2 měsíců po skončení prvního pololetí. Není - li možné hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí. Vzhledem k tomu, že učivo příslušného vyučovacího předmětu ve druhém pololetí navazuje na učivo v prvním pololetí, je nezbytné, aby žák, který úspěšně ukončí klasifikaci tohoto předmětu až ve druhém pololetí, zvládl také učivo pololetí prvního.

**Nelze-li žáka hodnotit za druhé pololetí,** určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za druhé pololetí bylo provedeno nejpozději do konce září následujícího školního roku. Není - li žák hodnocen ani v tomto termínu, neprospěl.

Do vyššího ročníku postoupí žák, který na konci druhého pololetí příslušného ročníku prospěl ze všech povinných předmětů.

Žák, který na konci druhého pololetí neprospěl nejvýše ze 2 povinných předmětů, nebo žák, který neprospěl na konci prvního pololetí nejvýše ze 2 povinných předmětů vyučovaných pouze v prvním pololetí, koná z těchto předmětů **opravnou zkoušku** nejpozději do konce příslušného školního roku v termínu stanoveném ředitelem školy. Opravné zkoušky jsou komisionální. Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Ze závažných důvodů může ředitel školy žákovi stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku.

Má-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka **pochybnosti o správnosti hodnocení** na konci prvního nebo druhého pololetí, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů od vydání vysvědčení, požádat ředitele školy o přezkoumání výsledků hodnocení žáka; je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, Krajský úřad.

Ředitel školy může s písemným doporučením školského poradenského zařízení povolit nezletilému žákovi se speciálními vzdělávacími potřebami nebo s mimořádným nadáním na žádost jeho zákonného zástupce a zletilému žákovi nebo studentovi se speciálními vzdělávacími potřebami nebo s mimořádným nadáním na jeho žádost **vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu**. Ředitel školy může povolit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu i z jiných závažných důvodů.

### **Obecné zásady individuálního vzdělávacího plánu:**

- není nezbytná pravidelná docházka do vyučování, absence ve vyučování není evidována v třídní knize, není třeba ji omlouvat;
- ukončení klasifikace vždy nejpozději v řádném termínu ukončení klasifikace té které třídy;
- povinností žáka je dohodnout si termíny a formu zkoušení (písemná, ústní před třídou, komisionální) s vyučujícími všech předmětů ve spolupráci s třídním učitelem;
- odbornou praxi je nezbytné absolvovat v plném rozsahu a ve všech ročnících.

Případné problémy (změny termínů zkoušení, praxí aj.) je třeba řešit bezodkladně s vyučujícími dotýčných předmětů a informovat o nich průběžně třídního učitele.

### **Chování žáka se hodnotí stupni hodnocení:**

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

#### **Stupeň 1 (velmi dobré)**

Žák dodržuje školní řád včetně jeho dodatků a pravidla slušného chování, jednání a vystupování ve škole i na veřejnosti. Má kladný vztah ke škole i třídě. Dopouští se pouze méně závažných přestupků proti školnímu řádu.

#### **Stupeň 2 (uspokojivé)**

Žák se dopustil závažnějšího přestupku proti školnímu řádu (více hodin neomluvené absence, nevhodné chování vůči učitelům, zaměstnancům školy nebo jiným osobám při vyučování, praktickém vyučování nebo v souvislosti s ním, opakované kouření v areálu školy, podvádění apod.), zpravidla mu již předtím bylo uděleno další kázeňské opatření (důtka třídního učitele, důtka ředitele), nebo se opakovaně dopustí méně závažných přestupků (pozdní příchody do vyučování a jednotlivých hodin, nevhodné oblečení a úprava zevnějšku, neplnění úkolů zadaných učitelem apod.). Žák je však přístupný výchovnému působení a zpravidla se snaží své chyby napravit.

#### **Stupeň 3 (neuspokojivé)**

Žák se dopustí velmi závažného přestupku proti školnímu řádu - např. několik dnů neomluvené absence; zvláště hrubý slovní nebo úmyslný fyzický útok vůči jinému žákovi a pracovníkům školy vč. domova mládeže a školní jídelny; opakované slovní nebo úmyslné fyzické útoky vůči jinému žákovi a pracovníkům školy vč. domova mládeže a školní jídelny; jednání vůči spolužákovi, které lze klasifikovat jako šikanování; prokázaná krádež ve škole, na akci organizované školou vč. praxí, na domově mládeže; nošení, distribuce a zneužívání návykových látek ve škole, domově mládeže a akcích

organizovaných školou ve smyslu platné legislativy; opakované požívání alkoholických nápojů ve škole, domově mládeže a akcích organizovaných školou aj. velmi závažné přestupky. Zpravidla mu již předtím bylo uděleno další kázeňské opatření (důtka třídního učitele, důtka ředitele), případně i podmíněné vyloučení ze studia. Žák je málo přístupný výchovnému působení a zpravidla se ani nesnaží své chyby napravit.

**Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:**

- prospěl (a) s vyznamenáním
- prospěl (a)
- neprospěl (a)

Specifikace stupňů celkového hodnocení podle vyhlášky č.13/ 2005 Sb., o středním vzdělávání, § 3 v platném znění:

**Žák prospěl s vyznamenáním**, není-li klasifikován v žádném povinném předmětu stupněm horším než 2 - chvalitebný a průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50.

**Žák prospěl**, není-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 - nedostatečný.

**Žák neprospěl**, je-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 - nedostatečný.

### **Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí**

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT. Oblast ICT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetence je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

**Přehled uplatňování klíčových kompetencí**

<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Komunikativní kompetence</b>	<b>Personální kompetence</b>	<b>Sociální kompetence</b>	<b>Řešení pracovních a mimopracovních problémů</b>	<b>Využívání ICT a práce s informacemi</b>	<b>Aplikace matematických postupů</b>	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b>
Český jazyk a literatura	•	•	•				
Německý jazyk / Anglický jazyk	•	•	•		•		•
Občanská nauka	•	•	•	•			•
Matematika	•		•			•	
Základy přírodních věd	•		•			•	
Tělesná výchova	•	•	•	•	•		
Informační a komunikační technologie	•				•		•
Společenská výchova	•	•	•	•			•
Ekonomika	•	•	•				•
Technologie	•	•				•	•
Stolníčení	•	•	•	•			•
Potraviny a výživa	•				•		•
Zařízení provozoven	•	•					•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•

**Kompetence k učení**

Vedeme žáka:

- k samostatnému, systematickému získávání informací ze všech dostupných zdrojů, jejich analýze, třídění a spojování do celků,
- ke kritickému posuzování hodnověrnosti zdrojů a vědecké správnosti informací,
- k rozvíjení abstraktního a logického myšlení při řešení problémů a úkolů, k uplatnění takového myšlení v praxi a k propojování poznatků z různých vzdělávacích oblastí,
- k odpovědnosti, k pravidelné, soustavné a samostatné práci, potlačujeme opisování a plagiátorství,
- k sebehodnocení a k analýze výsledků jeho práce, k uvědomování si a odstraňování případných chyb a nedostatků.
- Vedeme žáka k osvojování dovedností, návyků a schopností, které přispívají k občanství, estetického cítění, k upevňování zdraví a k fyzickému rozvoji.
- klademe důraz na čtení s porozuměním, na práci s textem.
- při hodnocení poskytujeme zpětnou vazbu.
- ke zvládnutí studijních povinností vhodně žáka motivujeme a vyzdvihujeme každý jím dosažený úspěch.

**Kompetence k řešení problémů**

- pomáháme žákovi překonávat problémy spojené s přechodem ze ZŠ na vyšší typ vzdělávání.
- po celou dobu vedeme žáka k samostatnosti, k osobní zodpovědnosti, k aktivnímu podílu na činnostech třídního kolektivu a chodu školy.

Při řešení problémů:

- učíme žáka samostatně hledat alternativní možnosti řešení, kriticky je vyhodnocovat a vybraná řešení obhájit,
- učíme žáka skloubit aktivní individuální přístup s týmovou spoluprací,
- vedeme žáka k poučení se z chyb vlastních i cizích,
- vytváříme podmínky pro ověřování správnosti problémů,
- otevřeným vztahem učitel – žák, vedeme k vyslovování vlastních názorů, kritických poznatků, ke vzájemné důvěře,
- podporujeme zapojení žáka do rozmanitých mimoškolních aktivit,
- nabízíme pomocnou ruku při řešení osobních problémů. Vytvářením příznivé atmosféry ve škole vzbuzujeme u žáka důvěru v případnou pomoc ze strany školy, upozorňujeme žáka na rizika a možnosti předcházení problémům v různých sférách společenského a osobního života.

**Kompetence komunikativní**

- vedeme žáka ke kultivované, společensky přiměřené úrovni ústní a písemné komunikace ve výuce, se spolužáky, zaměstnanci školy, na pracovištích i v dalších komunikačních situacích,
- vedeme žáka k samostatnému a výstižnému vyjádření jeho vlastních názorů a postojů, k jejich obhajobě a ke schopnostem sebekritiky,
- vedeme žáka k regulování jeho vystupování a způsobu komunikace v emočně vypjatých situacích,
- žádoucím způsobem usměřňujeme žáky při neverbální komunikaci: gesta, mimika, sezení, chůze, postoj,
- vedeme žáka ke spoluvytváření a dodržování pravidel, k naslouchání druhým, k respektování jejich názorů a ke vhodným reakcím,
- vedeme žáka k využívání informačních technologií, k práci s různými zdroji informací a ke kritickému přístupu k informacím.

**Kompetence sociální a personální**

- škola je otevřena individuální integraci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami,
- v rámci svých možností účinně pomáháme žákům ze sociálně slabšího prostředí plnit studijní povinnosti,
- vedeme žáka k porozumění a k respektování kulturních a společenských hodnot jiných národů, k rasové, občanské a náboženské toleranci,
- snažíme se ve škole budovat vztahy na úrovni rovnocenného partnerství,
- učíme žáka spolupracovat a dodržovat pravidla práce v týmu a vzájemného soužití, zařadit se do skupiny vrstevníků,
- vytváříme vhodnou atmosféru ke vzniku a udržování hodnotných lidských vztahů založených na vzájemné úctě, toleranci a empatii,
- učíme žáky odmítavému postoji ke všemu, co dobré vztahy narušuje.

**Kompetence občanské**

- vedeme žáka, při vědomí jeho vlastních práv a povinností, k důslednému dodržování stanovených pravidel vnitřního života školy,
- vedeme žáka k osvojování základních hodnot společenského soužití: demokracie, svobody, spravedlnosti, úcty k člověku, tolerance,
- učíme žáka poskytnout první pomoc v situacích ohrožujících zdraví nebo život jiného člověka,

**Ve výuce, při školních aktivitách v ČR i v zahraničí vedeme žáka:**

- k osvojení zásad společenského chování a ochrany zdraví člověka za mimořádných okolností,
- k osvojení zásad ochrany životního prostředí,
- k poznávání přírodních a kulturních hodnot, tradic a zvyků.
- vytváříme u žáka pozitivní postoj ke zdravému životnímu stylu a k odmítání zdraví poškozujících vlivů. Rozvíjíme u žáků žádoucí ekologické myšlení a chování,
- vedeme žáky k odmítnutí násilí, xenofobie a rasismu,
- seznamujeme žáky s kulturním dědictvím i současnou kulturou vlasti a našeho regionu,
- podporujeme žáky v jejich vlastní tvorbě a při zapojování do kulturních a sportovních akcí.

**Kompetence k podnikavosti**

- systematicky vedeme žáka k optimální volbě středně odborného vzdělávání, které vychází z jeho zájmů, předpokladů, schopností, dovedností, vědomostí a návyků,
- soustavně informujeme žáky o možnostech pracovního uplatnění po ukončení odborného vzdělávání,
- seznamujeme žáky s možnostmi praktického využití nabytých vědomostí, znalostí a dovedností.

**Odborné kompetence**

Žák:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
  - uplatňuje požadavky na hygienu,
  - má přehled o výživě, zná zásady racionální stravy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
  - zná způsoby skladování potravin a nápojů,
  - sestavuje menu a jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.
- ovládá technologii přípravy pokrmů,

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zná technologické postupy přípravy pokrmů,
- pokrmy esteticky dohotovuje a expeduje, kontroluje kvalitu,
- správně uchovává pokrmy.
- ovládá techniku odbytu,
  - ovládá druhy a techniku odbytu,
  - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
  - používá vhodný inventář,
  - ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky vystupuje profesionálně,
  - dbá na estetiku.
- vykonává obchodně-provozní aktivity,
  - sjednává odbyt výrobků a služeb,
  - provádí vyúčtování,
  - připravuje podklady pro nákup surovin a potravin
  - kalkuluje ceny výrobků a služeb,
  - orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování,
  - využívá ekonomických informací,
  - využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, využívá prostředků podpory prodeje,
  - vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti.
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
  - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
  - zná systém péče o zdraví pracujících
  - ovládá zásady poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu.
- usiluje o největší kvalitu své práce, výrobků a služeb,
  - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
  - dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti,
  - dbá na dodržování kvalita procesům, výrobků a služeb,
  - zohledňuje požadavky zákazníka.
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.
  - zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční i společenské ohodnocení,
  - zvažuje možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
  - efektivně hospodaří s finančními prostředky,
  - ekonomicky nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou s ohledem na životní prostředí.



## Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezových témat jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si - besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života - besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy, zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma *Člověk a životní prostředí* vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma *Člověk a svět práce* je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na Úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání - sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu *Informační a komunikační technologie* spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu ICT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládnutí základního software a hardware, textový editor Word a osvojení si dovednosti práce s Internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách ICT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Průřezová témata prostupují celým vzděláváním a promítají se v řadě činností ve výuce, v žákovských projektech i dalších aktivitách školy, jako jsou besedy, exkurze, přímá pracovní činnost žáků (praxe).

## Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem a eventuelně s vychovateli DM. Žáci mimořádně nadaní se ve škole v současné době nevzdělávají.

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení, vypracován individuální výukový plán. Cíl vzdělávání těchto žáků zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzdělávání i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách.

**Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:**

- Pedagogicko-psychologická poradna.
- Výchovní poradci základních škol, ze kterých integrované děti přicházejí.
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog.
- Speciální psychologické centrum.
- Městský úřad Vlašim – odbor sociální a zdravotní – dle bydliště žáka.
- Probační a mediační služba – dle bydliště žáka.

**MATERIÁLNÍ A TECHNICKÉ ZABEZPEČENÍ VÝUKY**

učebny	počet	vybavení	poznámky
Kmenové třídy	12	Standardní, 2 multimedialní, 2 s interaktivní tabulí.	
Odborné učebny - gastronomické	4	Moderní, velmi dobré technické a technologické úrovně.	Cvičná kuchyně, cvičný bar, učebna obsluhy, restaurace s barem.
Odborné učebny - informatika	2	Možnost dataprojektoru, internet, e-mail, software vč. aplikací, obrazový didaktický materiál, odborná knihovna.	
Odborné učebny - administrativa	1	Možnost dataprojektoru, práce na PC, obrazový didaktický materiál.	
Knihovna	1	Vybavena každoročně doplňovanou beletrií a odbornou literaturou.	

**Fotodokumentace materiálního a technického zabezpečení výuky**

Kmenová třída



Kmenová třída



Multimediální učebna



Multimediální učebna



Cvičná kuchyň



Cvičná kuchyň



Cvičná restaurace



Restaurace s barem



Školní restaurace



Školní restaurace s barem



Učebna ICT



Učebna ICT



Učebna administrativy

## **SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY, DALŠÍ AKTIVITY ŠKOLY**

Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, se kterou úzce spolupracuje.

Oficiální partneři školy: Crowne Plaza Praha, Siemens Praha, T-Mobil Praha, hotel Iris Praha, restaurace Gourmet City Tower Praha, Corinthia hotel Praha, Zámek Čechtice, restaurace Silvie Vlašim, hotel VORLINA Vlašim, motorest ZAJÍČEK Střechov, Institut MV Benešov.

Dále má škola další subjekty, s nimiž spolupracuje v rámci odborné a učební praxe žáků, případně v rámci své doplňkové činnosti: hotel S.E.N. Senohraby, Golf Tvoršovice, restaurace U Vrtišků Týnec nad Sázavou, hotel Benica Benešov, restaurace Toro Benešov, RÚ Kladruby, restaurace Hvězda Benešov, Švejk restaurant Benešov, Bistro Mydlářka Benešov, restaurace S-Centrum Benešov, Sklárny Sázava, restaurace U Zeleného stromu Benešov, cestovní kancelář Benops Benešov, zámek Jemniště, zámek Konopiště, zámek Český Sternberk.

Zahraniční praxe: Slovensko - Holiday Inn v Žilině, Nizozemí - ostrov Terschelling, hotel OEPKES, Maďarsko - Corinthia Grand Hotel Royal, Budapešť, Rakousko - Gasthof Alpenrose a hotely na 3 řeckých ostrovech.



Crowne Plaza, Praha



S.E.N. Senohraby



Corinthia Grand Hotel Royal  
Budapešť, Maďarsko



Gasthof Alpenrose  
Rakousko

### **Spolupráce s rodiči a jinými subjekty**

Škola je svým posláním a širokým spektrem dalších činností nedílnou součástí života města i regionu, její aktivity často překračují hranice České republiky. Pro naplnění stanovených úkolů a cílů je nutná mnohostranná spolupráce školy především s rodiči žáků a se širokým spektrem dalších subjektů.

V rámci spolupráce s rodiči je snahou školy nejen jejich průběžná informovanost, ale usilujeme také o aktivní zapojení rodičů do vlastního dění ve škole. Základními způsoby předávání informací rodičům jsou studijní průkazy, omluvné listy, pravidelné třídní schůzky, webové stránky školy, písemný, telefonický a osobní styk. Bez osobní a finanční pomoci rodičů by se neobešlo uspořádání společenského maturitního plesu, realizace některých exkurzí, zahraničních výjezdů, účast na kurzech v rámci odborného výcviku (barmanský, kurz vyřezávání zeleniny, studené kuchyně).

V roce 2006 byla ustanovena Školská rada. Její pravomoce a kompetence vymezuje školský zákon.

Dlouhodobě ve škole působí jako poradní orgán vedení školy Občanské sdružení rodičů a přátel školy při SOŠ a SOU. Je složen ze zvolených zástupců rodičů žáků jednotlivých tříd. Jejich prvořadým úkolem je přenášet z řad rodičovské veřejnosti věcné připomínky, náměty a podněty k chodu školy, k její výchovně – vzdělávací činnosti. Tato zpětná vazba je pro vedení školy velice důležitá, protože napomáhá pružně řešit případné nedostatky v práci školy, akceptovat opodstatněné připomínky a podněty rodičů. Vzájemný dialog rodičů s vedením napomáhá předcházet mnoha nedorozuměním a přispívá k oboustranné vzájemné důvěře. Podporuje rozšiřování vzdělávací nabídky pro žáky (zajišťování stáží, odborných školení, besed, zajišťování přednáškové, lektorské a poradenské činnosti). Podporuje rozvoj sportovních, společenských a kulturních akcí školy. Podporuje sociálně slabší žáky. Jeho náplní je účelně hospodařit se získanými finančními prostředky od rodičovské veřejnosti a používat je výhradně na financování nadstandardních aktivit žáků školy – knižní odměny, jízdné na lyžařský kurz, odborné a sportovní soutěže atd.

Významná je spolupráce se všemi typy škol na území města a se středními školami ve Středočeském kraji. Různorodá je spolupráce s vedením města, s řadou institucí působících ve městě, jako například s Domem dětí a mládeže, se Spolkovým domem, s Kulturním střediskem, s Okresním muzeem, s K centrem, s TJ Spartakem, s TJ Sokolem, s Policií ČR, s Městskou policií, ČSOP a dalšími.

Důležitá je spolupráce s Krajským úřadem, a to nejen v rozsahu vymezeném zřizovatelskými povinnostmi. Významnými partnery se stala řada ekonomických subjektů umožňujících škole organizovat exkurze, praktické formy výuky, projektovou činnost či získávat finanční zdroje.

### **Aktivity školy**

Důležitým výchovným prvkem jsou tradice naší školy, v nichž chceme vychovávat a vzdělávat žáky. Připomínání si úspěchů našich žáků nebo absolventů a historie budov, v kterých se škola nachází, vede ke zvýšení sebevědomí žáků a vztahu k hodnotám. Pravidelně organizujeme výstavu prací, esejí, kreseb a fotografií na téma Naše škola, příroda, při mezi školní soutěži odborné dovednosti Pohár blanických rytířů.

Organizujeme sportovní aktivity pro mládež i dospělé, naše škola je členem Asociace školských sportovních klubů, organizujeme lyžařský výchovně vzdělávací kurz 1. ročníků, školní kolo Silového čtyřboje, již 30. ročník školního přespolního běhu ke Dni studentstva v přilehlém parku, sportovní den školy, okresní a krajské finále Silového čtyřboje, organizujeme humanitární akci Běh naděje začleněnou do celostátního projektu Skutky naděje pro celou veřejnost našeho města s rozmanitými vzdělávacími a pohybovými

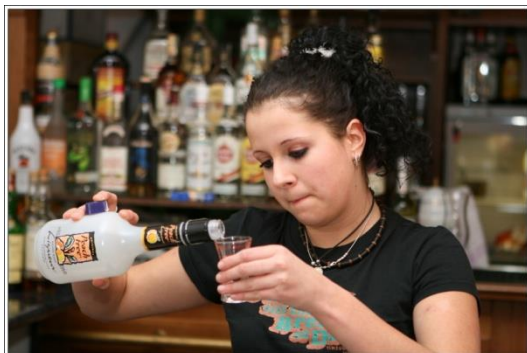
aktivitami. Zúčastňujeme se všech středoškolských sportovních her v rámci regionu a okresu.

Spolupracujeme s nadací Člověk v tísní v projektu Jeden svět na školách, jsme začleněni do projektu Dejte šanci dětem ulice, spolupracujeme s nadačním fondem Světluška, s projektem Emil pro hendikepované děti, spolupracujeme s Ligou proti rakovině při účasti na Měsíčkovém dnu. Jsme součástí projektu Proměny života, jedná se o cyklus přednášek S tebou o tobě.

Škola realizuje projekt zaměřený v rámci grantového řízení Programu 2010 Prevence užívání legálních drog s přednáškami Dr. Doudy.

Škola nabízí žákům odborné kurzy vedené špičkovými specialisty:

- Barmanský kurz
- Kurz ozdobného vykrajování ovoce a zeleniny
- Kurz studené kuchyně



Barmanský kurz



Barmanský kurz



Kurz studené kuchyně



Kurz vykrajování ovoce a zeleniny



## **PEDAGOGICKO-PSYCHOLOGICKÉ PORADENSTVÍ**

### **Školní poradenské pracoviště**

Na naší škole pracuje poradna, kde jsou žákům a rodičům poskytovány rady a pomoc z oblasti speciální pedagogiky a psychologie. Poradna je zřízena ve spolupráci s EU „Systémový projekt VIP – kariéra.“ Pracoviště je řízeno Institutem pedagogicko-psychologického poradenství ČR:

- cílem je pomáhat rodičům a jejich dětem, které jsou zdravotně znevýhodněny, mají specifické poruchy učení či chování;
- úkolem školního speciálního pedagoga je pomáhat pedagogům poznat dítě jako osobnost se všemi jeho specifiky, problémy a handicap;
- zprostředkovat účinnou pomoc s problémy, s nimiž si nebudou vědět rady.

### **Metody práce:**

- depistážní činnost;
- diagnostická a intervenční činnost;
- konzultační a poradenská činnost;
- individuální a skupinové práce se žáky;
- metodická a koordinační činnost.

### **Školní metodik prevence**

Poskytuje informace zákonným zástupcům a žákům, řeší ve spolupráci s třídním učitelem problémy prevence a případné rizikové chování žáků v oblastech:

- záškoláctví;
- omamných a psychotropních látek;
- netolerantních společenských jevů;
- kriminalitu mládeže, delikvence;
- domácího násilí, týrání a zneužívání dětí, poruch přijímání potravy onemocnění HIV/AIDS a dalších infekčních nemocí.

### **Výchovný poradce**

Péče o žáky s výchovnými a výukovými obtížemi:

- konzultační a poradenská činnost při řešení náročných životních situací žáka a členů rodiny;
- tvorba individuálních vzdělávacích plánů.

Spolupracuje se školskými zařízeními a dalšími institucemi, odbornými pracovníky. Kariérové poradenství – volba povolání, výběr profesního zaměření.

### **Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Škola je otevřena integraci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je osoba:

se zdravotním postižením (tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování),

- se zdravotním znevýhodněním (zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání),
- se sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálního pedagogického, popřípadě psychologického vyšetření školským poradenským zařízením.

Speciální vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je zajišťováno formou individuální integrace do běžných tříd. Pro vzdělávání těchto žáků škola zajišťuje potřebné individuální integrace do běžných tříd. Pro vzdělávání těchto žáků škola zajišťuje potřebné materiálně-technické vybavení a personální zajištění. Na odloučeném pracovišti v Tehově jsou tak z hlediska vnitřního vybavení vytvořeny i podmínky pro kvalitní vzdělávání žáků pohybově handicapovaných.

Podpůrná opatření, jejichž pomocí škola zajišťuje vzdělávání žáků se speciálními potřebami:

**a) U žáků se zdravotním postižením:**

- úzká spolupráce se školským poradenskými zařízeními (speciální pedagogická centra, pedagogicko-psychologická poradna), s Krizovým centrem, lékařem, psychologem, Úřadem práce, zřizovatelem školy atd.,
- individuální vzdělávací plán vycházející ze ŠVP a zpracovaný podle učebního plánu běžných tříd,
- individuální konzultace s vyučujícími nad míru stanoveného týdenního počtu hodin,
- zřízení pracovního místa asistenta pedagoga,
- snížení počtu žáků ve třídě,
- zohlednění druhu, stupně a míry postižení při přijímání ke vzdělávání a při hodnocení výsledků vzdělávání,
- úprava pracovního prostředí (vhodné osvětlení, nábytek),
- pomoc při zajišťování kompenzačních pomůcek,
- zvyšování odbornosti pedagogického sboru v oblasti speciální pedagogiky.

**b) U žáků se zdravotně znevýhodněním:**

- individuální vzdělávací plán,
- zařazení častějších přestávek dle potřeby těchto žáků,
- zohlednění zdravotního znevýhodnění při hodnocení výsledků vzdělávání,
- možnost zařazení předmětu zdravotní tělesná výchova (při dostatečném počtu žáků s diagnostikovanými zdravotními omezeními a oslabení).

**c) U žáků se sociálním znevýhodněním**

- pomoc při doučování
- konzultace s psychologem, spolupráce s Krizovým centrem, Pedagogicko-psychologickou poradnou,
- hmotná pomoc při zajištění školních učebnic a potřeb, materiální pomoc umožňující účast na lyžařském kurzu, na jiných aktivitách školy,
- maximální zapojení těchto žáků do mimoškolních aktivit.

Významným aspektem při zajišťování vzdělávání je úzká spolupráce vedení školy, třídního učitele, výchovné poradkyně, metodika prevence, vyučujících a rodičů.

K úspěšnému zvládnutí učiva škola těmto žákům rovněž umožňuje:

- přerušování studia,
- uvolnění z vyučování některého předmětu,
- odložení klasifikace.

Spojené úsilí školy a všech zainteresovaných stran musí garantovat žákům plnohodnotné středně odborné vzdělávání.

### **Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných**

Škola podporuje rozvoj mimořádně nadaných žáků. Podmínky pro jejich rozvoj vytváří v souladu se školským zákonem č. 561/2004 Sb. a s vyhláškou č. 73/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Škol pro tyto žáky nezřizuje samostatnou třídu, individuálně je integruje do běžných tříd.

### **Formy studia, které škola mimořádně nadaným žákům umožňuje:**

- přeřazení do vyššího ročníku bez absolvování předešlého ročníku,
- individuální vzdělávací plán,
- uvolnění z vyučování některého předmětu,
- přerušení studia,
- odložení klasifikace,
- individuální studium vybraného předmětu.

Pro realizaci některé z forem je nezbytná žádost zákonného zástupce nebo zletilého žáka, doplněná vyjádřením školského poradenského zařízení, sportovního oddílu, případně jiných odborných pracovišť.

### **Pro zabezpečení výuky nadaných žáků je nezbytná spolupráce:**

- se ZŠ, odkud žák přichází,
- s Pedagogicko-psychologickou poradnou,
- s odbornými poradenskými centry,
- s rodiči žáka,
- vyučujících jednotlivých předmětů navzájem.

### **Naplnění vzdělávacích potřeb těchto žáků škola zabezpečuje několika způsoby:**

- využívání metod a forem výuky s preferencí individuálního přístupu,
- využíváním možnosti individuálních konzultací,
- využíváním mimo výukových aktivit – především účastí na odborných, sportovních soutěžích, olympiádách,
- podílem na realizaci školních nebo vlastních projektů,
- zařazováním volitelných nebo nepovinných předmětů podle zájmů žáků,
- diferenciací na skupiny v některých předmětech,
- samostudiem.

Škola rozlišuje tři typy individuálních vzdělávacích plánů:

**1. Individuální zkoušení** – žák je individuálně přezkušován v termínech stanovených po předchozí domluvě s příslušným vyučujícím. Žák navštěvuje vyučování v plném rozsahu. Podle předloženého harmonogramu je mu umožňována účast na tréninku, soustředěních a **soutěžích**.

**2. Úlevy z výuky** – žákovi je povolena absence v přesně stanovených vyučovacích hodinách. Na základě žádosti je žákovi umožněno uzavřít pololetní klasifikaci v náhradních termínech. V předmětech s vyšší absencí skládá doplňkové nebo komisionální zkoušky.

**3. Samostatné studium** – žák dochází do školy podle individuálního rozvrhu organizace studia. Termíny zkoušek a uzavírání klasifikace jsou dohodnuty individuálně.

Udělení individuálního vzdělávacího plánu není nárokové. V případě, že žáci nedodrží dohodnuté povinnosti, může jim být individuální vzdělávací plán odebrán. Nezbytnou podmínkou udělení individuálního vzdělávacího plánu jsou dobré studijní výsledky.

## 4. UČEBNÍ PLÁN

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník  
**Denní studium**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
<b>A. Povinné vyučovací předměty</b>				
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Německý jazyk I. / Anglický jazyk I.	2	2,5	2,5	7
Německý jazyk II. / Anglický jazyk II.	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	2	2	5
Chemie	1	1	0	2
Ekologie	1	0	0	1
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5
Stolničení	1	1,5	1,5	4
Technologie	2	2	2	6
Společenská výchova	1	0	0	1
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
<b>B. Volitelné vyučovací předměty</b>	0	0	0	0
<b>CELKEM</b>	<b>33,5</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>102,5</b>

### Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.

2. Praktické činnosti formou odborného výcviku jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy pod odborným vedením učitele odborného výcviku a na smluvních pracovištích, kde pracují pod dozorem instruktora.
3. Příprava je zaměřena na přípravu žáků k vyššímu stupni vzdělávání.

### Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce)	7	7	8
Závěrečná zkouška	-	-	2
<b>CELKEM</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

### Učební osnovy

#### Předmět

1. Český jazyk a literatura
2. Anglický jazyk I., II.
3. Anglický jazyk I., II.
4. Občanská nauka
5. Matematika
6. Chemie
7. Ekologie
8. Tělesná výchova
9. Informatika
10. Ekonomika
11. Potraviny a výživa
12. Stolničení
13. Technologie
14. Společenská výchova
15. Zařízení provozoven
16. Odborný výcvik

## 5. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP

### TABULKA ZAČLEŇOVÁNÍ RÁMCOVÉHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU DO PŘEDMĚTŮ VE ŠKOLNÍM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU

<b>Škola</b>		Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1			
<b>Kód a název RVP:</b>		65-51-H/01 Kuchař-číšník			
<b>Název ŠVP:</b>		Kuchař-číšník			
<b>RVP</b>		<b>ŠVP</b>			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimum hodin za studium (týdně)	Vyučovací předmět	Počet hodin za studium (týdně)	Využití disponibilních hodin	CELKEM
<b>Jazykové vzdělání:</b>					
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3		96
Dva cizí jazyky	10	1. cizí jazyk	7		224
		2. cizí jazyk	3		96
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3		96
Přírodovědné vzdělávání	3	Chemie	2		64
		Ekologie	1		33
Matematické vzdělávání	3	Matematika	5	2	160
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	3	1	96
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3		96
Vzdělávání v ICT	3	Informatika	2		64
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3		96
Výroba pokrmů	10	Technologie	6	3	196
		Potraviny a výživa	4,5	1,5	145
		Zařízení provozoven	1		33
		Odborný výcvik	30	27	1200
Odbyt a obsluha	7	Stolničení	4	1	33
		Odborný výcvik	20	16	800
Komunikace ve službách	2	Společenská výchova	1		33
		Informatika	1		33
Disponibilní hodiny	44				
<b>CELKEM</b>	<b>96</b>	<b>CELKEM</b>	<b>102,5</b>	<b>51,5</b>	<b>3594</b>

## 6. UČEBNÍ OSNOVY

---

### 6.1 Český jazyk a literatura

#### Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, uměli si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat. Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.

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

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí;
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti;
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich;
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých;
- naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti;
- porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej;
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

#### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání*. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast *mluvnice* navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu.

Oblast *slohu* se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast *literatury* je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do současnosti.

Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty *občanská nauka, cizí jazyk, ICT, odborné předměty* (podle jednotlivých učebních oborů).



**Metody a formy výuky**

Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl; referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky); návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení; dramatizace uměleckého textu; prohlubování čtenářských dovedností.

**Hodnocení žáků**

Numerické, slovní, jednotlivců a skupin - diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce 1x ročně, vyhledávání informací v textu. Kriteria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Klíčové kompetence***Komunikativní kompetence:*

- žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty

*Sociální kompetence:*

- snaží se pracovat společně i v týmu

*Personální kompetence:*

- snaží se o efektivní učení

**Průřezová témata***Občan v demokratické společnosti*

Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.

*Člověk a svět práce*

Žáci se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních.

**Výuka probíhá:**

1. ročník .....	2 hodiny týdně / celkem 66 hodin
2. ročník .....	2 hodiny týdně / celkem 66 hodin
3. ročník .....	2 hodina týdně / celkem 60 hodin

## Český jazyk a literatura - 1. ročník

66 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>- ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ</li> </ul>	<p><b>MLUVNICE</b></p> <p><b>1. Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy</b></p> <p>Prověrka znalostí (vstupní prověrka)</p>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v soustavě jazyků</li> </ul>	<p><b>2. Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se</li> <li>- používá nejnovější normativní příručky českého jazyka</li> </ul>	<p><b>3. Hlavní principy českého pravopisu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- y/i po obojetných souhláskách;</li> <li>- pravopis u/ú/ů;</li> <li>- pravopis skupin bě, vě, pě/ bje vje;</li> <li>- pravopis skupin mě/ mně;</li> <li>- pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e).</li> </ul> <p>Pravidla českého pravopisu a práce s nimi.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti</li> <li>- chápe rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným</li> <li>- rozliší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty</li> <li>- ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie</li> </ul>	<p><b>4. Slovní zásoba:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slovo;</li> <li>- slohové rozvrstvení SZ;</li> <li>- obohacování SZ.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ</li> <li>- rozvíjí praktické dovednosti v práci s nimi</li> </ul>	<p>Jazykové příručky, zásady práce s nimi.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pěstuje přesnost a kulturu jazyka</li> <li>- zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti</li> <li>- používá kultivované vyjadřování</li> </ul>	<p>Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zamýšlí se nad významem a strukturou slov</li> <li>- aplikuje zásady správné výslovnosti</li> <li>- prohlubuje si pravopisné dovednosti</li> </ul>	<p>Základní způsoby tvoření slov.</p>	

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí funkci slohotvorných činitelů</li> <li>- rozliší funkční styl v typických příkladech.</li> </ul> <p>slohový útvar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje se na aktivní účast na společenském dění</li> <li>- vhodně se prezentuje</li> <li>- zdokonaluje kulturu osobního projevu</li> <li>- osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování</li> <li>- vhodně formuluje otázky a odpovědi</li> <li>- učí se vnímat a poslouchat partnera</li> <li>- argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně</li> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky</li> <li>- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje</li> <li>- prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti</li> <li>- objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným; ví, kdy je (ne)vhodné daného vyjadřování (ne)užít</li> <li>- prokazuje věcně správné, jasné a srozumitelné vyjadřování.</li> </ul>	<p><b>SLOH</b></p> <p><b>5. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly.</b></p> <p>Projevy prostě sdělovací</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžná komunikace.</li> </ul> <p>Krátké informační útvary.</p> <p>Zpráva.</p> <p>Oznámení.</p> <p>Inzerát a odpověď na něj.</p> <p>Reklama.</p> <p>Projevy prostě sdělovací.</p> <p>Vypravování.</p> <p>Vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice.</p> <p>Stavba vypravování.</p> <p>Charakteristické jazykové prostředky.</p> <p>Slohová písemná práce.</p>	<b>15</b>
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ</li> <li>- vysvětlí nutnost sebevzdělávání</li> </ul>	<p><b>LITERATURA</b></p> <p><b>1. Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva.</b></p> <p>Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení.</p>	<b>36</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> <li>- vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb</li> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky</li> </ul>	<p><b>2. Kulturní instituce v ČR a regionu.</b></p> <p>Knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>- klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů</li> </ul>	<p><b>3. Základy teorie literatury.</b></p> <p>Podstata a funkce literatury. Literární druhy a žánry.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prohloubí si poznatky o nestarších dílech světové literatury</li> <li>- uvědomí si stále aktuální odkaz těchto děl</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	<p><b>4. Výběr z nejstarších světových literatur.</b></p> <p>Výběr z řecké mytologie v podání současných autorů. Význam Bible, biblické příběhy v podání současných autorů.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- utřídí si základní poznatky o období české středověké literatury</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů</li> <li>- vysvětlí význam osobnosti J. Husa</li> </ul>	<p><b>5. Výběr z české středověké literatury.</b></p> <p>Nejstarší památky našeho písemnictví doba Velké Moravy. Literární památky doby raného a vrcholného středověku (legendy, duchovní písně, kroniky, satiry...). Osobnost J. Husa, literatura v době husitské.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede významné představitele renesančního umění</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	<p><b>6. Z evropské renesanční literatury.</b></p> <p>Renesance – nový umělecký a životní styl. Výběr z děl významných renesančních autorů.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje problematiku období pobělohorského</li> <li>- vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského</li> <li>- objasní význam ústní lidové slovesnosti</li> </ul>	<p><b>7. Literatura doby pobělohorské.</b></p> <p>J. A. Komenský. Význam ústní lidové slovesnosti v 17. a 18. století.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam práce národních buditelů</li> <li>- chápe společenskou funkci divadla</li> <li>- prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury (J. K. Tyl, K. J. Erben, K. H. Mácha...)</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>- text interpretuje a diskutuje o něm</li> </ul>	<p><b>8. Z literatury českého národního obrození.</b></p> <p>Charakteristika období. Význam práce jazykovědců a historiků tohoto období. Úloha českého divadla v době NO. Romantismus a jeho představitelé.</p>	

## Český jazyk a literatura - 2. ročník

66 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
Žák: - aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem	<b>MLUVNICE</b> <b>1. Hlavní principy českého pravopisu.</b>	<b>15</b>
- objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	<b>2. Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka.</b>  Jazyková kultura.	
- v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví (průběžně)	<b>3. Slovní druhy a jejich klasifikace.</b>	
- charakterizuje podstatná jména, vyhledá v textu, rozlišuje druhy - vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu	Podstatná jména.	
- charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy, vysvětlí jejich funkci ve větě, umí určovat jejich mluvnické kategorie - přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, rozlišuje a vytvoří tři stupně přídavných jmen	Přídavná jména.	
- charakterizuje, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen - s ohledem na jejich pravopisné normy	Zájmena.	
- charakterizuje tento slovní druh, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky, - správně je používá v písemném i mluveném projevu	Číslovky.	
- vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití - určí základní mluvnické kategorie (návaznost na cizí jazyk)	Slovesa.	

- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi	Shoda podmětu s přísudkem.	
- vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy - vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě.	Neohebné slovní druhy.	
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Obsah vzdělávání</b>	<b>Hod.</b>
- sestaví jednoduchý úřední dopis a žádost (posoudí vhodnost obsahu i formy)	<b>SLOH</b> Úřední dopis, žádost.	<b>15</b>
- objasní znaky stylu, rozliší jednotlivé druhy, hlavně úřední dopis – s ohledem na zvolený učební obor)	Styl administrativní (úřední dopis, žádost).	
- vystihne charakteristické znaky těchto projevů, rozliší jednotlivé typy - vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky	Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné.	
- poukáže na přednosti kultivovaného písemného projevu, rozliší použití slov z jednotlivých jazykových rovin - využívá poznatků z tvarosloví a ortografie	Osobní dopis.	
- objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru - terminologie	Popis.	
- prokáže znalost základních administrativních projevů a schopnost aplikace teoretických vědomostí v praxi, - přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky - aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor žáků.	Písemná slohová práce.	

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ověřuje si základní učivo z 1. ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla</li> </ul>	<p><b>LITERATURA</b></p> <p>Opakování z 1. ročníku.</p>	<b>36</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění</li> <li>- jmenuje hlavní představitele v české literatuře v kontextu doby, zařadí i světové autory (četba a interpretace textu)</li> </ul>	<p><b>1. Realismus v české a světové literatuře.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí znaky kritického realismu a význam K. Havlíčka Borovského pro moderní českou žurnalistiku</li> <li>- objasní základní znaky fejetonu, dokáže jej najít v současném tisku</li> <li>- objasní na příkladech sociální problematiku doby, poukáže na její realistické zobrazení (prokáže znalost rysů realismu na základě interpretace textu)</li> </ul>	<p>Kritický realismus v české literatuře. K. Havlíček Borovský, J. Neruda.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže recitační a interpretační dovednosti na základě díla českých básníků 2. poloviny 19. stol.</li> </ul>	<p><b>2. Česká poezie 2. poloviny 19. stol.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí podstatu kritického realismu na dílech českých autorů z konce 19. stol.</li> <li>- objasní specifickou funkci divadla na konci 19. stol.</li> <li>- prokáže znalost sociální problematiky tehdejšího venkova na základě četby konkrétních děl, porovná se současným stavem</li> <li>- porovná drama v jevištní a knižní podobě</li> </ul>	<p><b>3. Česká literatura z konce 19. stol.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- porovná zpracování venkovské problematiky v próze a dramatu (na základě interpretace textu pochopí i dějinný kontext)</li> <li>- vysvětlí sociální a národnostní problematiku na základě poznatků z tvorby P. Bezruče</li> <li>- objasní antimilitaristický postoj v díle F. Šrámka</li> </ul>	<p><b>4. Česká literatura na přelomu 19. a 20. stol.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckého směru</li> <li>- charakterizuje typická díla autorů na základě četby a interpretace textu.</li> </ul>	<p><b>5. Souhrnné opakování.</b></p>	

## Český jazyk a literatura - 3. ročník

60 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pěstuje přesnost a kulturu jazyka</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti, v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu</li> <li>- rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty</li> <li>- ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> </ul>	<p><b>MLUVNICE</b></p> <p><b>1. Úvod do učiva 3. ročníku.</b>  <b>2. Procvičování základních znalostí.</b></p> <p>Hlavní zásady českého pravopisu. Souhrnné opakování mluvnického učiva.          Jazyková kultura.          Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému</li> <li>- odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky</li> <li>- ovládá a uplatňuje základní principy jeho výstavby</li> <li>- prohlubuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti</li> <li>- orientuje se ve výstavbě textu</li> </ul>	<p><b>3. Druhy vět.</b></p> <p>Druhy vět podle obsahu.          Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska.          Shoda přísudku s podmětem.          Druhy vět podle složení.</p>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi</li> </ul>	<p>Shoda podmětu s přísudkem.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy</li> <li>- vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě.</li> </ul>	<p>Neohebné slovní druhy.</p>	



Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede samostatný slovní projev</li> <li>- vhodně se prezentuje</li> <li>- argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>- klade otázky a vhodně formuluje odpovědi</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> </ul>	<p><b>SLOH</b></p> <p><b>1. Slohová cvičení.</b></p> <p>Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů. Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví životopis</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>- posoudí kompozici projevu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> </ul>	<p><b>2. Životopis.</b></p>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu výkladu</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně</li> <li>- odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky</li> <li>- ovládá a uplatňuje základní principy výstavby výkladu</li> <li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu</li> <li>- zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>- pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty.</li> </ul>	<p><b>3. Výklad.</b></p> <p>Techniky a druhy čtení. Orientace v textu.</p>	

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prohlubuje svůj zájem o literaturu, uvědomuje si nutnost sebevzdělávání</li> <li>- utřídí si základní znalosti</li> <li>- zopakuje si a aktivizuje své vědomosti</li> </ul>	<p><b>LITERATURA</b></p> <p><b>1. Přehled literárního učiva 3. ročníku.</b></p> <p>Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení. Prověrka znalostí.</p>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby 20. a 30. let</li> <li>- charakterizuje toto období, uvědomí si národní povědomí v literatuře</li> </ul>	<p><b>2. Z literatury mezi 1. a 2. světovou válkou.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s Haškovým dílem, jeho významem, samostatně vyhledává informace</li> <li>- uvede významné představitele</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>- vysvětlí hlavní literární směry a jejich představitele v kontextu doby</li> <li>- objasní pojem proletářské umění, sociální balada, poetismus</li> <li>- zdokonaluje své recitační dovednosti</li> </ul>	<p>Válka v literatuře 20. století. Jaroslav Hašek.</p> <p>Výběr z děl autorů české meziválečné literatury (poezie, próza, drama).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam osobnosti Karla Čapka a jeho díla</li> <li>- přiblíží pokrokovost a aktuálnost názorů K. Čapka a zdůrazní Čapkův humanistický a protiválečný postoj</li> <li>- zajímá se o kvalitní literární díla</li> </ul>	<p>Karel Čapek. Z dramatické tvorby K. Čapka.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam divadla ve 20. a 30. letech</li> <li>- objasní nové prvky v divadelní práci Voskovce a Wericha</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>- aktivně poznává divadlo současné a minulé</li> </ul>	<p><b>3. České divadlo 20. a 30. let.</b></p> <p>(Avantgardní divadlo, improvizace, alegorie).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje literární tvorbu v době 2. světové války a těsně po válce</li> </ul>	<p><b>4. Česká a světová literatura po 2. světové válce.</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zajímá se o literární tvorbu</li> <li>- uvědomuje si aktuální odkaz literárních děl</li> <li>- vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>- interpretuje text a debatuje o něm.</li> </ul>	<p><b>5. Z děl spisovatelů publikujících ve 2. polovině 20. století.</b></p>	

## 6.2 Anglický jazyk I.

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní, s přihlédnutím k vymezení referenční úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní.

Ve druhém ročníku směřuje výuka cizího jazyka k osvojení dovedností dosahujících úrovně A2 Společného evropského referenčního rámce.

Ve třetím ročníku výuka cizího jazyka směřuje k upevnění dovedností dosahujících úrovně A2 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Celkové množství je 320 osvojených lexikálních jednotek za rok a z toho odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby.

Žák je veden k tomu, aby se přiměřeně vyjadřoval, vyžádal si informace v cizí řeči v rámci témat daných rozsahem učiva, rozuměl základním frázím a nejběžnější slovní zásobě vztahující se k oblastem daných témat, dovedl popsat místo, kde žije a lidi, které zná. Uměl napsat jednoduchý text na pohlednici a stručný osobní dopis, vyplnit formulář obsahující osobní údaje a adresu, dovedl krátce sdělit svoje plány, domluvit si schůzku, sdělit cenu, učinit nabídku a poradit s výběrem. Napsat neformální velmi jednoduchý dopis o dovolené, rozšiřoval si znalosti o tradicích a zvycích jiných národů, uměl si vyžádat důležité informace potřebné pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce (žádost o práci, strukturovaný životopis).

Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, využíval osvojenou odbornou slovní zásobu. Zvládl jednoduchou komunikaci v rámci oboru, uměl se vhodně prezentovat při oficiálním jednání se zahraničním zákazníkem a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce*.

V 1. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny *konverzačními tématy*:

*Každodenní život*: Denní režim, Nakupování, Škola a vzdělávání.

*Osobní a společenský život*: Pozdravy a představování, Rodina a její členové, Zaměstnání, Volný čas, Bydlení.

*Svět kolem nás*: Objednávka v restauraci.

Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající *část odbornou*: *Ovoce, Zelenina, Koření, Stolní inventář, Činnosti v kuchyni, Vybavení kuchyně*.

Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.

*Gramatické učivo*: zájmena osobní, přivlastňovací, předmětová a tázací, neurčitý a určitý člen, číslovky základní 0 – 1000, číslovky násobné, množné číslo podstatných jmen, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, how much/ many, užití some, any, no,

vazba *there is/are*, předložky času a místa, krátká příslovce, přítomný čas prostý a průběhový, infinitiv, rozkaz, zákaz, slovosled anglické věty.

Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a *odborným výcvikem*

Ve 2. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy:

*Každodenní život*: Domov a domácí práce.

*Osobní a společenský život*: Základní životní situace, Volný čas a zábava, Nakupování.

*Svět kolem nás*: Cestování a dovolená.

Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající *část odbornou*:

*Maso, Polévky, Studené a teplé předkrm, Ryby a uzenářské výrobky, Moučníky, Zákusky a Mléčné výrobky.*

Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.

*Gramatické učivo*: modální slovesa *can, must, have to*, vazba *going to, could, shall, may, would like*, stupňování přídavných jmen, minulý čas prostý a průběhový, nepravidelná slovesa, řadové číslovky, předložky času a místa.

Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a *odborným výcvikem*.

Ve 3. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy:

*Každodenní život*: Jídlo a stravování – recepty a jídelníček, Zaměstnání a práce.

*Osobní a společenský život*: Můj nejlepší přítel, Zdraví a zdravá výživa, Zdravý životní styl.

*Svět kolem nás*: Evropa a svět – tradice a zvyklosti země studovaného jazyka.

Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající *část odbornou*:

*V restauraci – uvítání zákazníka, rezervace stolu, jídlo a nealkoholické nápoje, servírování nápojů a nápojový a jídelní lístek, typická česká a anglická jídla, recepty, pozvání na večírek, svatbu, menu pro slavnostní příležitost, profesní kariéra – žádost o práci, strukturovaný životopis.*

Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.

*Gramatické učivo*:

přítomný čas průběhový a prostý, minulý čas prostý, nepravidelná slovesa, vyjádření budoucího času, vazba *would like*, datum, časové spojky *if, when, while*, stupňování přídavných jmen, příslovce, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, *can, could, may, should*.

Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů, *informační a komunikační technologií a odborným výcvikem*.

### **Metody a formy výuky**

Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka. Žák je stimulován a podporován v zájmu o studium zvoleného jazyka. Volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení.

Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka s oporou o učebnice, pracovní sešity, slovníky a jiné učební materiály.

Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody: hry, rozhovory, skupinová práce, diskuse, samostatná vystoupení žáků, referáty, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, názorné pomůcky pro výuku odborné terminologie, křížovky, zábavné materiály, korespondence, transformační dril, vlastní práce žáků.

### **Hodnocení žáků**

Při ústním projevu žáka je hodnocena zvuková stránka jazyka (výslovnost, intonace, artikulace, přízvuk, vázání slov), lexikální rozsah (rozsah slovní zásoby) a správné užití probraných gramatických pravidel, stavba věty s ohledem na srozumitelnost, plynulost, a autokorekci. Při písemném projevu je hodnocena přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel, lexikální znalosti a syntax věty s ohledem na srozumitelnost.

Žák je hodnocen za řešení písemných, ústních i komunikativních úloh. Důraz je kladen zejména na schopnost samostatně aplikovat odbornou slovní zásobu v anglickém jazyce na poznatky z praxe a naopak. Posuzuje se komplexní rozvoj řečových dovedností s důrazem na postupné zdokonalování. Výsledky učení žáka jsou kontrolovány průběžně ústně i písemně, prověřováno je osvojené učivo po probraném gramatickém či tematickém celku. Součástí hodnocení jsou 2 pololetní písemné práce, dílčí písemné testy, didaktické testy, frontální prověřování znalostí, domácí samostatná příprava, aktivita v hodinách a zájem žáka o předmět. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

### **Klíčové kompetence**

#### *Oblast komunikativních kompetencí:*

- rozvíjet dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije a k prohloubení vědomostí o něm;
- seznamovat žáka s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťovat od předsudků rasismu a nesnášenlivosti a vést k prohlubování vlastní národní identity, rozvíjet dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací;
- podporovat tvořivost, samostatnost i práci v týmu, přispívat k rozvoji volných vlastností žáka, rozvíjet nadání a utvářet jeho adekvátní sebevědomí a aspiraci.

### **Průřezová témata:**

#### *Občan v demokratické společnosti*

Žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu.

*Člověk a svět práce*

Žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit svoje záliby, profesi, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby a jmenovat jiné pracovní příležitosti na trhu práce.

*Člověk a životní prostředí*

Žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy.

*Informační a komunikační technologie*

Žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.

**Výuka probíhá:**

- 1. ročník ..... 2 hodiny týdně / celkem 66 hodin
- 2. ročník ..... 2,5 hodiny týdně / celkem 81,5 hodiny
- 3. ročník ..... 2,5 hodiny týdně / celkem 75 hodin

## Anglický jazyk - 1. ročník

66 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům)</li> <li>- rozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně</li> <li>- zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví a téma rozhovoru - čte nahlas audioorálně probrané texty</li> <li>- čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace</li> <li>- rozumí nápisům na orientačních tabulích</li> <li>- vhodně používá překladové slovníky</li> <li>- vyjadřuje se v jednoduchých větách v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice v běžných životních situacích <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozhovor s vrstevníkem či známou dospělou osobou</li> </ul> </li> <li>- tvoří otázky k vyslechnutému textu</li> <li>- stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení</li> <li>- vyplní stručný osobní dotazník</li> <li>- napíše blahopřání k narozeninám, SMS zprávu, krátký osobní dopis (o sobě, kamarádovi, o rodině, volném čase)</li> <li>- napíše pozvání na oslavu narozenin</li> <li>- umí přeložit přiměřený text v tištěné a elektronické podobě – rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá základní slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů</li> <li>- používá základní způsoby tvoření slov <ul style="list-style-type: none"> <li>- skládání</li> </ul> </li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadně předvídatelných situací - časování sloves v přítomném čase, osobní a přivlastňovací zájmena, základní číslovky</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti.</b></p> <p><b>Receptivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- práce s textem</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ústní vyjadřování.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemné vyjadřování;</li> <li>- překlad.</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost;</li> <li>- slovní zásoba;</li> <li>- gramatika;</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoří větu oznamovací a tázací se správným slovosledem</li> <li>- vytvoří větu se způsobovým slovesem v přítomném čase</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- se seznámí se základy anglické výslovnosti a napodobuje přirozenou výslovnost</li> <li>- bezchybně opíše jednoduchou větu</li> <li>- po orální přípravě čte jednoduché věty nahlas</li> <li>- osvojí si základní prvky výstavby dialogu</li> <li>- osvojí si jednoduché formy představování v rámci pozdravů a loučení na formální a neformální úrovni</li> <li>- zahájí rozhovor s vrstevníkem, představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči</li> <li>- používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru</li> <li>- dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu</li> <li>- napíše krátký dopis o sobě a vyplní formulář obsahující osobní údaje a adresu</li> <li>- je schopen o sobě podat základní informace: jméno, věk, povolání, adresu, místo původu a vyžádat totéž od druhých</li> <li>- správně určí a pojmenuje minimálně 20 základních druhů ovoce</li> </ul>	<p><b>1. Pozdravy a představování.</b></p> <p>Ahoj ! (<i>Hello!</i>).</p> <p>JP - abeceda, spelling.</p> <p>Rád Vás poznávám (<i>Nice to meet you</i>).</p> <p>JP - osobní zájmena přivlastňovací zájmena, sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20.</p> <p>Ovoce – slovní zásoba.</p>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- si pamatuje základní izolované komunikativní frazeologie</li> <li>- dovede sestavit a napsat jednoduchou větu, v textu nalezne důležité informace</li> <li>- rozumí jednoduchým cizojazyčným pokynům učitele v rámci tématu pokud mluví přímo k němu, pečlivě a pomalu pojmenuje členy užší a širší rodiny</li> <li>- poskytne informace o sobě a své rodině</li> <li>- získá informace o rodině od jiné osoby</li> <li>- v řízeném dialogu hovoří o členech svojí rodiny, o jejich fyzickém vzhledu, povaze, jejich povolání, zálibách, o tom co rodina vlastní</li> <li>- nadepíše správně adresu na obálku</li> <li>- rozumí a správně pojmenuje minimálně 20 druhů zeleniny</li> </ul>	<p><b>2. Rodina a domov.</b></p> <p>Rodina.</p> <p>JP - množné číslo podstatných jmen, sloveso „have got“, určitý člen, přivlastňovací pád, číslovky 20 a výše, předložky.</p> <p>Zelenina – slovní zásoba.</p>	<b>12</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně seřadí slova dle základních pravidel stavby věty v psaném projevu</li> <li>- čte nahlas v pomalém tempu se správnou výslovností</li> <li>- ve slovníku vyhledá žádané slovo na dané téma</li> <li>- rozumí jednoduchým pokynům pomalého mluveného projevu rodilého mluvčího</li> <li>- domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas</li> <li>- dotáže se na čas</li> <li>- pojmenuje dny, měsíce a části dne</li> <li>- zcela jednoduchými větami hovoří o svém denním režimu a pojmenuje různé koníčky, sdělí, co ho baví a nebaví, v čem je dobrý, horší, vynikající, jaká je jeho pracovní doba na praxi a kde pracuje</li> <li>- sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin, získá tutéž informaci od druhé osoby a napíše tom jednoduchý, krátký neformální dopis svému příteli</li> <li>- si domluví s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas</li> <li>- prakticky určí a správně pojmenuje min. 10 druhů koření</li> </ul>	<p><b>Zaměstnání, volný čas a denní režim.</b></p> <p>Den v životě...( A Day in the Life of...).</p> <p>JP -přítomný čas prostý, slovosled,</p> <p>have got x have, doplňovací otázky, předmětový tvar osobní zájmen, rozkazovací způsob.</p> <p>Koření – slovní zásoba.</p>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu a dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>- samostatně přeloží přiměřený text</li> <li>- dovede zapsat a používat číslovky, údaje o množství</li> <li>- jednoduchými a stručnými větami zformuluje sdělení o činnostech ve škole, pojmenuje školní předměty</li> <li>- umí říci, jaké předměty má ve škole, co ho baví a co ho nebaví, v čem je dobrý, horší, vynikající, jaká je jeho pracovní doba na praxi a kde pracuje</li> <li>- pojmenuje základní stolní inventář</li> </ul>	<p><b>Škola a vzdělávání.</b></p> <p>JP - číslovky násobné, čas, příslovečné určení místa a času, infinitiv, užití – ing tvaru, sloveso like, quite.</p> <p>Stolní inventář – slovní zásoba.</p>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchému a pomalému reprodukovánému textu rodilého mluvčího</li> <li>- sdělí svou adresu, zeptá se spolužáka na jeho</li> <li>- pojmenuje obytné budovy, místnosti v bytě</li> <li>- pojmenuje základní vybavení bytu a domu</li> <li>- přijme návštěvu v bytě, uvede ji, nabídne kávu, čaj</li> </ul>	<p><b>Bydlení a byt.</b></p>	<b>8</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- stručně popíše místo a lidi ze svého prostředí, činnost, kterou právě dělají</li> <li>- napíše stručný a jednoduchý text na pohlednici, přání k narozeninám</li> <li>- pojmenuje a ve větách užívá znalost min. 10 odborných činnosti</li> </ul>	<p>Činnosti v kuchyni – slovní zásoba.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně využívá odbornou slovní zásobu a frazeologii</li> <li>- umí zahájit, udržet a ukončit rozhovor pokud se týká základních potřeb, nebo jde o věci, které mu jsou známé</li> <li>- pojmenuje základní druhy potravin a nápojů</li> <li>- vyjádří, co snídá, obědvá, večeří</li> <li>- objedná si a zaplatí v restauraci, orientuje se v jídelním a nápojovém lístku, rozumí některým odborným výrazům v jídelním lístku</li> <li>- v jednoduchém rozhovoru dovede uvést hosta ke stolu, správně sestaví základní menu, požádá o jídelní a nápojový lístek a učiní z něho nabídku, vyžádá si účet, dotáže se na objednávku, množství a cenu kupovaného zboží</li> <li>- vyjádří, jaké dárky kupuje rodičům, sourozencům, přátelům k narozeninám a různým slavnostním příležitostem a proč</li> <li>- pojmenuje 10 základních předmětů z vybavení kuchyně</li> <li>- zná základní druhy potravin</li> </ul>	<p><b>Stravování, nakupování a objednávka v restauraci</b></p> <p>Před večírkem (Before the Party). JP - this/that, předložky, whose/who's, how, much/many.</p> <p>Vybavení kuchyně, základní potraviny a nápoje – slovní zásoba.</p>	<b>8</b>

## Anglický jazyk - 2. ročník

81,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům)</li> <li>- rozumí pomalým a přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích <ul style="list-style-type: none"> <li>- zachytí hlavní myšlenky z vysl. rozh.</li> </ul> </li> <li>- čte nahlas i potichu audioorálně probrané texty</li> <li>- čte pomalu, správně a s porozuměním obecně odborné texty, které obsahují známou slovní zásobu</li> <li>- se orientuje v jednoduchém obecně odborném textu, umí z něho vybrat hlavní myšlenky a důležité informace</li> <li>- odhadne význam neznámých výrazů v psaném krátkém odborném textu</li> <li>- vhodně používá překladové slovníky</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti</li> <li>- zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči</li> <li>- popíše, co se děje, co kdo dělá</li> <li>- reaguje v běžných a předvídatelných situacích v restauraci při obsluze hosta</li> <li>- tvoří otázky k vyslechnutému textu a odpovídá na ně</li> <li>- zapojí se do dialogu s žáky a učitelem</li> <li>- zaznamenává hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně zformuluje s pomocí slovníku vlastní myšlenky ve formě krátkého písemného sdělení</li> <li>- napíše neformální, krátký dopis</li> <li>- přeloží přiměřený text</li> <li>- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobou ze svého oboru</li> <li>- správně používá běžné gramatické prostředky v rámci komunikačních situací</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou formu</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti</b></p> <p><b>Receptivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním;</li> <li>- čtení textu;</li> <li>- práce s textem.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ústní vyjadřování.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemné vyjadřování;</li> <li>- překlad.</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost;</li> <li>- slovní zásoba;</li> <li>- gramatika;</li> </ul> <p>- grafická podoba jazyka a pravopis.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematicky upevňuje správnou výslovnost</li> <li>- osvojuje si další slovní zásobu a odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu</li> <li>- dokáže zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení o svých plánech na výlet, dovede si po telefonu domluvit schůzku a pojmenovat důležité budovy ve městě</li> <li>- pojmenuje 5 druhů masa a jejich úpravu</li> </ul>	<p><b>Volný čas a zábava.</b></p> <p>JP - modální slovesa can, must, have to, vazba going to, slovosled anglické věty</p> <p>Maso – slovní zásoba.</p>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně používá vybranou slovní zásobu ze svého oboru a v řízeném dialogu se orientuje ve vybrané frazeologii rodilého mluvčího</li> <li>- čte jednoduché odborné texty a je samostatně schopen k jeho porozumění využít slovník</li> <li>- naslouchá pozorně žádosti zákazníka a přiměřeně reaguje, volí vhodnou formu obsluhy, učiní nabídku, sdělí cenu, poradí s výběrem zboží</li> <li>- pojmenuje 10 druhů polévek</li> </ul>	<p><b>Nakupování.</b></p> <p>Půjdeme nakupovat? (Shall We Go Shopping ?)</p> <p>JP - would like, shall, can, could, may, budoucí čas, stupňování přídavných jmen, one/ones.</p> <p>Polévky – slovní zásoba.</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prohlubuje a upevňuje si slovní zásobu daného tématu</li> <li>- čte samostatně přiměřený neznámý text např. z časopisu a dovede v něm vyhledat žádané informace</li> <li>- si osvojuje nové pravopisné normy a v psaném projevu je samostatně dodržuje, obměňuje cvičení</li> <li>- napíše o dovolené v neformálním dopise</li> <li>- ovládá základní geografické znalosti o zemi daného jazyka a seznámí se s jejími základními společenskými zvyky</li> <li>- vyjmenuje 5 druhů předkrmů a několik jídel typických pro anglickou a americkou kuchyni</li> </ul>	<p><b>Cestování a dovolená.</b></p> <p>JP - minulý čas prostý, nepravidelná slovesa, ago, rozkazovací způsob, řadové číslovky.</p> <p>Vyprávění o dovolené. Možnosti cestování. Základní zeměpisná fakta. Společenské zvyklosti a tradice Anglie a Ameriky (Christmas, Easter).</p> <p>Studené a teplé předkrmy – slovní zásoba.</p>	<b>18</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem</li> <li>- se seznámí se slovníkem v elektronické podobě a s jeho pomocí dovede samostatně přeložit jednoduchý text</li> <li>- zvládá velmi krátkou konverzaci o tom jak strávil den, jak pomáhal doma, o činnostech v kuchyni, co viděl na výletě, co dělal o prázdninách</li> <li>- vyjmenuje 5 druhů ryb a min. 5 základních uzenářských výrobků</li> </ul>	<p><b>Domov a domácí práce.</b></p> <p>JP – minulý čas průběhový, předložky času a místa.</p> <p>Ryby a uzenářské výrobky - slovní zásoba.</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopí smysl krátkých, jednoduchých a jasných zpráv a hlášení rodilého mluvčího</li> <li>- dokáže se jednoduchými větami zeptat na cestu a směr</li> <li>- pojmenuje 6 druhů zákusků a při konverzaci aktivně zná 10 druhů mléčných výrobků</li> </ul>	<p><b>Základní životní situace - dotaz na cestu.</b></p> <p>JP - nepravidelná slovesa předložky, get, souhrnné opakování gramatiky.</p> <p>Moučníky, zákusky a mléčné výrobky - slovní zásoba.</p>	<b>16,5</b>

## Anglický jazyk - 3. ročník

75 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe smysl a rozumí mluvenému projevu učitele i reprodukovánému zřetelnému projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu, který obsahuje asi 3% neznámých slov</li> <li>- rozumí jednoduchým pokynům zprostředkovaným technikou ve veřejných budovách</li> <li>- čte plynule, správně a s porozuměním obecné odborné texty, které obsahují 3% neznámých slov, orientuje se v textu, umí z něho vybrat hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace</li> <li>- odhadne význam neznámých slov v krátkém odborném textu (recepty)</li> <li>- vhodně používá překladové a jiné slovníky</li> <li>- zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa</li> <li>- volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a mluvnici</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>- v hotelu, v bance atd. - vede dialog v daných situacích, umí požádat, ale i podat doplňující informace (vysvětlení cesty)</li> </ul> </li> <li>- telefonicky si zajistí rezervaci v restauraci, přivolá pomoc v případě nehody</li> <li>- popíše událost, která se stala</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného sdělení</li> <li>- napíše pracovní postup (recept), písemně odpoví na inzerát s nabídkou zaměstnání, vytvoří vlastní strukturovaný životopis</li> <li>- umí přeložit přiměřený text v tištěné a elektronické podobě (recept, inzerát)</li> <li>- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- ovládá základní způsoby tvoření slov</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti.</b></p> <p><b>Receptivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním;</li> <li>- čtení textu;</li> <li>- práce s textem.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ústní;</li> <li>- vyjadřování.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemné;</li> <li>- vyjadřování;</li> <li>- překlad;</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost;</li> <li>- slovní zásoba;</li> <li>- gramatika;</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis.</li> </ul>	

<p>a vhodně je využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci komunikačních situací – minulý čas, budoucí čas, trpný rod, konjunktiv, stupňování příslovcí, řadové číslovky</li> <li>- používá vedlejší věty</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojuje si další slovní zásobu</li> <li>- jednoduchými větami dokáže popsat fyzický vzhled osoby a její povahové vlastnosti a její koníčky, co má, nemá ráda, a to v podobě vět spojených v seznam</li> <li>- dovede požádat zákazníka o jméno, uvést ho ke stolu, podat informace o otevírací době, objednat rezervaci stolu</li> <li>- s pochopením reaguje na žádosti zákazníka</li> </ul>	<p><b>1. Můj nejlepší přítel.</b></p> <p>JP - přít. čas prostý, průběhový, osobní a přivlastňovací zájmena, stupňování příslovcí.</p> <p>V restauraci – uvítání zákazníka, rezervace stolu.</p>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- čte samostatně a s porozuměním přiměřený text</li> <li>- v reprodukované řeči rodilého mluvčího dovede zachytit důležité informace</li> <li>- dokáže zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení a plánované budoucnosti o víkendu, prázdninách</li> <li>- jednoduchými větami klade otázky týkající se zvyků českých a amerických vánočních jídel</li> <li>- samostatně používá vybranou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- čte a rozumí základním názvům jídel v jídelníčku a je schopen k jeho sestavení a porozumění využít slovník</li> <li>- vhodnou formou požádá o vysvětlení neznámého výrazu a zopakování dotazu při obsluze zákazníka</li> <li>- učiní nabídku z jídelníčku a nápojového lístku</li> </ul>	<p><b>2. Evropa a svět - tradice a společenské zvyklosti.</b></p> <p>JP - členy, budoucí čas, datum, there is/are, časové spojky when, if, while.</p> <p>Jídlo a nápoje alkoholické a nealkoholické.</p>	<b>15</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- čte samostatně přiměřený neznámý text např. z časopisu a dovede v něm vyhledat žádané informace</li> <li>- osvojuje si nové pravopisné normy minulého času a v psaném projevu je samostatně dodržuje, obměňuje cvičení</li> <li>- napíše sledem jednotlivých vět neformální dopis na téma: oblíbená kniha, film</li> <li>- aktivně používá novou odbornou slovní zásobu, sestaví nápojový lístek, učiní nabídku a obslouží zákazníka, poradí s výběrem vína k jídlu</li> </ul>	<p><b>3. Věda, technika a umění.</b></p> <p>JP - minulý čas prostý a průběhový, vztažné věty, nepravidelná slovesa. Seznámení se základními informacemi o některých významných osobnostech.</p> <p>Servírování nápojů a nápojový lístek.</p>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aktivně pracuje se slovníkem v elektronické podobě a s jeho pomocí dovede samostatně přeložit odborný text</li> <li>- recept</li> <li>- jednoduchými větami a správně užitými odbornými výrazy popíše přípravu nejméně 2 českých jídel a 1 moučnicku</li> <li>- umí správně vyjádřit množství ingrediencí, doporučí 3 dietní jídla</li> <li>- profesionálně obslouží zákazníka</li> <li>- uvede ke stolu, nabídne jídelní a nápojový lístek, poradí s výběrem, doporučí speciality, obslouží zákazníka, vystaví účet a přijme platbu</li> </ul>	<p><b>4. Jídlo a stravování - jídelní lístek, recepty.</b></p> <p>JP - počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, trpný rod, vyjadřování množství.</p> <p>Receptury jídel a jídelníček.</p>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopí reprodukováný projev rodilého mluvčího v pomalém tempu a dovede odpovědět na dotaz celou větou</li> <li>- umí zahájit, vést, obměnit a ukončit dialog na dané téma, požádat a sdělit informaci</li> <li>- vhodným způsobem ústně i písemně pozve přátele na večírek nebo svatbu nebo oslavu narozenin</li> <li>- napíše jednoduchými krátkými větami poděkování za pozvání na večírek</li> <li>- vhodně reaguje na dotazy zákazníka, dotáže se na jeho přání a umí nabídnout služby týkající se přípravy slavnostní tabule</li> </ul>	<p><b>5. Zdravý životní styl a zdravá výživa.</b></p> <p>JP - užití some, any, no, podmínovací způsob, would like, can/could, may.</p> <p>Pozvání na večírek, svatbu, nabídka menu pro slavnostní příležitost.</p>	<b>12</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- napíše svůj strukturovaný životopis</li><li>- dotáže se na požadované pracovní místo a sdělí informace o sobě</li><li>- vyplní formulář žádosti o práci</li><li>- slovně i písemně sdělí svou stížnost, nespokojenost týkající se ubytování či jídla</li><li>- napíše stručnými a frázovitými větami výpověď</li><li>- pomocí elektronického slovníku pochopí inzerát týkající se nabídky a poptávky na trhu práce</li></ul>	<p><b>6. Zaměstnání a práce.</b></p> <p>JP - stupňování přídavných jmen, modální slovesa, vyjádření budoucího času pomocí „going to“.</p> <p>Curriculum Vitae, Cover letter, Job, Application, Complaint.</p>	<b>12</b>
--	---	-----------

## 6.3 Anglický jazyk II.

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní, s přihlédnutím k vymezení referenční úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v osobní, veřejné, vzdělávací a profesní.

Ve druhém ročníku směřuje výuka cizího jazyka k osvojení dovedností dosahujících rovně A2 Společného evropského referenčního rámce.

Ve třetím ročníku výuka cizího jazyka směřuje k upevnění dovedností dosahujících úrovně A2 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Celkové množství je 320 osvojených lexikálních jednotek za rok a z toho odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby.

Žák je veden k tomu, aby se přiměřeně vyjadřoval, vyžádal si informace v cizí řeči v rámci témat daných rozsahem učiva, rozuměl základním frázím a nejběžnější slovní zásobě vztahující se k oblastem daných témat, dovedl popsat místo, kde žije a lidi, které zná, uměl napsat jednoduchý text na pohlednici a stručný osobní dopis, vyplnit formulář obsahující osobní údaje a adresu, dovedl krátce sdělit svoje plány, domluvit si schůzku, sdělit cenu, učinit nabídku a poradit s výběrem, napsat neformální velmi jednoduchý dopis o dovolené, rozšiřoval si znalosti o tradicích a zvycích jiných národů, uměl si vyžádat důležité informace potřebné pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce (žádost o práci, strukturovaný životopis).

Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, využíval osvojenou odbornou slovní zásobu, zvládl jednoduchou komunikaci v rámci oboru, uměl se vhodně prezentovat při oficiálním jednání se zahraničním zákazníkem a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce*.

V 1. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny *konverzačními tématy*:

*Každodenní život*: Denní režim, Nakupování, Škola a vzdělávání.

*Osobní a společenský život*: Pozdravy a představování, Rodina a její členové, Zaměstnání, Volný čas, Bydlení.

*Svět kolem nás*: Objednávka v restauraci.

Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající *část odbornou*: *Ovoce, Zelenina, Koření, Stolní inventář, Činnosti v kuchyni, Vybavení kuchyně*.

Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.

*Gramatické učivo*: zájmena osobní, přivlastňovací, předmětová a tázací, neurčitý a určitý člen, číslovky základní 0 – 1000, číslovky násobné, množné číslo podstatných jmen, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, how much/ many, užití some, any, no,

vazba *there is/are*, předložky času a místa, krátká příslovce, přítomný čas prostý a průběhový, infinitiv, rozkaz, zákaz, slovosled anglické věty.

Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a *odborným výcvikem*

Ve 2. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy:

*Každodenní život*: Domov a domácí práce.

*Osobní a společenský život*: Základní životní situace, Volný čas a zábava, Nakupování.

*Svět kolem nás*: Cestování a dovolená.

Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající *část odbornou*:

*Maso, Polévky, Studené a teplé předkrm, Ryby a uzenářské výrobky, Moučníky, Zákusky a Mléčné výrobky.*

Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.

*Gramatické učivo*: modální slovesa *can, must, have to*, vazba *going to, could, shall, may, would like*, stupňování přídavných jmen, minulý čas prostý a průběhový, nepravidelná slovesa, řadové číslovky, předložky času a místa.

Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a *odborným výcvikem*.

Ve 3. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy:

*Každodenní život*: Jídlo a stravování – recepty a jídelníček, Zaměstnání a práce.

*Osobní a společenský život*: Můj nejlepší přítel, Zdraví a zdravá výživa, Zdravý životní styl.

*Svět kolem nás*: Evropa a svět – tradice a zvyklosti země studovaného jazyka.

Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající *část odbornou*:

*V restauraci – uvítání zákazníka, rezervace stolu, jídlo a nealkoholické nápoje, servírování nápojů a nápojový a jídelní lístek, typická česká a anglická jídla, recepty, pozvání na večírek, svatbu, menu pro slavnostní příležitost, profesní kariéra – žádost o práci, strukturovaný životopis.*

Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.

*Gramatické učivo*:

přítomný čas průběhový a prostý, minulý čas prostý, nepravidelná slovesa, vyjádření budoucího času, vazba *would like*, datum, časové spojky *if, when, while*, stupňování přídavných jmen, příslovce, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, *can, could, may, should*.

Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů, *informační a komunikační technologií a odborným výcvikem*.

### **Metody a formy výuky**

Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka. Žák je stimulován a podporován v zájmu o studium zvoleného jazyka. Volbou vhodných metod

je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení.

Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka s oporou o učebnice, pracovní sešity, slovníky a jiné učební materiály.

Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody: hry, rozhovory, skupinová práce, diskuse, samostatná vystoupení žáků, referáty, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, názorné pomůcky pro výuku odborné terminologie, křížovky, zábavné materiály, korespondence, transformační dril, vlastní práce žáků.

### **Hodnocení žáků**

Při ústním projevu žáka je hodnocena zvuková stránka jazyka (výslovnost, intonace, artikulace, přízvuk, vázání slov), lexikální rozsah (rozsah slovní zásoby) a správné užití probraných gramatických pravidel, stavba věty s ohledem na srozumitelnost, plynulost, a autokorekci. Při písemném projevu je hodnocena přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel, lexikální znalosti a syntax věty s ohledem na srozumitelnost.

Žák je hodnocen za řešení písemných, ústních i komunikativních úloh. Důraz je kladen zejména na schopnost samostatně aplikovat odbornou slovní zásobu v anglickém jazyce na poznatky z praxe a naopak. Posuzuje se komplexní rozvoj řečových dovedností s důrazem na postupné zdokonalování. Výsledky učení žáka jsou kontrolovány průběžně ústně i písemně, prověřováno je osvojené učivo po probraném gramatickém či tematickém celku. Součástí hodnocení jsou 2 pololetní písemné práce, dílčí písemné testy, didaktické testy, frontální prověřování znalostí, domácí samostatná příprava, aktivita v hodinách a zájem žáka o předmět. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

#### **Klíčové kompetence**

##### *Oblast komunikativních kompetencí:*

- rozvíjet dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije a k prohloubení vědomostí o něm;
- seznamovat žáka s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťovat od předsudků rasismu a nesnášenlivosti a vést k prohlubování vlastní národní identity, rozvíjet dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací;
- podporovat tvořivost, samostatnost i práci v týmu, přispívat k rozvoji volných vlastností žáka, rozvíjet nadání a utvářet jeho adekvátní sebevědomí a aspiraci.

#### **Průřezová témata:**

##### *Občan v demokratické společnosti*

Žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu.

##### *Člověk a svět práce*

Žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit svoje záliby, profesi, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby a jmenovat jiné pracovní příležitosti na trhu práce.

*Člověk a životní prostředí*

Žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy.

*Informační a komunikační technologie*

Žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.

**Výuka probíhá:**

- 1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin
- 2. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin
- 3. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 30 hodin

## Anglický jazyk - 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům)</li> <li>- rozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně</li> <li>- zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví, a téma rozhovoru - čte nahlas audioorálně probrané texty</li> <li>- čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace</li> <li>- rozumí nápisům na orientačních tabulích</li> <li>- vhodně používá překladové slovníky</li> <li>- vyjadřuje se v jednoduchých větách v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice v běžných životních situacích</li> <li>- rozhovor s vrstevníkem či známou dospělou osobou</li> <li>- tvoří otázky k vyslechnutému textu</li> <li>- stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení</li> <li>- vyplní stručný osobní dotazník</li> <li>- napíše blahopřání k narozeninám, SMS zprávu, krátký osobní dopis (o sobě, kamarádovi, o rodině, volném čase)</li> <li>- umí přeložit přiměřený text v tištěné a elektronické podobě - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá základní slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů</li> <li>- používá základní způsoby tvoření slov <ul style="list-style-type: none"> <li>- skládání</li> </ul> </li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadně předvídatelných situací <ul style="list-style-type: none"> <li>- časování sloves v přítomném čase, skloňování osobních zájmen, základní číslovky</li> </ul> </li> <li>- vytvoří větu oznamovací a tázací se správným slovosledem</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti.</b></p> <p><b>Receptivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ústní vyjadřování</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemné vyjadřování</li> <li>- překlad</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost</li> <li>- gramatika</li> </ul> <p>- grafická podoba jazyka a pravopis.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoří větu se způsobovým slovesem v přítomném čase</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- se seznámí se základy anglické výslovnosti a napodobuje přirozenou výslovnost</li> <li>- bezchybně opíše jednoduchou větu</li> <li>- po ústní přípravě čte jednoduché věty nahlas</li> <li>- osvojí si základní prvky výstavby dialogu</li> <li>- osvojí si jednoduché formy představování v rámci pozdravů a loučení na formální a neformální úrovni</li> <li>- zahájí rozhovor s vrstevníkem, představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči</li> <li>- používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru</li> <li>- dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu</li> <li>- je schopen o sobě podat základní informace: jméno, věk, povolání, adresu, místo původu a vyžádat totéž od druhých</li> <li>- správně určí a pojmenuje minimálně 20 základních druhů ovoce</li> </ul>	<p><b>1. Pozdravy a představování.</b></p> <p>Ahoj! (<i>Hello!</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- abeceda, spelling;</li> <li>- osobní zájmena, přivlastňovací zájmena, sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20.</li> </ul> <p>Ovoce – slovní zásoba.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- si pamatuje základní izolované komunikativní frazeologie</li> <li>- dovede sestavit a napsat jednoduchou větu, v textu nalezne důležité informace</li> <li>- rozumí jednoduchým cizojazyčným pokynům učitele v rámci tématu pokud mluví přímo k němu, pečlivě a pomalu</li> <li>- pojmenuje členy užší a širší rodiny</li> <li>- poskytne informace o sobě a své rodině</li> <li>- získá informace o rodině od jiné osoby</li> <li>- v řízeném dialogu hovoří o členech svojí rodiny, o jejich fyzickém vzhledu, povaze, jejich povolání, zálibách, o tom co rodina</li> <li>- vlastní</li> <li>- nadepíše správně adresu na obálku</li> <li>- rozumí a správně pojmenuje minimálně 20 druhů zeleniny</li> </ul>	<p><b>2. Rodina a domov.</b></p> <p>Rodina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- množné číslo podstatných jmen;</li> <li>- sloveso „have got“, určitý člen, přivlastňovací pád;</li> <li>- číslovky 20 a výše, předložky.</li> </ul> <p>Zelenina – slovní zásoba.</p>	<b>8</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně seřadí slova dle základních pravidel stavby věty v psaném projevu</li> <li>- čte nahlas v pomalém tempu se správnou výslovností</li> <li>- ve slovníku vyhledá žádané slovo na dané téma</li> <li>- rozumí jednoduchým pokynům pomalého mluveného projevu rodilého mluvčího</li> <li>- domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas</li> <li>- dotáže se na čas</li> <li>- pojmenuje dny, měsíce a části dne</li> <li>- zcela jednoduchými větami hovoří o svém denním režimu a pojmenuje různé koníčky, sdělí, co ho baví a nebaví</li> <li>- sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin, získá tutéž informaci od druhé osoby</li> <li>- prakticky určí a správně pojmenuje min. 10 druhů koření</li> </ul>	<p><b>3. Volný čas a denní režim.</b></p> <p>Den v životě (A Day in the Life of...):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- JP - přítomný čas prostý, slovosled, have got x have, doplňovací otázky;</li> <li>- předmětový tvar osobní zájmen;</li> <li>- rozkazovací způsob.</li> </ul> <p>Koření – slovní zásoba.</p>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchému a pomalému reprodukovánému textu rodilého mluvčího</li> <li>- sdělí svou adresu, zeptá se spolužáka na jeho adresu</li> <li>- pojmenuje obytné budovy, místnosti v bytě</li> <li>- pojmenuje základní vybavení bytu a domu</li> <li>- přijme návštěvu v bytě, uvede ji, nabídne kávu, čaj</li> <li>- stručně popíše místo a lidi ze svého prostředí, činnost, kterou právě dělají</li> <li>- napíše stručný a jednoduchý text na pohlednici, přání k narozeninám</li> </ul>	<p><b>4. Bydlení a byt.</b></p> <p>Činnosti v kuchyni – slovní zásoba.</p>	<b>8</b>



## Anglický jazyk - 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům)</li> <li>- rozumí pomalým a přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích</li> <li>- zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru</li> <li>- čte nahlas i potichu audioorálně probrané texty</li> <li>- čte pomalu, správně a s porozuměním obecně odborné texty, které obsahují známou slovní zásobu</li> <li>- se orientuje v jednoduchém obecně odborném textu, umí z něho vybrat hlavní myšlenky a důležité informace</li> <li>- odhadne význam neznámých výrazů v psaném krátkém odborném textu</li> <li>- vhodně používá překladové slovníky</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti</li> <li>- zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči</li> <li>- popíše, co se děje, co kdo dělá</li> <li>- reaguje v běžných a předvídatelných situacích v restauraci při obsluze hosta</li> <li>- tvoří otázky k vyslechnutému textu a odpovídá na ně</li> <li>- zapojí se do dialogu s žáky a učitelem</li> <li>- zaznamenává hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně zformulovat s pomocí slovníku vlastní myšlenky ve formě krátkého písemného sdělení</li> <li>- napíše neformální, krátký dopis</li> <li>- přeloží přiměřený text</li> <li>- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobou ze svého oboru</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti.</b>  <b>Receptivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním;</li> <li>- čtení textu;</li> <li>- práce s textem.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ústní vyjadřování.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemné vyjadřování;</li> <li>- překlad.</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost;</li> <li>- slovní zásoba;</li> <li>- gramatika.</li> </ul> <p>- grafická podoba jazyka a pravopis.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používá běžné gramatické prostředky v rámci komunikačních situacích uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou formu</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematicky upevňuje správnou výslovnost</li> <li>- osvojuje si další slovní zásobu a odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu</li> <li>- dokáže zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení o svých plánech na výlet, dovede si po telefonu domluvit schůzku a pojmenovat důležité budovy ve městě</li> <li>- pojmenuje 5 druhů masa a jejich úpravu</li> </ul>	<p><b>1. Volný čas a zábava.</b></p> <p>JP - modální slovesa can, must, have to, vazba going to, slovosled anglické věty.</p> <p>Maso – slovní zásoba.</p>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně používá vybranou slovní zásobu ze svého oboru a v řízeném dialogu se orientuje ve vybrané frazeologii rodilého mluvčího</li> <li>- čte jednoduché odborné texty a je samostatně schopen k jeho porozumění využít slovník</li> <li>- naslouchá pozorně žádosti zákazníka a přiměřeně reaguje, volí vhodnou formu obsluhy, učiní nabídku, sdělí cenu, poradí s výběrem zboží</li> </ul>	<p><b>2. Nakupování.</b></p> <p>JP - would like, budoucí čas, stupňování přídavných jmen, one/ones.</p>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem</li> <li>- se seznámí se slovníkem v elektronické podobě a s jeho pomocí dovede samostatně přeložit jednoduchý text</li> <li>- zvládá velmi krátkou konverzaci o tom jak strávil den, jak pomáhal doma, o činnostech v kuchyni, co viděl na výletě, co dělal o prázdninách</li> <li>- pochopí smysl krátkých, jednoduchých a jasných zpráv a hlášení rodilého mluvčího</li> <li>- dokáže se jednoduchými větami zeptat na cestu a směr</li> </ul>	<p><b>3. Domov a domácí práce.</b></p> <p>Předložky času a místa.</p> <p><b>Základní životní situace dotaz na cestu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předložky;</li> <li>- souhrnné opakování gramatiky.</li> </ul>	<b>11</b>

## Anglický jazyk - 3. ročník

30 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe smysl a rozumí mluvenému projevu učitele i reprodukovánému zřetelnému projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu, který obsahuje asi 3% neznámých slov</li> <li>- rozumí jednoduchým pokynům zprostředkovaným technikou ve veřejných budovách</li> <li>- čte plynule, správně a s porozuměním obecné odborné texty, které obsahují 3 % neznámých slov, orientuje se v textu, umí z něho vybrat hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace</li> <li>- odhadne význam neznámých slov v krátkém odborném textu (recepty)</li> <li>- vhodně používá překladové a jiné slovníky</li> <li>- zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa</li> <li>- volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a mluvnicí</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti</li> <li>- v hotelu, v bance atd. - vede dialog v daných situacích, umí požádat, ale i podat doplňující informace (vysvětlení cesty)</li> <li>- telefonicky si zajistí rezervaci v restauraci, přivolá pomoc v případě nehody</li> <li>- popíše událost, která se stala</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného sdělení</li> <li>- napíše pracovní postup (recept), písemně odpoví na inzerát s nabídkou zaměstnání, vytvoří vlastní strukturovaný životopis</li> <li>- umí přeložit přiměřený text v tištěné a elektronické podobě (recept, inzerát)</li> <li>- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti:</b>  <b>Receptivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním;</li> <li>- čtení textu;</li> <li>- práce s textem.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ústní vyjadřování.</li> </ul> <p><b>Produktivní řečové dovednosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemné vyjadřování;</li> <li>- překlad.</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost;</li> <li>- slovní zásoba;</li> <li>- gramatika;</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní způsoby tvoření slov a vhodně je využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci komunikačních situací</li> <li>- minulý čas, budoucí čas, stupňování příslovcí, řadové číslovky</li> <li>- používá vedlejší věty</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>- vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojuje si další slovní zásobu</li> <li>- jednoduchými větami dokáže popsat fyzický vzhled osoby a její povahové vlastnosti a její koníčky, co má, nemá ráda, a to v podobě vět spojených v seznam</li> <li>- dovede požádat zákazníka o jméno, uvést ho ke stolu, podat informace o otevírací době, objednat rezervaci stolu,</li> <li>- s pochopením reaguje na žádosti zákazníka</li> </ul>	<p><b>1. Můj nejlepší přítel.</b></p> <p>Přít. čas prostý, průběhový, osobní a přivlastňovací zájmena, stupňování příslovcí.</p> <p>V restauraci – uvítání zákazníka, rezervace stolu</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- čte samostatně a s porozuměním přiměřený text</li> <li>- v reprodukované řeči rodilého mluvčího dovede zachytit důležité informace</li> <li>- dokáže zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení a plánované budoucnosti o víkendu, prázdninách</li> <li>- jednoduchými větami klade otázky týkající se zvyků českých a amerických vánoc, typických jídel</li> <li>- samostatně používá vybranou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- čte a rozumí základním názvům jídel v jídelníčku a je schopen k jeho sestavení a porozumění využít slovník</li> <li>- vhodnou formou požádá o vysvětlení neznámého výrazu a zopakování dotazu při obsluze zákazníka</li> <li>- učiní nabídku z jídelníčku a nápojového lístku</li> </ul>	<p><b>2. Anglicky mluvící země - tradice a společenské zvyklosti.</b></p> <p>JP - členy, budoucí čas, datum, there is/are, časové spojky when, if, while.</p> <p>Jídlo a nápoje alkoholické a nealkoholické.</p> <p>Servírování nápojů a nápojový lístek.</p>	<b>7</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- aktivně pracuje se slovníkem v elektronické podobě a s jeho pomocí dovede samostatně přeložit odborný text</li> <li>- recept</li> <li>- umí správně vyjádřit množství ingrediencí, doporučí 3 dietní jídla</li> <li>- profesionálně obslouží zákazníka</li> <li>- uvede ke stolu, nabídne jídelní a nápojový lístek, poradí s výběrem, doporučí speciality, obslouží zákazníka, vystaví účet a přijme platbu</li> </ul>	<p><b>3. Jídlo a stravování - jídelní lístek, recepty.</b></p> <p>Počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, vyjadřování množství.</p> <p>Receptury jídel a jídelníček.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopí reprodukováný projev rodilého mluvčího v pomalém tempu a dovede odpovědět na dotaz celou větou</li> <li>- umí zahájit, vést, obměnit a ukončit dialog na dané téma, požádat a sdělit informaci</li> <li>- vhodným způsobem ústně i písemně pozve přátele na večírek nebo svatbu nebo oslavu narozenin</li> <li>- napíše jednoduchými krátkými větami poděkování za pozvání na večírek</li> <li>- vhodně reaguje na dotazy zákazníka, dotáže se na jeho přání a umí nabídnout služby týkající se přípravy slavnostní tabule</li> </ul>	<p><b>4. Zdravý životní styl a zdravá výživa.</b></p> <p>JP - užití some, any, no, podmiňovací způsob, would like, can/could, may.</p> <p>Pozvání na večírek, svatbu, nabídka menu pro slavnostní příležitost.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- napíše svůj strukturovaný životopis</li> <li>- dotáže se na požadované pracovní místo a sdělí informace o sobě</li> <li>- vyplní formulář žádosti o práci,</li> <li>- slovně i písemně sdělí svou stížnost, nespokojenost týkající se ubytování či jídla, pomocí elektronického slovníku pochopí inzerát týkající se nabídky a poptávky na trhu práce</li> </ul>	<p><b>5. Zaměstnání a práce.</b></p> <p>JP - stupňování přídavných jmen, modální slovesa, vyjádření budoucího času pomocí „going to“.</p> <p>Životopis. Stížnost.</p>	<b>6</b>

## 6.4 Německý jazyk I.

### Cíl předmětu

Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní.

V prvním ročníku směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně Společného evropského referenčního rámce. Celkové množství osvojených lexikálních jednotek je 320.

Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovednosti potřebné k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k samostatnému učení a získávání informací a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností.

Na základě získání poznatků o zemích studované jazykové oblasti je žák veden k prohlubování vlastní národní identity a k respektování identity, národních tradic a zvyků v těchto zemích. Žák si vytváří komunikativní dovednosti pro obsluhu hosta.

V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k slušnému chování ve smyslu etikety.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce*.

V prvním ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní oblasti. Zařazena jsou *běžná konverzační témata*: představování, já a moje rodina, kamarádi, bydlení, volný čas a koníčky, rodinné oslavy, dárky, nakupování. Ve druhém pololetí je zařazeno téma *jídlo a nápoje*. Zde se žáci seznámí se základní *odbornou* slovní zásobou (názvy jídel a nápojů) a základními frázemi. Součástí výuky je získání základních informací o zemích německé jazykové oblasti.

Výuka cizímu jazyku v 1. ročníku navazuje na dovednosti získané v předmětech *Český jazyk, Občanská nauka, Potraviny a výživa*.

Ve druhém ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné, odborné slovní zásoby a konverzace s hostem.

Jsou zařazena *obecná konverzační témata*: každodenní život, škola, Česká republika, moje město a orientace ve městě, lidské tělo, zdraví, sport – dále témata na zvládnutí *obecně odborné slovní zásoby*: jídelní lístek, česká, německá a rakouská kuchyně a *konverzaci s hostem* v restauraci.

Odborná slovní zásoba – polévky, maso, úpravy masa, ryby, zvěřina, ovoce a zelenina, moučná a vaječná jídla, přílohy, dorty, pečivo – souvisí s učivem předmětů technologie a Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Odborný výcvik a tvoří 20 % celkové slovní zásoby.

Součástí výuky je získání základních informací o české, německé a rakouské kuchyni. Odborná slovní zásoba je propojena s obsahem učiva v předmětu *Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení*.

Ve třetím ročníku jsou témata rozdělena na *všeobecná* – cestování, prázdniny, dovolená, počasí - na *odborná* – v hotelu (využívání učiva předmětů zařízení provozoven, stolničení – při popisu slavnostní tabule), komunikace s hostem, česká kuchyně - recepty a *na poznávání německy hovořících zemí* – Německo, Rakousko (uplatnění učiva předmětu Zeměpis a dovednosti práce s počítačem - Výpočetní technika).

V tematickém celku „*hledáme práci*“ je výuka zaměřena i na pracovní uplatnění v zemích německé jazykové oblasti (vyhledávání pracovních příležitostí, psaní žádosti o zaměstnání a strukturovaného životopisu) a souvisí s učivem předmětu *Český jazyk* a dovednostmi získanými v *provozní administrativě* a *ICT*.

### **Metody a formy výuky**

Kognitivně komunikativní pojetí výuky

Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, k dalším používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků.

Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků) a Internet.

Výuka je prakticky orientovaná na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními listy, magnetofonovými nahrávkami, mapou, časopisy.

### **Hodnocení žáků**

Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a v písemném projevu). Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tematického celku se píše test. Součástí hodnocení jsou domácí práce – psaní osobních dopisů, blahopřání. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí). Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

### **Klíčové kompetence**

#### *Komunikativní kompetence*

Žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat.

#### *Personální kompetence*

Žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence*

Žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu.

**Průřezová témata***Občan v demokratické společnosti*

Žáci jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat v probraných komunikativních situacích v osobní oblasti. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobnosti.

*Informační a komunikační technologie*

Při získávání informací o cizích zemích žák používá různé zdroje informací včetně internetu.

**Výuka probíhá:**

- |                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1. ročník ..... | 2 hodiny týdně / celkem 66 hodin     |
| 2. ročník ..... | 2,5 hodiny týdně / celkem 81,5 hodin |
| 3. ročník ..... | 2,5 hodiny týdně / celkem 75 hodin   |



## Německý jazyk - 1. ročník

66 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zahájí rozhovor s vrstevníkem, představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči</li> <li>- používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru</li> <li>- dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu</li> <li>- napíše krátký dopis o sobě</li> </ul>	<p><b>1. Seznamování, představování, osobní údaje.</b></p> <p>Pozdravy, odpověď na pozdrav. Představování (odkud jsme, učební obor, věk, bydliště, koníčky). Poděkování, prosba. Osobní dopis.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje členy užší a širší rodiny</li> <li>- poskytne informace o sobě a své rodině</li> <li>- získá informace o rodině od osoby, které vyká nebo tyká</li> <li>- napíše blahopřání k narozeninám</li> </ul>	<p><b>2. Rodina.</b></p> <p>Moje rodina, příbuzní. Představování rodiny, jejich charakteristika. Blahopřání.</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše známou i cizí osobu, charakterizuje ji</li> <li>- napíše krátký dopis o příteli</li> <li>- vyjádří, jak se cítí a zeptá se na totéž jiné osoby</li> </ul>	<p><b>3. Kamarádi.</b></p> <p>Seznámení s kamarády, charakteristika kamaráda, stručný popis (věk, koníčky, bydliště, čím se učí). Osobní dopis. Jak se daří?</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělí svou adresu, zeptá se spolužáka na jeho</li> <li>- pojmenuje obytné budovy, místnosti v bytě</li> <li>- pojmenuje základní vybavení bytu a domu</li> <li>- vyjádří, co se mu líbí a nelíbí</li> <li>- přijme návštěvu v bytě, uvede ji</li> <li>- dovede se omluvit</li> </ul>	<p><b>4. Bydlení.</b></p> <p>Adresa. Popis bytu, domu, pokoje. Základní vybavení bytu, nábytek. Návštěva. Omlouvání.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje různé koníčky</li> <li>- sdělí, co ho baví a nebaví</li> <li>- sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin</li> <li>- získá tutéž informaci od druhé osoby</li> <li>- domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas</li> <li>- dotáže se na čas</li> <li>- pojmenuje dny, měsíce a části dne</li> <li>- vyhledá v televizním programu oblíbený pořad, uvede, v kolik hodin začíná</li> </ul>	<p><b>5. Volný čas, koníčky.</b></p> <p>Koníčky. Činnosti volného času. Sjednání schůzky. Určování času. Dny v týdnu, měsíce, části dne. Televizní program.</p>	<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje základní druhy potravin a nápojů</li> <li>- vyjádří, co snídá, obědvá, večeří</li> <li>- objedná si a zaplatí v restauraci</li> <li>- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku, rozumí odborným výrazům v jídelním lístku</li> </ul>	<p><b>6. Jídlo a nápoje.</b></p> <p>Základní druhy potravin a nápojů. Snídaně, oběd, večeře. Objednávka v restauraci. Jídelní lístek.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumí, kdo telefonuje</li> <li>- telefonicky pozve kamaráda na oslavu narozenin</li> <li>- telefonicky si vyžádá informaci, kdy jede vlak nebo si objedná pokoj v hotelu</li> <li>- vyjádří, jaké dárky kupuje rodičům, sourozencům, přátelům k narozeninám a různým slavnostním příležitostem a proč</li> </ul>	<p><b>7. Rodinné oslavy, dárky.</b></p> <p>Telefonování, fráze na zahájení a ukončení telefonického hovoru. Informování se na služby. Oslava narozenin, dárky.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje základní potraviny</li> <li>- požádá prodavače o základní zboží včetně udání množství a dotázání na cenu</li> <li>- rozumí informaci na orientační tabuli v obchodním domě a orientuje se podle ní</li> <li>- orientuje se v obchodním domě, pojmenuje hlavní oddělení</li> </ul>	<p><b>8. Nakupování.</b></p> <p>Základní potraviny. V obchodě, nakupování. Vyjádření množství a ceny. V obchodním domě, informační tabule. Názvy oddělení obchodního domu.</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí, které země patří do německé jazykové oblasti</li> <li>- má základní zeměpisné znalosti o SRN</li> <li>- má základní zeměpisné znalosti o Rakousku</li> <li>- má základní zeměpisné znalosti o Švýcarsku</li> <li>- zná nejznámější přejatá slova z němčiny v českém jazyce a jejich spisovné ekvivalenty</li> <li>- porozumí textu v reklamních letáčích</li> </ul>	<p><b>9. Reálie.</b></p> <p>Přehled zemí německé jazykové oblasti.</p> <p>Německo. Rakousko. Švýcarsko. Německá slova v češtině. Jídelní lístek v němčině. Nakupování v SRN, měna Euro.</p>	<b>7</b>

## Německý jazyk - 2. ročník

81,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše svůj denní program ve všední den</li> <li>- popíše svůj program o víkendu</li> <li>- umí říci, jaké předměty má ve škole, co ho baví a co ho nebaví, jaká je jeho pracovní doba na praxi a kde pracuje</li> <li>- popíše třídu - zařízení i kolektiv</li> <li>- pojmenuje druhy škol v ČR a SRN</li> <li>- najde na internetu informace o německé škole stejného zaměření</li> <li>- vyjádří, co snídá</li> <li>- pojmenuje základní druhy polévek</li> </ul>	<p><b>1. Každodenní život.</b></p> <p>Všední den - denní program.  Víkend - denní program.  Škola, praxe.  Třída.  Rozvrh hodin, předměty.  Školský systém.  Snídaně.  Polévky.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen podat hostovi informaci o městě, kde žije a učí se, o zajímavostech v okolí města, v kraji i České republice</li> <li>- orientuje se podle plánu města v Praze</li> <li>- popíše cizinci, jak se dostane na nádraží, na poštu, na náměstí</li> <li>- podá mu informaci o možnosti ubytování a stravování ve městě</li> <li>- dokáže se zeptat v informačním středisku nebo na ulici na důležité objekty v neznámém městě</li> <li>- informuje se na odjezd vlak u nebo autobusu</li> <li>- umí si koupit jízdenku do cíle své cesty</li> <li>- pojmenuje dopravní prostředky a místa, kde se na ně čeká</li> </ul>	<p><b>2. Česká republika, moje město a orientace ve městě.</b></p> <p>Praha – památky.  Popis cesty.  Dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě.  Pamětihodnosti a zajímavosti města.</p> <p>Dopravní prostředky.</p>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje jednotlivé části lidského těla</li> <li>- vyhledá správného lékaře, zjistí ordinační hodiny</li> <li>- sdělí své potíže lékaři, porozumí jeho dotazům</li> <li>- vyjádří, co má dělat pro své zdraví</li> <li>- telefonicky přivolá pomoc kamarádovi</li> <li>- dokáže zhodnotit své povolání, jeho klady a zápory</li> <li>- vhodně používá základní odbornou slovní zásobu</li> </ul>	<p><b>3. Lidské tělo, zdraví.</b></p> <p>Lidské tělo.  U lékaře.  Zdravý způsob života.  Pomoc člověku v krizové situaci.</p> <p>Ryby, zvěřina.</p>	<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje různé druhy sportu</li> <li>- pojmenuje sportoviště a sportovní náčiní</li> <li>- charakterizuje svého oblíbeného sportovce</li> <li>- vyjádří svůj vztah ke sportu</li> <li>- pojmenuje sportovní oblečení, co rád nosí</li> <li>- pozná na základě popisu jídla jeho název</li> <li>- pojmenuje základní úpravy masa</li> </ul>	<p><b>4. Sport.</b></p> <p>Druhy sportu. Sportoviště a sportovní náčiní. Můj oblíbený sportovec. Oblečení. Popisy jídel. Úpravy masa.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přijme hosta, usadí ho</li> <li>- obslouží ho</li> <li>- vysvětlí mu, jak se jídlo připravuje</li> <li>- vyúčtuje a rozloučí se s ním</li> <li>- pojmenuje základní druhy ovoce a zeleniny</li> <li>- dokáže zhodnotit své povolání: <ul style="list-style-type: none"> <li>- jeho klady a zápory</li> </ul> </li> <li>- vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny</li> </ul>	<p><b>5. V restauraci.</b></p> <p>Obraty ve styku s hostem. Přijetí. Převzetí objednávky. Zúčtování. Povolání číšníka.</p> <p>Ovoce, zelenina.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přeloží jídelní lístek</li> <li>- sestaví jednoduchý jídelní lístek podle určitých zásad</li> <li>- vysvětlí cizinci pro něj neznámá (česká) jídla v jídelníčku</li> <li>- pojmenuje základní druhy polévek, hlavních jídel, příloh, moučníků, salátů, alkoholických a nealkoholických nápojů</li> </ul>	<p><b>6. Jídelní lístek.</b></p> <p>Předkrmy. Polévky. Hlavní jídla, přílohy. Moučníky, saláty. Alkoholické a nealkoholické nápoje.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná typická jídla České republiky, Německa a Rakouska, umí je charakterizovat a nabídnout hostovi</li> <li>- popíše základní vybavení kuchyně a nádobí, které používá</li> <li>- v tištěné podobě přeloží jednoduchý recept</li> <li>- vyjádří, co jí a nejí rád</li> <li>- pojmenuje základní druhy pečiva</li> </ul>	<p><b>7. Česká, německá a rakouská kuchyně.</b></p> <p>Zvláštnosti české, německé a rakouské Kuchyně. Kuchyně, vybavení a nádobí. Recepty. Oblíbené jídlo. Dorty a pečivo.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše suroviny pro přípravu polévky</li> <li>- nabídne hostovi různé druhy dortů a pečiva</li> </ul>	<p><b>8. Opakování učiva.</b></p> <p>Odborná slovní zásoba (polévky, maso a jeho úpravy, ryby, zvěřina, ovoce a zelenina, alkoholické a nealkoholické nápoje, pečivo, dorty).</p>	<b>12,5</b>

## Německý jazyk - 3. ročník

75 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získá základní geografické, hospodářské, politické a kulturní poznatky o Německu včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami České republiky</li> <li>- zná základní společenské zvyklosti a specifika Německa ve srovnání s Českou republikou</li> </ul>	<p><b>1. Německo.</b></p> <p>Geografie. Hospodářství, politika, kultura. Gastronomie. Berlín a jiná významná města. Zajímavosti, významné osobnosti.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přivítá hosta</li> <li>- převezme objednávku</li> <li>- nabídne specialitu svého podniku</li> <li>- obslouží hosta</li> <li>- vyřídí stížnost hosta - vyjádří lítost a zklamání za špatné jídlo, omluví se hostovi za špatný účet</li> <li>- připraví účet</li> <li>- rozloučí se s hostem</li> </ul>	<p><b>2. Komunikace s hostem.</b></p> <p>Přijetí hosta. Převzetí objednávky. Podávání jídel a nápojů. Stížnost. Zúčtování a inkaso. Rozloučení s hostem.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje kontinenty a evropské státy</li> <li>- ukáže, kde leží na mapě</li> <li>- pojmenuje nejdůležitější řeky a pohoří v Evropě a ukáže je na mapě</li> <li>- správně používá předložky v zeměpisných názvech</li> <li>- pojmenuje cestovní doklady a další potřeby</li> <li>- pojmenuje oblečení na cestu</li> <li>- správně vyjádří, kam jede na dovolenou, kde se nachází a kudy vede trasa</li> <li>- vyjádří, kde se může ubytovat</li> <li>- objedná ubytování</li> <li>- vypráví, co o dovolené dělal</li> <li>- vybere z cestovních katalogů vhodnou dovolenou a objedná ji</li> <li>- přivolá pomoc v případě nehody, stručně popíše, jak k ní došlo</li> </ul>	<p><b>3. Cestování, prázdniny, dovolená.</b></p> <p>Kontinenty, státy, města. Geografie – řeky a pohoří. Předložky v zeměpisných názvech. Cestovní potřeby a doklady. Oblečení na cesty, toaletní potřeby. Cíl dovolené. Ubytování o dovolené. Průběh dovolené. V cestovní kanceláři. Nehoda při cestování.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- s pomocí slovníku přeloží jednoduché recepty</li> <li>- seznámí hosta se specialitami naší kuchyně,</li> <li>- vysvětlí přípravu našich jídel</li> <li>- sestaví jednoduchý recept</li> <li>- pojmenuje hlavní přísady a různé druhy koření</li> </ul>	<p><b>4. Česká kuchyně – recepty.</b></p> <p>Překlad. Pracovní postup, úpravy masa.</p> <p>Odborná slovní zásoba. Přísady, koření.</p>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje jednotlivá ubytovací zařízení, jejich součásti a základní vybavení</li> <li>- na základě textu nabídkového katalogu vybere vhodné ubytování</li> <li>- objedná pokoj v hotelu a služby</li> <li>- zeptá se na cestu k hlavním orientačním bodům v neznámém městě</li> <li>- vyplní ubytovací lístek</li> <li>- telefonicky objedná rezervaci míst a jídla pro slavnostní příležitost</li> <li>- popíše slavnostní tabuli</li> </ul>	<p><b>5. V hotelu.</b>          Ubytovací zařízení.          Hotelový pokoj.          V recepci, služby v hotelu.          Jak se dojde k ....?          Kde je ve městě.....?          Ubytovací lístek.          Telefonní rozhovor – objednávka.          Slavnostní tabule.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v geografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech Rakouska, včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi České republiky</li> <li>- zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika Rakouska ve srovnání s Českou republikou a umí je vhodně uplatnit v komunikaci</li> <li>- sestaví nápojový lístek a nabídne hostovi různé alkoholické a nealkoholické nápoje</li> </ul>	<p><b>6. Rakousko.</b>          Geografie.          Hospodářství, politika, kultura.          Gastronomie.          Vídeň a jiná významná města.          Zajímavosti, významné osobnosti.          Nápoje.          V baru.</p>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí vlastní vzdělávací cestu, pojmenuje školu a orientuje se v českém školském systému</li> <li>- vyhledá informace o pracovních nabídkách, dokáže odpovědět na inzerát s pracovní nabídkou nebo sepsat inzerát s žádostí o místo</li> <li>- zvládá komunikaci s potencionálním zaměstnavatelem</li> <li>- napíše žádost o místo</li> <li>- sestaví vlastní strukturovaný životopis</li> </ul>	<p><b>7. Hledáme práci.</b>          Vzdělávání.          Zaměstnání.          Inzeráty.          Motivační dopis          (úřední dopis, příslušné obraty, forma a úprava dopisu).          Životopis (forma, obsah a struktura, kultura písemného projevu).</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje roční období a činnosti, které lze v nich provádět</li> <li>- správně používá předložku im, am, um v časových údajích</li> <li>- vyjádří, jaké počasí je dnes a jaké je v různých ročních obdobích</li> <li>- pojmenuje různé části oděvu a vyjádří, co se nosí v různých ročních obdobích</li> <li>- rozumí předpovědi počasí a sestaví jednoduchou předpověď na následující dny</li> <li>- obslouží hosta ve vinárně a pivnici, nabídne mu různé druhy piva a vína</li> </ul>	<p><b>8. Počasí, roční období.</b>          Roční období, činnosti.          Předložky v časových údajích.          Počasí.          Oblékání.          Předpověď počasí.          Ve vinárně, v pivnici.</p>	<b>8</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>- porozumí objednávce hosta, obslouží hosta</li><li>- nabídne hostu pokrm podle jídelního lístku</li></ul>	<p><b>9. Opakování učiva.</b></p> <p>Obraty ve styku s hostem (přijetí hosta, převzetí objednávky, podávání jídel a nápojů, účtování a inkaso, rozloučení s hostem). Seznam odborných výrazů (polévky, masité pokrmy, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, koření, omáčky, přílohy, dezerty, nápoje).</p>	<b>6</b>
--	---	----------

## 6.5 Německý jazyk II.

### Cíl předmětu

Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní a veřejné.

V každém ročníku směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně Společného evropského referenčního rámce. Celkové množství osvojených lexikálních jednotek je 320 za každý ročník.

Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovednosti potřebné k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k samostatnému učení a získávání informací a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností.

Na základě získání poznatků o zemích studované jazykové oblasti je žák veden k prohlubování vlastní národní identity a k respektování identity, národních tradic a zvyků v těchto zemích. Žák si vytváří komunikativní dovednosti pro obsluhu hosta.

V oblasti pracovní jsou žáci vedeni k vytvoření komunikativní dovednosti pro konverzaci se zaměstnavatelem, kolegy i hostem, a k ovládnutí administrativních úkonů směřujících k pracovnímu uplatnění v EU (žádost o místo, strukturovaný životopis).

V rámci řešení komunikativních situací v restauraci, jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce*.

V prvním ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní oblasti. Zařazena jsou *běžná konverzační témata*:

představování, já a moje rodina, kamarádi, bydlení, volný čas a koníčky, rodinné oslavy, dárky, nakupování. Ve druhém pololetí je zařazeno téma *jídlo a nápoje*. Zde se žáci seznámí se základní *odbornou* slovní zásobou (názvy jídel a nápojů) a základními frázemi. Součástí výuky je získání základních informací o zemích německé jazykové oblasti.

Výuka cizímu jazyku v 1. ročníku navazuje na dovednosti získané v předmětech *Český jazyk, Občanská nauka, Potraviny a výživa*.

Ve druhém ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné, odborné slovní zásoby a konverzace s hostem.

Jsou zařazena *obecná konverzační témata*: každodenní život, škola, Česká republika, moje město a orientace ve městě, lidské tělo, zdraví, sport – dále témata na zvládnutí *obecně odborné slovní zásoby*: jídelní lístek, česká, německá a rakouská kuchyně a *konverzaci s hostem* v restauraci.

Odborná slovní zásoba – polévky, maso, úpravy masa, ryby, zvěřina, ovoce a zelenina, moučná a vaječná jídla, přílohy, dorty, pečivo – souvisí s učivem předmětů technologie a Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Odborný výcvik a tvoří 20 % celkové slovní zásoby.



Součástí výuky je získání základních informací o české, německé a rakouské kuchyni. Odborná slovní zásoba je propojena s obsahem učiva v předmětu *Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení*.

Ve třetím ročníku jsou témata rozdělena na *všeobecná* – cestování, prázdniny, dovolená, počasí - na *odborná* – v hotelu (využívání učiva předmětů zařízení provozoven, stolničení – při popisu slavnostní tabule), komunikace s hostem, česká kuchyně - recepty a *na poznávání německy hovořících zemí* – Německo, Rakousko (uplatnění učiva předmětu Zeměpis a dovednosti práce s počítačem - Výpočetní technika).

V tematickém celku „*hledáme práci*“ je výuka zaměřena i na pracovní uplatnění v zemích německé jazykové oblasti (vyhledávání pracovních příležitostí, psaní žádosti o zaměstnání a strukturovaného životopisu) a souvisí s učivem předmětu *Český jazyk* a dovednostmi získanými v *provozní administrativě* a *ICT*.

### **Metody a formy výuky**

Kognitivně komunikativní pojetí výuky

Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, k dalším používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků.

Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků) a Internet.

Výuka je prakticky orientovaná na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními listy, magnetofonovými nahrávkami, mapou, časopisy a dalšími názornými pomůckami v souvislosti s probíraným tematickým celkem.

### **Hodnocení žáků**

Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a v písemném projevu). Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tematického celku se píše test. Součástí hodnocení jsou domácí práce – psaní osobních dopisů, blahopřání. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí). Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

#### **Klíčové kompetence**

##### *Komunikativní kompetence*

Žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat.

##### *Personální kompetence*

Žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence*

Žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu.

**Průřezová témata***Občan v demokratické společnosti*

Žáci jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat v probraných komunikativních situacích v osobní oblasti. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobnosti.

*Informační a komunikační technologie*

Při získávání informací o cizích zemích žák používá různé zdroje informací včetně internetu.

**Hodnocení žáků****Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Klíčové kompetence***Komunikativní kompetence*

Žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat.

*Personální kompetence*

Žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence*

Žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu.

**Průřezová témata***Občan v demokratické společnosti*

Žáci jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat v probraných komunikativních situacích v osobní oblasti. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobnosti.

*Informační a komunikační technologie*

Při získávání informací o cizích zemích žák používá různé zdroje informací včetně internetu.

**Výuka probíhá**

1. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
2. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
3. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

## Německý jazyk - 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zahájí rozhovor s vrstevníkem, představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči</li> <li>- používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru</li> <li>- dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu</li> <li>- napíše krátký dopis o sobě</li> </ul>	<p><b>1. Seznamování, představování, osobní údaje.</b></p> <p>Pozdravy, odpověď na pozdrav. Představování (odkud jsme, učební obor, věk, bydliště, koníčky). Poděkování, prosba. Osobní dopis.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje členy užší a širší rodiny</li> <li>- poskytne informace o sobě a své rodině</li> <li>- získá informace o rodině od osoby, které vyká nebo tyká</li> <li>- napíše blahopřání k narozeninám</li> </ul>	<p><b>2. Rodina.</b></p> <p>Moje rodina, příbuzní. Představování rodiny, jejich charakteristika. Blahopřání.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše známou i cizí osobu, charakterizuje ji</li> <li>- napíše krátký dopis o příteli</li> <li>- vyjádří, jak se cítí a zeptá se na totéž jiné osoby</li> </ul>	<p><b>3. Kamarádi.</b></p> <p>Seznámení s kamarády, charakteristika kamaráda, stručný popis (věk, koníčky, bydliště, čím se učí). Osobní dopis. Jak se daří?</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje různé koníčky</li> <li>- sdělí, co ho baví a nebaví</li> <li>- sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin</li> <li>- získá tutéž informaci od druhé osoby</li> <li>- domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas</li> <li>- dotáže se na čas</li> <li>- pojmenuje dny, měsíce a části dne</li> <li>- vyhledá v televizním programu oblíbený pořad, uvede, v kolik hodin začíná</li> </ul>	<p><b>4. Volný čas, koníčky.</b></p> <p>Koníčky. Činnosti volného času. Sjednání schůzky. Určování času. Dny v týdnu, měsíce, části dne. Televizní program.</p>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje základní druhy potravin a nápojů</li> <li>- vyjádří, co snídá, obědvá, večeří</li> <li>- objedná si a zaplatí v restauraci</li> <li>- orientuje se v jídelním a nápojovém lístku, rozumí odborným výrazům v jídelním lístku</li> </ul>	<p><b>6. Jídlo a nápoje.</b></p> <p>Základní druhy potravin a nápojů. Snídaně, oběd, večeře. Objednávka v restauraci. Jídelní lístek.</p>	<b>10</b>

## Německý jazyk - 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše svůj denní program ve všední den</li> <li>- popíše svůj program o víkendu</li> <li>- umí říci, jaké předměty má ve škole, co ho baví a co ho nebaví, jaká je jeho pracovní doba na praxi a kde pracuje</li> <li>- popíše třídu - zařízení i kolektiv</li> <li>- pojmenuje druhy škol v ČR a SRN</li> <li>- najde na internetu informace o německé škole stejného zaměření</li> <li>- vyjádří, co snídá</li> <li>- pojmenuje základní druhy polévek</li> </ul>	<p><b>1. Každodenní život.</b></p> <p>Všední den - denní program. Víkend - denní program. Škola, praxe. Třída. Rozvrh hodin, předměty. Školský systém. Snídaně. Polévky.</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen podat hostovi informaci o městě, kde žije a učí se, o zajímavostech v okolí města, v kraji i České republice</li> <li>- orientuje se podle plánu města v Praze</li> <li>- popíše cizinci, jak se dostane na nádraží, na poštu, na náměstí</li> <li>- podá mu informaci o možnosti ubytování a stravování ve městě</li> <li>- dokáže se zeptat v informačním středisku nebo na ulici na důležité objekty v neznámém městě</li> <li>- informuje se na odjezd vlak u nebo autobusu</li> <li>- umí si koupit jízdenku do cíle své cesty</li> <li>- pojmenuje dopravní prostředky a místa, kde se na ně čeká</li> </ul>	<p><b>2. Moje město a orientace ve městě.</b></p> <p>Popis cesty. Dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě. Pamětihodnosti a zajímavosti města.</p> <p>Dopravní prostředky.</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přijme hosta, usadí ho</li> <li>- obslouží ho</li> <li>- vysvětlí mu, jak se jídlo připravuje</li> <li>- vyúčtuje a rozloučí se s ním</li> <li>- pojmenuje základní druhy ovoce a zeleniny</li> <li>- dokáže zhodnotit své povolání: <ul style="list-style-type: none"> <li>- jeho klady a zápory</li> </ul> </li> <li>- vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny</li> </ul>	<p><b>3. V restauraci.</b></p> <p>Obraty ve styku s hostem. Přijetí. Převzetí objednávky. Zúčtování. Povolání číšníka.</p> <p>Ovoce, zelenina.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přeloží jídelní lístek</li> <li>- sestaví jednoduchý jídelní lístek podle určitých zásad</li> <li>- vysvětlí cizinci pro něj neznámá (česká) jídla v jídelníčku</li> <li>- pojmenuje základní druhy polévek, hlavních jídel, příloh, moučnicků, salátů, alkoholických a nealkoholických nápojů</li> </ul>	<p><b>4. Jídelní lístek.</b></p> <p>Předkrmy. Polévky. Hlavní jídla, přílohy. Moučníky, saláty. Alkoholické a nealkoholické nápoje.</p>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná typická jídla České republiky, Německa a Rakouska, umí je charakterizovat a nabídnout hostovi</li> <li>- popíše základní vybavení kuchyně a nádobí, které používá</li> <li>- v tištěné podobě přeloží jednoduchý recept</li> <li>- vyjádří, co jí a nejí rád</li> <li>- pojmenuje základní druhy pečiva</li> </ul>	<p><b>5. Česká, německá a rakouská kuchyně.</b></p> <p>Zvláštnosti české, německé a rakouské Kuchyně. Kuchyně, vybavení a nádobí. Recepty. Oblíbené jídlo. Dorty a pečivo.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše suroviny pro přípravu polévky</li> <li>- nabídne hostovi různé druhy dortů a pečiva</li> </ul>	<p><b>6. Opakování učiva.</b></p> <p>Odborná slovní zásoba (polévky, maso a jeho úpravy, ryby, zvěřina, ovoce a zelenina, alkoholické a nealkoholické nápoje, pečivo, dorty).</p>	<b>3</b>

## Německý jazyk - 3. ročník

30 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získá základní geografické, hospodářské, politické a kulturní poznatky o Německu včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami České republiky</li> <li>- zná základní společenské zvyklosti a specifika Německa ve srovnání s Českou republikou</li> </ul>	<p><b>1. Německo.</b></p> <p>Geografie. Hospodářství, politika, kultura. Gastronomie. Berlín a jiná významná města. Zajímavosti, významné osobnosti.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přivítá hosta</li> <li>- převezme objednávku</li> <li>- nabídne specialitu svého podniku</li> <li>- obslouží hosta</li> <li>- vyřídí stížnost hosta - vyjádří lítost a zklamání za špatné jídlo, omluví se hostovi za špatný účet</li> <li>- připraví účet</li> <li>- rozloučí se s hostem</li> </ul>	<p><b>2. Komunikace s hostem.</b></p> <p>Přijetí hosta. Převzetí objednávky. Podávání jídel a nápojů. Stížnost. Zúčtování a inkaso. Rozloučení s hostem.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje kontinenty a evropské státy</li> <li>- ukáže, kde leží na mapě</li> <li>- pojmenuje nejdůležitější řeky a pohoří v Evropě a ukáže je na mapě</li> <li>- správně používá předložky v zeměpisných názvech</li> <li>- pojmenuje cestovní doklady a další potřeby</li> <li>- pojmenuje oblečení na cestu</li> <li>- správně vyjádří, kam jede na dovolenou, kde se nachází a kudy vede trasa</li> <li>- vyjádří, kde se může ubytovat</li> <li>- objedná ubytování</li> <li>- vypráví, co o dovolené dělal</li> <li>- vybere z cestovních katalogů vhodnou dovolenou a objedná ji</li> <li>- přivolá pomoc v případě nehody, stručně popíše, jak k ní došlo</li> </ul>	<p><b>3. Cestování, prázdniny, dovolená.</b></p> <p>Kontinenty, státy, města. Geografie – řeky a pohoří. Předložky v zeměpisných názvech. Cestovní potřeby a doklady. Oblečení na cesty, toaletní potřeby. Cíl dovolené. Ubytování o dovolené. Průběh dovolené. V cestovní kanceláři. Nehoda při cestování.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- s pomocí slovníku přeloží jednoduché recepty</li> <li>- seznámí hosta se specialitami naší kuchyně,</li> <li>- vysvětlí přípravu našich jídel</li> <li>- sestaví jednoduchý recept</li> <li>- pojmenuje hlavní přísady a různé druhy koření</li> </ul>	<p><b>4. Česká kuchyně – recepty.</b></p> <p>Překlad. Pracovní postup, úpravy masa.</p> <p>Odborná slovní zásoba. Přísady, koření.</p>	<b>3</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje jednotlivá ubytovací zařízení, jejich součásti a základní vybavení</li> <li>- na základě textu nabídkového katalogu vybere vhodné ubytování</li> <li>- objedná pokoj v hotelu a služby</li> <li>- zeptá se na cestu k hlavním orientačním bodům v neznámém městě</li> <li>- vyplní ubytovací lístek</li> <li>- telefonicky objedná rezervaci míst a jídla pro slavnostní příležitost</li> <li>- popíše slavnostní tabuli</li> </ul>	<p><b>5. V hotelu.</b>          Ubytovací zařízení.          Hotelový pokoj.          V recepci, služby v hotelu.          Jak se dojde k ....?          Kde je ve městě.....?          Ubytovací lístek.          Telefonní rozhovor – objednávka.          Slavnostní tabule.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v geografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech Rakouska, včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi České republiky</li> <li>- zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika Rakouska ve srovnání s Českou republikou a umí je vhodně uplatnit v komunikaci</li> <li>- sestaví nápojový lístek a nabídne hostovi různé alkoholické a nealkoholické nápoje</li> </ul>	<p><b>6. Rakousko.</b>          Geografie.          Hospodářství, politika, kultura.          Gastronomie.          Vídeň a jiná významná města.          Zajímavosti, významné osobnosti.          Nápoje.          V baru.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí vlastní vzdělávací cestu, pojmenuje školu a orientuje se v českém školském systému</li> <li>- vyhledá informace o pracovních nabídkách, dokáže odpovědět na inzerát s pracovní nabídkou nebo sepsat inzerát s žádostí o místo</li> <li>- zvládá komunikaci s potencionálním zaměstnavatelem</li> <li>- napíše žádost o místo</li> <li>- sestaví vlastní strukturovaný životopis</li> </ul>	<p><b>7. Hledáme práci.</b>          Vzdělávání.          Zaměstnání.          Inzeráty.          Motivační dopis          (úřední dopis, příslušné obraty, forma a úprava dopisu).          Životopis (forma, obsah a struktura, kultura písemného projevu).</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumí objednávce hosta, obslouží hosta</li> <li>- nabídne hostu pokrm podle jídelního lístku</li> </ul>	<p><b>9. Opakování učiva.</b>          Obraty ve styku s hostem (přijetí hosta, převzetí objednávky, podávání jídel a nápojů, účtování a inkaso, rozloučení s hostem).          Seznam odborných výrazů (polévky, masité pokrmy, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, koření, omáčky, přílohy, dezerty, nápoje).</p>	<b>2</b>

## 6.6 Občanská nauka

### Cíl předmětu

Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v českém jazyce*. Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tematické celky. V tematickém celku *Člověk v lidském společenství* jsou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, 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.

Druhý tematický celek tvoří *Kultura*. Zde se žáci seznámí s kulturními památkami i institucemi v regionu.

Tematický celek *Média* směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobu argumentace a manipulativní tendence v médiích.

### Metody a formy výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.

### Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Na konci pololetí samostatná písemná úvaha žáka.

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. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.



## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence

#### *Komunikativní kompetence*

Žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle. Jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata.

#### *Personální kompetence*

Žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

#### *Sociální kompetence*

Žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

#### *Řešení pracovních i mimopracovních problémů*

Dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení. Volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.

#### *Komunikace k pracovnímu uplatnění*

Seznámí se se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými. Jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. Žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu.

### Průřezová témata

#### *Občan v demokratické společnosti*

Žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.

#### *Člověk a životní prostředí*

Žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování.

#### *Člověk a svět práce*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.

### Výuka probíhá

1. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
2. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
3. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

## Občanská nauka - 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se orientuje v nabídce kulturních institucí vysvětlí poslání různých kulturních institucí popíše vhodné společenské chování v dané situaci aplikuje zásady společenského chování</li> </ul>	<p><b>1. Kultura.</b></p> <p>Ochrana a užívání kulturních hodnot. Kulturní a přírodní památky v regionu.</p> <p><b>Kultura společenského chování, životní styl.</b></p> <p>Kvalita mezilidských vztahů, principy. Komunikace a zvládání konfliktů.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami</li> <li>- objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost</li> <li>- objasní, co se rozumí šikanou, posoudí její důsledky</li> <li>- objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě</li> <li>- vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi</li> <li>- objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit</li> <li>- vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit</li> <li>- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus</li> </ul>	<p><b>2. Člověk v lidském společenství. Lidská společnost a společenské skupiny.</b></p> <p>Důležité sociální útvary ve společnosti. Sociální role a konflikt rolí.</p> <p>Institucionální pomoc při řešení problémů.</p> <p><b>Malé sociální skupiny a vztahy v nich.</b></p> <p>Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi. Třída a vrstevníci. Problémy, zdroje a řešení konfliktů. Komunita, susedství.</p> <p><b>Velké sociální skupiny a vztahy v nich.</b></p> <p>Dav, publikum, populace, veřejnost. Rasy, etnika, národy, národnosti. Migranti, azylanti, emigranti. Solidarita a principy solidarity.</p> <p><b>Vztahy mezi pohlavími.</b></p> <p>Postavení mužů a žen ve společnosti. Volba životního partnera.</p> <p><b>Náboženství a církve v současném světě.</b></p> <p>Víra a ateismus. Náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus.</p>	<b>16</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků</li><li>- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li><li>- aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj</li><li>- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů</li></ul>	<p><b>3. Média.</b></p> <p>Svobodný přístup k informacím. Zpravodajství, objektivita zpravodajství. Menšiny v médiích. Podstata a principy reklamy. Etika reklamy a morální kodex reklamy.</p>	<b>7</b>
---	--	----------

## Občanská nauka - 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu demokratického a totalitního státu</li> <li>- objasní úlohu demokratického státu</li> <li>- popíše český politický systém</li> <li>- zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi</li> <li>- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> </ul> <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 obrátí, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>- popíše, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné 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 svobodu jiných lidí</li> </ul>	<p><b>1. Člověk jako občan. Stát.</b></p> <p>Vznik a podstata státu. Funkce státu. Ústava a politický systém ČR. Struktura veřejné správy a samosprávy. Politika, politické strany. Volby v ČR.</p> <p><b>Demokracie.</b></p> <p>Základní hodnoty a principy demokracie. Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání. Povinnosti občana v demokracii. Občanská společnost, občanská participace. Multikulturní soužití.</p> <p><b>Hrozby demokracie.</b></p> <p>Politický radikalismus a extremismus, neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod. Teror a terorismus.</p>	17

<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů</li> <li>- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod.</li> <li>- dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému</li>   <li>- objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>- popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost</li> <li>- vysvětlí význam trestu</li> <li>- vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení</li> <li>- zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení</li> <li>- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání</li> <li>- na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly</li>   <li>- vysvětlí zásady státní sociální politiky</li> <li>- ví, kam se obrátit v případě sociální nouze a popíše jednotlivé kroky</li> </ul>	<p><b>2. Člověk a právo.</b></p> <p><b>Právo a spravedlnost.</b> Právní stát. Právní vztahy.</p> <p><b>Soustava právních institucí v ČR.</b> Soudy, státní zastupitelství, advokáti, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv.</p> <p><b>Právní minimum.</b> Občanský zákoník. Právo vlastnické. Právo rodinné. Právo trestní, tresty a ochranná opatření. Orgány činné v trestním řízení. Práva a povinnosti občanů v trestním řízení. Zákon č. 218/2003 Sb. (O odpovědnosti mladistvých za protiprávní činy a soudnictví ve věcech mládeže).</p> <p><b>Státní sociální politika.</b> Sociální zabezpečení občanů.</p>	<p><b>16</b></p>
--	---	------------------

## Občanská nauka - 3. ročník

30 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <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 významnými dny ČR nebo Československa</li> </ul>	<p><b>1. Česká státnost.</b></p> <p>Státní a národní symboly. Národní tradice. Státní svátky a významné dny ČR.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický</li> <li>- vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 – 1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů</li> <li>- objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti</li> <li>- popíše holocaust a genocidu Rómů</li> <li>- popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele</li> <li>- uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat</li> <li>- vysvětlí pojem „Pražského jara“ a jeho podstatu</li> <li>- představí některé osobnosti „Pražského jara“ a „sametové revoluce“</li> <li>- vysvětlí pojem „Sametová revoluce“</li> <li>- objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa</li> </ul>	<p><b>2. Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti.</b></p> <p><b>Vznik ČSR.</b> Období první republiky. Významné osobnosti českých meziválečných dějin.</p> <p><b>Ztráta samostatnosti České republiky.</b></p> <p>2. světová válka. Období okupace. Druhý odboj – formy a význam, vybrané osobnosti odboje. Holocaust a nacismus.</p> <p><b>Česká státnost po roce 1945.</b></p> <p>Poválečné změny. Nastolení komunistické diktatury v roce 1948. Významné mezníky a padesátých a šedesátých let.</p> <p><b>Historické mezníky v boji za svobodu.</b></p> <p>Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje. Listopad 1989. Rozpad Československa 1993.</p>	<b>12</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu</li> <li>- popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy</li> <li>- charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>- na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje</li> <li>- uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání</li> <li>- objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU</li> <li>- vysvětlí funkci OSN a NATO</li> <li>- uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru</li> </ul>	<p><b>3. Soudobý svět a Evropa. Problémy současného světa.</b></p> <p>Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země. Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě. Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení. Co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace. Trvale udržitelný rozvoj.</p> <p><b>Evropská unie.</b></p> <p>Skladba a cíle EU, orgány EU. Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU, OSN, NATO. Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání.</p>	<b>14</b>
--	--	-----------

## 6.7 Matematika

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky:

- efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti;
- používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna);
- využívat matematických poznatků v praktických úlohách, porozumět jednodušším matematickým vyjádřením;
- matematizovat jednoduché reálné situace;
- využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Matematické vzdělávání*. Tematické celky Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny, Výrazy a jejich úpravy a Práce s daty upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Výuka navazuje na znalosti žáků v přírodovědném a ekonomickém vzdělávání a v odborném výcviku. Současně jsou tyto základy důležité pro matematické vzdělávání ve 2. a 3. ročníku. Pomůcky: počítačka, matematické tabulky.

### Metody a formy výuky

Využití metody:

- výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech;
- cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování;
- vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

### Hodnocení žáků

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli - 1-2x za pololetí. Písemné zkoušení - 2 pololetní písemní práce - časový rozsah 1 vyučovací hodina a 1 vyučovací hodina její analýza (celkem 4 vyučovací hodiny) - 4 - 6 písemných zkoušení v jednom pololetí - časový rozsah 10 - 20 minut. Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

#### Klíčové kompetence

##### *Komunikativní kompetence a sociální kompetence*

Pracovat samostatně i v týmu. Řešit samostatně problémy (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému). *Aplikovat základní matematické postupy* při řešení praktických úkolů – zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků.



**Průřezová témata**

*Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí*  
Řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech.

*Občan v demokratické společnosti*  
Snaha o rozvoj osobnosti žáků.

**Výuka probíhá**

- 1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin
- 2. ročník ..... 2 hodiny týdně / celkem 66 hodin
- 3. ročník ..... 2 hodiny týdně / celkem 60 hodin

**Matematika - 1. ročník****33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>- používá různé zápisy racionálního čísla</li> <li>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>- znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>- zvládá převody jednotek a zná význam předpon</li> <li>- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru</li> <li>- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem</li> <li>- provádí množinové operace s intervaly a jejich zakreslení na číselnou osu</li> </ul>	<p><b>1. Operace s číselnými množinami</b></p> <p>Přirozená a celá čísla.  Racionální čísla.  Zlomky a desetinná čísla.  Převody jednotek.  Trojčlenka.  Procento a procentová část, úrok odhady výsledků.  Reálná čísla.  Mocniny a odmocniny.  Početní operace na kalkulátoru.</p>	<b>33</b>

## Matematika - 2. ročník

66 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení)</li> <li>- zvládá krácení a rozšiřování lomených výrazů</li> <li>- rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li> </ul>	<p><b>2. Výrazy a jejich úpravy</b></p> <p>Početní výkony s výrazy. Rozklady výrazů na součin. Vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu, pro rozdíl druhých mocnin úpravy výrazů z odborné praxe. Lomené výrazy.</p>	<b>15</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 její délka, úhel a jeho velikost</li> <li>- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</li> <li>- rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty</li> </ul>	<p><b>3. Planimetrie</b></p> <p>Základní pojmy. Trojúhelník. Úhel, měření úhlu. Shodnost trojúhelníků. Podobnost trojúhelníků. Pythagorova věta a její užití. Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku. Obvody a obsahy mnohoúhelníku. Obvod a obsah kružnice a kruhu. Řešení úloh z praxe.</p>	<b>21</b>
<p>Žák řeší:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>- soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých (dosazovací a sčítací metoda)</li> <li>- lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; kvadratické rovnice</li> </ul>	<p><b>4. Řešení rovnic a nerovnic v množině R.</b></p> <p>Úpravy rovnic. Lineární rovnice o jedné neznámé. Lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy. Vyjádření neznámé ze vzorce. Slovní úlohy. Slovní úlohy s kuchařskou tematikou. Soustava 2 lineárních rovnic o dvou neznámých. Soustava 2 lineárních rovnic o dvou neznámých ve slovních úlohách. Kvadratické rovnice.</p>	<b>30</b>

## Matematika - 3. ročník

60 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sestrojí graf funkce</li> <li>- umí určit ze zápisu i z grafu, kdy funkce roste nebo klesá</li> <li>- aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic</li> </ul>	<p><b>5. Funkce.</b></p> <p>Základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf.  Lineární a konstantní funkce, její vlastnosti a graf.  Přímá a nepřímá úměrnost, její vlastnosti a graf.  Kvadratická funkce <math>y = ax^2</math> a její graf.  Kvadratická funkce <math>Y = ax^2 + bx + c</math>, její graf.</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel a koule) a určí jejich povrch a objem</li> <li>- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách</li> </ul>	<p><b>6. Výpočet povrchů a objemů těles.</b></p> <p>Vzájemná poloha bodů, přímek a rovin.  Tělesa.  Povrch a objem hranolu, krychle a válce.  Koule, povrch a objem.  Povrch a objem jehlanu a kužele.  Řešení úloh z praxe.</p>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data</li> <li>- porovnává soubory dat</li> <li>- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách</li> <li>- určí četnost znaku a aritmetický průměr</li> </ul>	<p><b>7. Práce s daty.</b></p> <p>Statistický soubor.  Aritmetický průměr.  Modus a medián.  Užití statistiky v úlohách z praxe.</p>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data, ve svém oboru</li> </ul>	<p><b>8. Shrnutí učiva v návaznosti na učební obor Kuchař-číšník.</b></p> <p>Převody jednotek.  Normování v oboru.  Kalkulace pokrmů a nápojů.  Výpočty tržeb.</p>	<b>11</b>

## 6.8 Chemie

### Cíl předmětu

Přírodní vědy (chemie) přispívají k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů, formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat přírodovědeckých poznatků v profesním i odborném životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát souvislosti a postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné praxi.

### Charakteristika učiva

Výuka probíhá v 1. i 2. ročníku dvě vyučovací hodiny týdně, celkem 66 hodin ve školním roce. Učivo se v 1. ročníku zaměřuje na tematické celky, které souvisejí s chemickým složením látek, které vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Dále se zaměřuje na organickou chemii. Ve 2. ročníku se zaměřuje na tematické celky, které souvisejí s nejdůležitějšími chemickými látkami v potravinách, charakterizuje jejich význam pro živé organismy a působení v potravinách.

Do výuky jsou zařazeny celky, které pomůžou žákům pochopit složení potravin a jejich význam v technologii a objasní mechanismus technologických změn při vaření, pečení i skladování.

### Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva chemie s odbornými předměty, zejména s technologií, surovinami a odborným výcvikem.

Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci uměli využívat poznatky chemie a biochemie v praktickém životě, logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy i v návaznosti na technologii. Výuka je vedena formou výkladu, nebo řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků.

### Hodnocení žáků

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Kriteria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkování. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.

Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisováním nákrešů, zadáváním úkolů v oblasti aplikace přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování.

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

### **Klíčové kompetence**

#### *Komunikativní kompetence*

Žáci formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni komunikovat pomocí Internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.

#### *Sociální kompetence*

Žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly. Žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých.

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

Dokážou využívat prostředky ICT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech a v praktickém životě.

### **Průřezová témata**

#### *Občan v demokratické společnosti*

Žáci si uvědomují výhody i rizika nových technologií a jejich vliv na život.

#### *Člověk a životní prostředí*

Žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).

#### *Informační a komunikační technologie*

Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě chemických technologií.

### **Výuka probíhá**

- |                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| 1. ročník ..... | 1 hodina týdně / celkem 33 hodin |
| 2. ročník ..... | 1 hodina týdně / celkem 33 hodin |

## Chemie – 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek, metody oddělování směsí, využití v praxi</li> <li>- popíše stavbu atomu, strukturu jádra a obalu, podstatu radioaktivity</li> <li>- zná názvy a symboly vybraných prvků</li> <li>- popíše vznik chemické vazby</li> <li>- vysvětlí podstatu chemické reakce, zapíše jednoduchou reakci chemickou rovnicí, provádí jednoduché chemické výpočty</li> <li>- vyjádří složení roztoku, připraví roztok požadovaného složení</li> </ul>	<p><b>1. Obecná chemie.</b></p> <p>Klasifikace látek, chemicky čistá látka, směsi, dělení směsí.</p> <p>Základní částice látek: atomy, molekuly, ionty, prvky, sloučeniny. Jádro a obal atomu, protonové nukleonové číslo, izotopy, orbitaly, valenční orbitaly.</p> <p>Periodický zákon D. I. Mendělejeva, periodická tabulka a její členění. Elektronegativita, podmínky vzniku vazby, polarita chemické vazby.</p> <p>Chemické reakce a jejich zápisy, relativní atomová a molekulová hmotnost, látkové množství, výpočty z rovnic, hmotnostní zlomek, rozpustnost, dělení roztoků, výpočet koncentrace.</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin, vysvětlí jejich vlastnosti</li> <li>- charakterizuje vybrané prvky a sloučeniny</li> <li>- zhodnotí jejich využití v odborném výcviku praxi a běžném životě</li> <li>- posoudí vliv na životní prostředí</li> </ul>	<p><b>2. Anorganická chemie.</b></p> <p>Oxidační číslo, názvosloví oxidů, hydroxidů, kyselin a jejich solí.</p> <p>Obecné vlastnosti anorganických látek.</p> <p>Rizika úniku nebezpečných látek.</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná vlastnosti uhlíku</li> <li>- charakterizuje jednotlivé skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jejich chemické vzorce a názvy</li> <li>- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití</li> <li>- vysvětlí význam organických sloučenin v technologii a objasní jejich vliv na úpravu a kvalitu potravin</li> <li>- popíše vliv organických sloučenin na zdraví člověka a na životní prostředí</li> </ul>	<p><b>3. Organická chemie.</b></p> <p>Vlastnosti atomu uhlíku.</p> <p>Základ názvosloví organických sloučenin – alkany, alkeny, alkyne, areny a jejich deriváty.</p> <p>Nejdůležitější organické kyseliny.</p> <p>Organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi.</p>	5

## Chemie – 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže definovat jednotlivé skupiny</li> <li>- napíše některé jednoduché vzorce aminokyselin a porozumí uspořádání peptidické vazby</li> <li>- vysvětlí biologický význam bílkovin a dokáže zdůvodnit jejich použití</li> <li>- vyjmenuje základní vlastnosti tuků a uvede rozdělení tuků do skupin</li> <li>- dokáže popsat změny tuků při zpracování a skladování</li> <li>- objasní význam sacharidů pro člověka, dokáže popsat nejdůležitější sacharidy a uvede jejich použití v praxi</li> </ul>	<p><b>1. Chemie v potravinách 1.</b></p> <p>Aminokyseliny, charakteristika, význam, použití.</p> <p><b>Peptidická vazba – vznik, význam</b></p> <p>Bílkoviny – charakteristika, výskyt, biologický význam, vlastnosti, použití.</p> <p>Tuky – charakteristika, biologický význam, výskyt a použití a jejich změny.</p> <p>Sacharidy – jednotlivé skupiny a zástupci sacharidů, charakteristika a použití, jejich biologický význam a změny při zpracování.</p>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyjmenovat jednotlivé vitamíny</li> <li>- je schopen posoudit význam vitamínů pro člověka a uvést jejich použití</li> <li>- vyjmenuje některé minerální látky a ty dokáže zařadit do daných skupin</li> <li>- je schopen vysvětlit význam minerálních látek pro člověka</li> <li>- zdůvodní význam vody v potravinářství a dokáže zdůvodnit význam aktivity vody v potravinách pro výrobu</li> </ul>	<p><b>2. Chemie v potravinách 2.</b></p> <p>Vitamíny – rozdělení vitamínů, jejich charakteristika a význam pro člověka, výskyt a použití.</p> <p>Minerální látky – základní charakteristika a rozdělení, jejich význam pro člověka a změny při zpracování.</p> <p>Voda v potravinářství – charakteristika pitné vody a minerální vody, její výskyt v potravinách a význam při zpracování potravin.</p> <p>Nápoje nealkoholické, nápoje alkoholické-pivo, víno, lihoviny.</p> <p>Aromatické látky – vonné a chuťové látky, jejich jednoduché rozdělení, význam pro výrobu a zpracování, použití.</p>	<b>15</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>- zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů a nealkoholických i alkoholických nápojů</li> <li>- zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu</li> <li>- zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám</li> </ul>	<p><b>3. Nápoje.</b></p> <p><i>Nealkoholické nápoje</i> – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů.</p> <p><i>Alkoholické nápoje</i> – pivo – suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- víno – pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroba a vady, skladování;</li> <li>- lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroby, tržní druhy.</li> </ul> <p>Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní použití barviv při výrobě a dokáže charakterizovat některá nejběžněji používaná barviva</li> <li>- vysvětlí enzymové hnědnutí potravin a objasní jeho nevýhody</li> <li>- je schopen vlastními slovy vysvětlit škodlivost toxických látek v potravinách</li> <li>- vyjmenuje používané aditivní látky v praxi a vysvětlí jejich význam pro potraviny</li> <li>- charakterizuje pojem kontaminující látka a je schopen vysvětlit jejich vliv na potraviny a zdraví člověka</li> </ul>	<p><b>4. Chemie v potravinách.</b></p> <p>Barviva – charakteristika základních skupin barviv používaných v potravinářství, význam a použití.</p> <p>Enzymové hnědnutí – charakteristika a nevýhody.</p> <p>Antinutriční a toxické látky – jejich vliv na potraviny a člověka.</p> <p>Aditivní látky – jednotlivé druhy a skupiny, jejich charakteristika a použití v praxi – látky upravující údržnost, aróma, barvu, texturu a jiné.</p> <p>Kontaminující látky – jejich charakteristika, vliv na potraviny a člověka, výskyt, kontaminace potravin.</p>	<b>3</b>

## 6.9 Ekologie

### Cíle předmětu

Předmět přispívá k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů, formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí, rozvíjí schopnost ekologicky myslet. Důležitou součástí přírodovědného vzdělávání jsou praktická cvičení a exkurze. Učivo ekologie se soustřeďuje na aplikaci vědeckého poznání do praktických činností daného oboru studia. Poskytuje žákům znalosti zákona o odpadech, potřebné dovednosti k získání základních ekologických návyků. Vyučování vede žáky k efektivní práci s informacemi, aby uměli získávat a kriticky vyhodnocovat informace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si byli vědomi materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí.

### Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k:

- pochopení funkce technických zařízení a přístrojů používaných v občanském životě;
- tomu, aby žáci pochopili vlastnosti běžně užívaných látek;
- aplikaci získaných přírodovědných poznatků v odborném vzdělávání, praxi i v osobním životě;
- tomu, aby uměli provádět laboratorní práce podle zadaného návodu, zpracovat a vyhodnotit výsledky měření;
- samostatnému vyhledávání a zpracování informací s využitím informačních a komunikativních technologií;
- znalosti základních ekologických souvislostí a postavení člověka v přírodě, schopnosti vyhodnotit vliv člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany;
- uvědomění osobní zodpovědnosti za dodržování zásad udržitelného rozvoje v osobním životě i v odborné praxi;
- k postupnému osvojení vědomostí a dovedností vytvářejících základ ekologického vzdělání;
- k samostatnému uvažování a hodnocení ekologických jevů a zákonitostí;
- k tomu, aby dokázali samostatně vyhledávat a zpracovávat ekologické informace v součinnosti s využíváním informačních a komunikačních technologií;
- pochopení zásadního významu přírody a životního prostředí pro člověka;
- rozšiřování a prohlubování povědomí o vztazích v přírodě;
- je zaměřen na budování a rozvíjení pozitivního vztahu k přírodě a vytváření postojů, které jsou v souladu s principem trvale udržitelného rozvoje;
- klade důraz na prožitkové poznávání přírody (kurz, exkurze a vycházky do nejbližšího okolí – park, aj.).

### Metody a formy výuky

Uvedeny jsou metody výuky vhodné pro splnění vzdělávacích cílů a rozvoj kompetencí v předmětu Ekologie.

### Expoziční metody:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- motivační skupinová diskuse

**Metody osvojování nového učiva:**

- metody slovního projevu  
- výklad, vysvětlení, rozhovor, skupinová diskuse;
- metody práce s odborným textem  
- vyhledávání informací, studium odborné literatury, práce s Internetem ;
- metody nácviku - dovedností didaktická hra, laboratorní práce;
- fixační metody  
- ústní opakování učiva, procvičování, praktické upevňování dovedností, vypracování ročníkové práce.

**Hodnocení žáků:**

- ústní zkoušení;
- písemné zkoušení dílčí;
- písemné zkoušení souhrnné;
- praktické zkoušení.

**Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata:****Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

**Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali svět a lépe mu rozuměli;
- efektivně pracovali s informacemi, tj. uměli je získávat a kriticky vyhodnocovat;
- se orientovali v globálních problémech lidstva, chápali zásady trvale udržitelného rozvoje a uměli aktivně přispívat k jejich uplatnění;
- měli úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektovali život jako nejvyšší hodnotu;
- si dokázali klást otázky týkající se existence života člověka vůbec a hledali na ně racionální odpověď.

**Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život;
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře;
- získali schopnost sebereflexe a flexibility.

**Informační a komunikační technologie**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání;
- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence

#### *Občanské kompetence*

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný;
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
- umí myslet kriticky - tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací a nenechává se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek.

#### *Komunikativní kompetence*

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- se vyjadřuje přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### *Personální a sociální kompetence*

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- reálně posuzuje své fyzické i duševní možnosti, získá odhad výsledků svého jednání v různých situacích;
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a životních podmínek;
- efektivně se adaptuje na měnící se životní podmínky, přijímá svěřené úkoly a aktivně pracuje v týmu.

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

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet.

#### *Odborné kompetence*

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- dovede analyzovat a řešit problémy v občanském životě i odborné praxi s náhledem na uplatnění principů přírodních věd;
- při rozhodování zohledňuje efektivní nakládání s materiály, energiemi a odpady;
- chápe bezpečnost práce a dodržování hygienických podmínek jako součást péče o zdraví.

### Výuka probíhá

1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin

**Ekologie - 1. ročník****33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má základní představu o obecných biologických pojmech a principech</li> </ul>	<p><b>Základy obecné biologie</b></p> <p>Buňka, organismus, vývoj a rozmanitost života.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní ekologické pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím</li> <li>- rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života</li> <li>- vysvětlí potravní vztahy v přírodě</li> <li>- popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> <li>- charakterizuje různé typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem</li> </ul>	<p><b>Základy ekologie</b></p> <p>Základní ekologické pojmy, organismus a prostředí. Podmínky života (sluneční záření, ovzduší, voda, půda, populace, společenstva). Potravní řetězce. Stavba, funkce a typy ekosystému. Oběh látek v přírodě. Typy krajiny.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o 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</li> <li>- dokáže posoudit vliv člověka na prostředí jejich využíváním</li> <li>- orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce</li> <li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší</li> </ul>	<p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Člověk a vývoj jeho vztahu k přírodě. Vývoj člověka a ŽP a podstata vztahu. Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím. Dopady činností člověka na životní prostředí. Vlivy prostředí na člověka. Přírodní zdroje energie a surovin zdroje obnovitelné, neobnovitelné. Odpady, třídění odpadů, recyklace, druhotné využití odpadů. Látky znečišťující životní prostředí.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálním</li> <li>- chápe nutnost řešení globálních problémů</li> </ul>	<p><b>Globální problémy životního prostředí</b></p> <p>Skleníkový efekt a globální oteplování, ubývání ozónu, znečišťování moří kácení, tropických pralesů, přelidnění a hlad, civilizační nemoci, aj.</p>	<b>2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li> <li>- zná běžné druhy rostlin a živočichů</li> </ul>	<p><b>Ochrana přírody a krajiny.</b></p> <p>Chráněná území CHKO Blaník (morfologie, zoologie, botanika).</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a o indikátorech životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí.</b></p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Zásady udržitelného rozvoje.</b></p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vodě a v půdě a dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů</li> </ul>	<p><b>Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí.</b></p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutuje o tématech zdroje, ekologie a ekonomika</li> </ul>	<p><b>Exkurze do Podblanického ekocentra.</b></p>	<b>2</b>

## 6.10 Tělesná výchova

### Cíl předmětu

Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z prováděné tělesné činnosti. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Naučit žáky porozumět zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organismus a důležitost kompenzačních aktivit. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností. Prohlubovat hygienické a zdravotní zásady a návyky, reagovat v situacích ohrožení a zvládnout základy první pomoci. Žáci se učí správně reagovat v modelových situacích.

Tělesná výchova by měla pomocí přiměřených prostředků žáky kultivovat v pohybových projevech a zlepšovat jejich tělesný vzhled.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická příprava, nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů, lyžování a bruslení.

Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními a pořadovými cvičeními. Důraz je kladen na dodržování zásad hygieny, bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty, odborným výcvikem.

### Metody a formy výuky

Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod, názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v týmech). Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz kladen na bezpečnost, dodržování hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního a skupinového učení.

Součástí výuky jsou školní a mimoškolní soutěže, herně turistické pochody, přednášky, besedy, sportovní kroužky, soutěže dle tradice školy, které jsou přípravou pro středoškolské sportovní soutěže v regionu.

### Hodnocení žáků

Hodnocení žáků podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně. Pomocí bodovacích tabulek, výkonnostních limitů a kontrolní měření výkonnosti. Slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kriteria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence

#### *Komunikační kompetence*

Žáci jsou schopni vhodně se vyjadřovat k probraným komunikačním situacím, schopni vyjádřit svůj názor a vystupovat se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách.

#### *Personální kompetence*

Žáci jsou připraveni správně hodnotit své fyzické, duševní možnosti, pečovat o svůj tělesný rozvoj, odhadovat výsledky svého jednání v různých situacích.

#### *Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií*

Využívat technologií pro získávání informací k předmětu a jejich zpracování.

### Průřezová témata

#### *Občan v demokratické společnosti*

Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů, odpovědnosti, toleranci, morálce a etice.

#### *Člověk a životní prostředí*

Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí, k ekologii člověka, ochrany prostředí a přírody, učí se poznávat svět a lépe mu rozumět.

#### *Člověk a svět práce*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného.

#### *Informační a komunikační technologie*

Žáci vyhledávají informace ze světa sportu, zajímají se o ně.

#### *Péče o zdraví*

Žáci jsou vedeni rozeznat činitele ovlivňující zdraví a životní styl, pracovní podmínky, rizikové chování, znají faktory poškozující zdraví, zvládají zodpovědnost za zdraví, zvládají mimořádné události, základy první pomoci, ochranu obyvatelstva.

### Výuka probíhá

1. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
2. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
3. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 30 hodin



## Tělesná výchova - 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků</li> <li>- dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy</li> <li>- poskytuje první pomoc sobě a jiným</li> <li>- volí správnou výstroj a výzbroj podle klimatických podmínek</li> </ul>	<p><b>1. Hygiena a bezpečnost. První pomoc.</b></p> <p>Teoretické poznatky, význam pohybu pro zdraví. Odborné názvosloví. Pravidla her, závodů a soutěží.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)</li> <li>- uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín</li> <li>- ovládá pravidla atletických disciplín</li> <li>- uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě</li> <li>- zná své běžecko-skokansko-vrhačské limity</li> <li>- porozumí škodlivosti používání dopingu</li> <li>- zlepšuje své absolutní i relativní výkony</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> </ul>	<p><b>2. Atletika</b></p> <p>Speciální běžecká cvičení, abeceda. Běhy – 60m, 100m, 200m, 400m, 800m (D), 1500m (H), fartlek, rovinky, starty, úseky.</p> <p>Skoky – daleký, vysoký, metodika, odrazy, odpichy.</p> <p>Vrhy a hody – koule 3kg, 5kg, granát, metodika a technika.</p> <p>Pohybové testy, měření výkonů.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce</li> <li>- dává své schopnosti ve prospěch kolektivu</li> <li>- rozliší jednání fair-play</li> <li>- řídí se pravidly vybraných her</li> <li>- zná základní taktické požadavky her</li> <li>- chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí</li> <li>- uvědomuje si důležitost každého člena týmu, jeho přínos i svůj</li> <li>- nebojí se konfrontace</li> <li>- zlepší svůj herní projev ze základní školy</li> </ul>	<p><b>3. Sportovní hry.</b></p> <p>Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba.</p> <p>Softbal – házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra. Herní kombinace a systémy, pravidly her.</p> <p>Košíková – dribling, střelba, přihrávky, dvojtakt, hra.</p> <p>Volejbal – odbíjení vrchní, spodní, podání, smetč, útok na síti, bloky, příjem, hra</p> <p>Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal, vybíjená.</p>	<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- koordinuje své pohyby</li> <li>- zná zásady dopomoci a záchrany, umí je poskytnout</li> <li>- sestaví jednoduché pohybové vazby</li> <li>- zlepšuje prostorovou orientaci</li> <li>- zlepší rytmické a hudební vnímání</li> </ul>	<p><b>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou.</b></p> <p>Cvičení na nářadí – hrazda, přeskok, kladina – nácvik.</p> <p>Prostná.</p> <p>Šplh – tyč, lano, s přírazem.</p> <p>Aerobik, kalanetika.</p> <p>Švihadla.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nezneužívá svých silových dispozic</li> <li>- respektuje soupeře</li> <li>- rozliší nutnou sebeobranu</li> </ul>	<p><b>5. Úpony.</b></p> <p>Pády, přetahy, přetlaky, zvedání, nošení.</p> <p>Soutěže – zábavná forma.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá své pohybové schopnosti, dovednosti</li> <li>- chápe důležitost týmové práce</li> </ul>	<p><b>6. Pohybové hry.</b></p> <p>Drobné, závodivé, motivační, štafetové.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu</li> <li>- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin</li> <li>- uvědomuje si důležitost relaxace</li> </ul>	<p><b>7. Tělesná cvičení.</b></p> <p>Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovnávací, zdravotní.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí</li> <li>- zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci</li> <li>- zvládne základní lyžařské dovednosti, nebo se v nich zdokonalí</li> </ul>	<p><b>8. Lyžování.</b></p> <p>Lyžařský kurz – základy lyžování, snowboardingu.</p> <p>Chování v horském prostředí.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností</li> </ul>	<p><b>9. Testování tělesné zdatnosti.</b></p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí svoji zdatnost</li> <li>- žáci ovládají jízdu vpřed a vzad, překládání, zastavení</li> <li>- zvládají základní techniku a pravidla v hokeji</li> </ul>	<p><b>10. Bruslení.</b></p>	<b>2</b>

## Tělesná výchova - 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků</li> <li>- dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy</li> </ul>	<p><b>1. Hygiena a bezpečnost.</b></p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)</li> <li>- uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplin</li> <li>- ovládá pravidla atletických disciplin</li> <li>- uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě</li> <li>- zná své běžecko-skokansko-vrhačské limity</li> <li>- porozumí škodlivosti používání dopingu</li> <li>- zlepšuje své absolutní i relativní výkony</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> </ul>	<p><b>2. Atletika</b></p> <p>Speciální běžecká cvičení, abeceda. Běhy – 100m, 200m, 400m, 1500m (D), 3000m (H), fartlek, rovinky, starty, úseky, intervalová vytrvalost.</p> <p>Skoky – daleký, vysoký (zdokonalování, odrazy, odpichy).</p> <p>Vrhy a hody – koule 3kg, 5kg – technika, granát.</p> <p>Pohybové testy, měření výkonů.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce</li> <li>- dává své schopnosti ve prospěch kolektivu</li> <li>- rozliší jednání fair-play</li> <li>- řídí se pravidly vybraných her</li> <li>- zná základní taktické požadavky her</li> <li>- chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí</li> <li>- uvědomuje si důležitost každého člena týmu, jeho přínos i svůj</li> <li>- nebojí se konfrontace</li> <li>- zlepší svůj herní projev ze základní školy</li> </ul>	<p><b>3. Sportovní hry.</b></p> <p>Kopaná – individuální činnost jednotlivce, hra, taktika.</p> <p>Softbal – házení, chytání, odpal, taktika.</p> <p>Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika.</p> <p>Volejbal – odbíjení vrchní, spodní, podání, smeč, útočný úder, bloky, hra.</p> <p>Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal, streetball.</p>	<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zlepší koordinaci svých pohybů</li> <li>- upevňuje zásady dopomoci a záchrany</li> <li>- nebojí se náradí</li> <li>- sestaví složitější pohybové vazby</li> <li>- zlepší prostorovou orientaci</li> <li>- zlepší rytmické a hudební vnímání</li> </ul>	<p><b>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudební</b></p> <p>Cvičení na náradí – hrazda, přeskok, kladina, metodika, nácvik.</p> <p>Prostná.</p> <p>Šplh – tyč, lano, s přírazem, bez přírazu (chlapci)</p> <p>Aerobik, kalanetika.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nezneužívá svých silových dispozic</li> <li>- respektuje soupeře</li> <li>- rozliší nutnou sebeobranu</li> </ul>	<p><b>5. Úpony</b></p> <p>Pády, přetahy, přetlaky – herní formou.</p>	<b>1</b>
	<p><b>6. Pohybové hry.</b></p> <p>Drobné, štafetové, závodivé, motivační.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>- chápe důležitost týmové práce</li> </ul>	<p><b>7. Tělesná cvičení.</b></p> <p>Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, zdravotní.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností</li> <li>- dokáže porovnat svoji výkonnost s předešlým ročníkem</li> <li>- žáci zvládají základní techniku jízdy na ledě, zdokonalují se v herních dovednostech</li> </ul>	<p><b>8. Testování tělesné zdatnosti.</b></p>	<b>2</b>
	<p><b>9. Bruslení, hokej.</b></p> <p>Hry na ledě.</p>	<b>2</b>

## Tělesná výchova - 3. ročník

30 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků</li> <li>- dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy</li> </ul>	<p><b>1. Hygiena a bezpečnost.</b></p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdokonalí rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)</li> <li>- uplatňuje techniku vybraných atletických disciplin na vyšší úrovni</li> <li>- ovládá pravidla atletiky, dokáže měřit pásmem a na stopkách</li> <li>- uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě</li> <li>- uvědomuje si škodlivost používání dopingů</li> <li>- zlepší své výkony oproti 1. a 2. ročníku</li> </ul>	<p><b>2. Atletika</b></p> <p>Speciální běžecká cvičení, abeceda. Běhy – 100m, 200m, 400m, 1500m (D), 3000m (H), fartlek, rovinky, starty, úseky.</p> <p>Skoky – daleký, vysoký – upevnění techniky, odrazy, odpichy.</p> <p>Vrhy a hody – koule 4kg, 6kg, granát, technika - upevnění.</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce proti 1. a 2. ročníku</li> <li>- rozliší jednání fair-play</li> <li>- rozumí pravidlům sportovních her, umí rozhodovat utkání</li> <li>- chápe taktické požadavky her</li> </ul>	<p><b>3. Sportovní hry.</b></p> <p>Kopaná – systémy, obrana, taktika, akce.</p> <p>Softbal – házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra.</p> <p>Košíková – dribling, střelba, přihrávky, obrana, útok, taktika, hra třídních družstev.</p> <p>Volejbal – podání, příjem, dvojbloky, hra.</p> <p>Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal.</p>	<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- koordinuje své pohyby na vyšší úrovni</li> <li>- ovládá zásady dopomoci a záchrany</li> <li>- sestaví složité pohybové vazby</li> <li>- zlepší prostorovou orientaci</li> <li>- upevní své vnímání pohybu v prostoru</li> </ul>	<p><b>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hůdkou</b></p> <p>Cvičení na nářadí – hrazda, přeskok, kladina, metodika, nácvik.</p> <p>Prostná.</p> <p>Šplh – tyč, lano, s přírazem, bez přírazu (chlapci)</p> <p>Aerobik, kalanetika, strečink.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nezneužívá svých silových dispozic</li> <li>- respektuje soupeře</li> </ul>	<p><b>5. Úpony</b></p> <p>Pády, přetahy, přetlaky – herně.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>- chápe důležitost týmové práce</li> </ul>	<p><b>6. Pohybové hry.</b></p> <p>Drobné, štafetové, závodivé.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu</li> <li>- vnímá nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin, provádí je</li> <li>- uvědomuje si důležitost relaxace</li> </ul>	<p><b>7. Tělesná cvičení.</b></p> <p>Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, zdravotní.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností</li> <li>- dokáže odhadnout a změřit svoji zdatnost, umí ji porovnat s výsledky v 1. a 2. ročníku.</li> </ul>	<p><b>8. Testování tělesné zdatnosti.</b></p>	<b>1</b>

## 6.11 Informatika

### Cíl předmětu

Naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač a jeho periferie, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows, pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Zvládnout efektivní práci s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat elektronickou poštou. Operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování ...). Využívat odbornou literaturu programové nápovědy, FAQ výrobce, používat správnou terminologii.

Naučit žáky samostatně pracovat s dalším základním kancelářským softwarem (Excel, PowerPoint) a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Žák je veden tak, aby po osvojení dalších nových poznatků (i s využitím učiva prvního ročníku) byl schopen v daném programu vytvořit projekt na zvolené téma, specifické dle oboru, pro nějž si dovede vyhledat a zpracovat informace z daného oboru.

Naučit žáky operativně pracovat s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat pomocí internetu. Operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování ...), umět pracovat s odbornou literaturou a nápovědou. Velký důraz je kladen na samostatné zpracovávání projektů pod vedením učitele. Při řešení jednotlivých projektů budou žáci využívat znalostí a vědomostí nabytých v prvních dvou ročnících přípravy. Cílem je, aby se žák v závěru studia orientoval na trhu práce – vyhledal informace o nabídkách práce, uměl kontaktovat zaměstnavatele, připravil odpověď na nabídku o zaměstnání, vytvářel strukturovaný životopis atd.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích*.

Předmět je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací, využití softwarového vybavení počítače. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně, o možnosti jejich šíření. Seznamuje s autorskými právy a jejich porušováním. Seznamuje i s různými operačními systémy, zejména s operačním systémem Windows. Je zaměřen na vytváření dokumentů v programu Microsoft Word a využití internetu, vyhledávání informací a práce s nimi, komunikaci pomocí internetu.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

Vytváření tabulek, grafů v tabulkovém procesoru Microsoft Excel. Seznámí se se základy počítačové grafiky. Práce s programem Zoner Photo Studio. Informace o principech a postupu vytváření úspěšné prezentace. Vyhledávání podkladů pro tvorbu prezentace. Tvorba prezentace v programu Microsoft PowerPoint. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

Využití informačních a komunikačních technologií v praxi. Vyhledávání informací a práce s nimi. Zpracovávání věcně správných, srozumitelných, souvislých textů a jiných písemností (strukturovaný životopis, vyplňování formuláře, aj.). Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

### **Metody a formy výuky**

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací, praktické ukázky.

Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu.

### **Hodnocení žáků**

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny ta samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák hodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástenky, Den školy). Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

#### **Klíčové kompetence**

*Komunikační kompetence.*

Žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.

*Sociální kompetence.*

Žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly. Žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce.

*Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.*

Dokáže využívat prostředky IKT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v Českém jazyce, Matematice, Ekonomice, Stolničení) a v praktickém životě.

#### **Průřezová témata**

*Občan v demokratické společnosti.*

Žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.

*Člověk a životní prostředí.*

Žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).

*Informační a komunikační technologie.*

Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli



získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

### **Výuka probíhá**

- 1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin
- 2. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin
- 3. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 30 hodin

## Informatika – 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům)</li> <li>- vysvětlí strukturu dat a možnosti jejich uložení</li> <li>- vyhledá, kopíruje, přejmenovává, přesouvá, maže, rozlišuje základní typy souborů</li> </ul>	<p><b>1. Operační systémy.</b></p> <p>Obecně o operačních systémech. Srovnání operačních systémů. Soubor, adresář, stromová struktura.</p> <p><b>2. Windows 2000, XP</b></p> <p>Pracovní plocha. Okno, operace s okny. Spuštění programu. Průzkumník. Schránka – základní operace. Konfigurace Windows – pracovní plochy, hlavního panelu, ovládací panely. Zabezpečení dat před zneužitím.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla</li> <li>- formátuje písmo, odstavce, stránky</li> <li>- kopíruje, přesouvá text</li> <li>- vytváří obsahy, rejstříky, seznamy</li> <li>- využívá a vytváří styly</li> <li>- používá a vytváří šablony</li> <li>- vkládá další objekty do textu a edituje je</li> <li>- používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy)</li> <li>- vkládá nestandardní znaky</li> <li>- zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi</li> </ul>	<p><b>3. Textové editory druhy, rozšířenost.</b></p> <p><b>Microsoft Word.</b></p> <p>Práce se souborem. Formát písma a odstavce. Schránka. Čáry a ohraničení. Automatické číslování a odrážky. Hledání a nahrazování textu v dokumentu. Automatické opravy. Kontrola pravopisu. Vložení symbolu do dokumentu. Styly. Vkládání a úprava grafických objektů. Tvorba obsahu a rejstříku. Samostatná práce.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe princip práce</li> <li>- orientuje se v nabídce, je schopen posoudit vhodnost tiskárny pro daný účel</li> </ul>	<p><b>4. Druhy tiskáren.</b></p> <p>Princip práce, obsluha, možnosti, provozní náklady.</p> <p>Výběr tiskárny.</p>	<b>2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí specifika práce v síti, včetně rizik</li> <li>- využívá možností sítě a pracuje s jejími prostředky</li> </ul>	<p><b>5. Počítačové sítě.</b></p> <p>Co je počítačová síť. Topologie sítí. Koncepce sítí.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže popsat strukturu internetu a vysvětlit související pojmy</li> <li>- pracuje s internetovými prohlížeči</li> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací</li> <li>- vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace</li> <li>- třídí, analyzuje, vyhodnocuje a dále zpracovává informace</li> <li>- kriticky posuzuje kvalitu informačních zdrojů</li> <li>- při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv)</li> </ul>	<p><b>6. Celosvětová počítačová síť internet.</b></p> <p>Historie Připojení k internetu. Internetové prohlížeče. Vyhledávání v internetu. Ukládání dat z internetu do počítače.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně komunikuje elektronickou poštou</li> <li>- zasílá e-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá e-mail</li> <li>- využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování)</li> <li>- používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat, např. Skype, ICQ, Qip!</li> </ul>	<p><b>7. E-mail a počítačová pošta.</b></p> <p>Poštovní aplikace Microsoft Outlook Další možnosti a služby internetu Veřejné emailové služby.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy mimořádných událostí</li> <li>- zná základní pravidla chování, doporučená opatření</li> </ul>	<p><b>8. Ochrana za mimořádných událostí.</b></p> <p>Zdroje aktuálních informací, modely chování.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá PC jako přehrávač hudby a filmu</li> <li>- obsluhuje nejrozšířenější programy.</li> </ul>	<p><b>9. Multimediální využívání PC.</b></p> <p>Zvuk a video v PC – zvukové systémy.</p> <p>Programy na přehrávání PowerDVD, Media Player, BS Player, WinAmp.</p> <p>Obsluha digitálního fotoaparátu.</p>	<b>2</b>

## Informatika – 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v pojmech VT,</li> <li>je informován o novinkách v technickém vybavení PC a jejich perifériích, prakticky využívá nejrozšířenější zařízení</li> </ul>	<p><b>1. Technické vybavení PC.</b></p> <p>Historie VT, pojmy, části PC.  Hardware – technické novinky vybavení PC.  Hardware – využití nových zařízení.  Běžná datová média a jejich využívání.  Operační systémy – rozdíly, výhody, nevýhody, výběr vhodného OS.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen najít praktické rozdíly mezi nejpoužívanějšími OS, přizpůsobit si jejich uživatelské nastavení, posoudit vhodnost pro daný hardware a software</li> </ul>	<p><b>2. Rozdíly v OS Windows 2000, XP, Vista</b></p> <p>Nastavení konfigurace ve Windows – plocha, ovládací panely, příslušenství, rozdíly.</p> <p>Instalace a reinstalace programů, optimalizace.</p> <p>PC pro konkrétní uživatele.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá obsluhu alespoň jednoho alternativního textového editoru, je schopen porovnat rozdíly ve funkcích, možnostech, cenách</li> <li>- pracuje s rozdílnými verzemi Wordu, dle potřeby mění formát ukládaných textových souborů</li> <li>- využívá pokročilých nástrojů Wordu</li> </ul>	<p><b>3. Textové editory.</b></p> <p>Seznámení s Open Office a 602.  Rozdíly Word 2000 – 2007, ukládání do jiných formátů.  Číslování stránek, obsah, textové efekty, normování textu, obálky, motivy pozadí.</p> <p>Pokročilá tvorba a úpravy textu, tvorba vlastních dokumentů.</p> <p>Samostatná práce včetně tisku a finalizace.</p>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulačtorů</li> <li>- specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit)</li> <li>- ovládá adresaci buněk</li> <li>- správně používá relativní a absolutní adresu</li> <li>- správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování)</li> <li>- edituje, vyhledává, filtruje, třídí data</li> <li>- pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce a programuje vlastní funkce</li> <li>- nastaví dokument pro tisk</li> <li>- vytváří a edituje grafy</li> </ul>	<p><b>4. Microsoft Excel – tabulkový procesor.</b></p> <p>Vytvoření nového sešitu.          Uložení pracovního sešitu.          Vložení údajů do buňky.          Přepsání údajů v buňce.          Přesouvání a kopírování údajů.          Grafická úprava buňky.          Komentáře.          Vzorce a funkce.          Úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí řádků, sloupců, změna šířky).          Práce s listy.          Řazení údajů.          Filtrování údajů.          Grafy.          Příprava tisku, tisk.          Propojení tabulky Excelu s Wordem.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní pojmy a principy počítačové grafiky (rastrová a vektorová grafika, rozlišení apod.)</li> <li>- na základní úrovni tvoří a upravuje grafiku</li> <li>- vysvětlí hlavní typy grafických formátů</li> <li>- obsluha scanneru</li> </ul>	<p><b>5. Zoner Photo Studio.</b></p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá prohlížečů Internet Explorer, Firefox, Opera, zvládá nastavení bezpečnostních filtrů, blokáce pop-up oken, nebezpečného obsahu ve spolupráci s firewallem OS.</li> <li>- obsluhuje poštovní programy</li> </ul>	<p><b>6. Internet.</b></p> <p>Vyhledávání informací pomocí browserů, komunikace po síti učebny, poštovní program Mozilla Thunderbird.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v nabídce antivirových programů, jejich možnostech, licenčních právech a cenách</li> <li>- zvládá instalaci a nastavení nejpoužívanějších antivirových programů</li> <li>- provádí antivirovou kontrolu, odstraňuje nežádoucí obsah PC</li> <li>- rozlišuje druhy nebezpečných programů a orientuje se v projevech jejich působení</li> </ul>	<p><b>7. Antivirové programy.</b></p> <p>Funkce, neznámější druhy – ukázky.          Instalace AVG, AVAST.          Nastavení programu a jeho ovládání.          Postup při léčení počítače napadeného virem s použitím virové databáze.          Update s využitím internetu.          Spyware, Avare, Dialery – ochrana.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen získávat z dostupných technických zdrojů (internet, GSM, zpravodajství) aktuální a ověřené informace o hrozcím nebezpečí</li> </ul>	<p><b>8. Ochrana za mimořádných událostí.</b></p> <p>Zdroje aktuálních informací, modely chování.</p>	<b>2</b>

**Informatika – 3. ročník****30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen provádět základní opravy a údržbu PC, včetně instalace nejrozšířenějších OS, znalost licenčních práv k software</li> </ul>	<p><b>1. Instalace OS Windows XP.</b></p> <p>Nastavení bootování z CD, rozdělení a formátování disku, zadání licenčního čísla (štítek COA), aktivace OS, ovladače.</p> <p>Hardware – technické novinky.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá práci v alternativním tabulkovém procesoru</li> <li>- je schopen porovnat rozdíly ve funkcích, možnostech, cenách</li> <li>- pracuje s rozdílnými verzemi Excelu</li> </ul>	<p><b>2. Tabulkové procesory</b></p> <p>Seznámení s Falc (Open Office). Rozdíly mezi Excel a Calc. Rozdíly verzí Excel 2000 – 2007. Ukládání do jiných formátů.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá komplexní ochranu PC, kombinuje antivirové a antispywarové programy, zabezpečení firewallem</li> <li>- zbavuje PC nežádoucího obsahu</li> </ul>	<p><b>3. Antivirové programy.</b></p> <p>Nod 32, instalace, nastavení. Ochrana proti spyware, Avare. Spyware terminator, AdAware.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získává a posuzuje informace o preventivních opatřeních, která snižují předpokládaná rizika, případně minimalizují způsobené škody.</li> </ul>	<p><b>4. Ochrana za mimořádných událostí.</b></p> <p>Zdroje aktuálních informací, modely chování.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím systémem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností</li> </ul>	<p><b>5. Sestavení úředního dopisu ohledně objednávky zboží.</b></p>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží</li> <li>- připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace</li> <li>- vytváří prezentaci pomocí průvodce</li> <li>- vytváří prezentaci na návrhové šabloně</li> <li>- vkládá do prezentace tabulky, obrázky, grafy</li> <li>- formátuje text i ostatní prvky prezentace</li> <li>- nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků</li> <li>- veřejně prezentuje svoji prezentaci</li> </ul>	<p><b>6. PowerPoint.</b></p> <p>Principy úspěšné prezentace, příprava podkladů pro prezentaci.  Vytváření nové prezentace pomocí průvodce.  Pohyb po prezentaci.  Založení prezentace na návrhové šabloně.  Psaní textu v osnově.  Řazení snímků.  Doplňování tabulek a grafiky.  Celková úprava prezentace.  Barevná schémata, pozadí snímků, formátování textu a ostatních prvků, záhlaví, zápatí.  Doplňování efektů.  Nastavení animací, nastavování efektu střídání snímků.  Předvádění prezentace, export prezentace.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je obeznámen s nejrozšířenějšími ekonomickými programy nutnými pro chod podniků a organizací</li> </ul>	<p><b>7. Ekonomický software.</b></p> <p>Účetnictví, sklad, evidence  - seznámení.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v systému státní správy, získává ověřené informace z veřejných zdrojů</li> <li>- využívá systém internetových nákupních center, včetně systému bezhotovostního placení</li> </ul>	<p><b>8. Využití ekonomických informací na internetu.</b></p> <p>Obchodní rejstřík, rezervační systémy, cenové přehledy, telefonní seznam, mapy, dopravní informace, internetové obchody, autobazary.  Informace o volných místech, Úřady práce a personální agentury na internetu, platební systém PayPal, Peníze, e-banking, Amazon, E-bay, Aukro.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělávání</li> <li>- pomocí internetu kontaktuje zaměstnavatele a Úřad práce</li> <li>- zvládne připravit odpověď na nabídku o zaměstnání</li> <li>- vyhledává na internetu potřebné informace týkající se pracovního poměru</li> <li>- vytváří v programu Microsoft Word strukturovaný životopis</li> </ul>	<p><b>9. Využívání informační a komunikační technologie v praxi.</b></p> <p>Projekt na téma " „Aktuální nabídka a poptávka na trhu práce v našem regionu“.</p>	

## 6.12 Ekonomika

### Cíl předmětu

Předmět Ekonomika seznamuje žáky se základními ekonomickými vztahy a s ekonomickým prostředím, ve kterém se jako zaměstnanci či podnikatelé budou pohybovat.

Žáci porozumí podstatě podnikatelské činnosti a dovedou se správně orientovat v ekonomických souvislostech reálného života. Osvojí si základní činnosti související se zaměstnaneckými či podnikatelskými aktivitami ve svém oboru. Získají poznatky potřebné pro založení živnosti, její efektivní a hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům, odběratelům, spotřebitelům i zaměstnancům. Naučí se vyhledávat informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovně-právních vztahů a daňové problematiky.

Předmět vede žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Ekonomické vzdělávání*.

V tematickém celku *Základy tržní ekonomiky* se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu. Získá představu o postavení podniku a svého oboru v rámci celého národního hospodářství.

V druhém tematickém celku *Podnikání, podnikatel* se žák seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele.

V tematickém celku *Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku* žák získá přehled o činnostech podniku z oboru gastronomie a hotelnictví, seznámí se se způsoby nabývání majetku, jeho evidencí, se základními principy hospodaření a způsoby financování podnikání, osvojí si kalkulaci cen.

V tematickém celku *Zaměstnanci* se žák seznámí s pracovně právními vztahy, se způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, organizací pracoviště, druhy škod a odpovědností za škody, s problematikou nezaměstnanosti a funkcí Úřadů práce.

V tematickém celku *Peníze, mzdy, daně, pojistné* se žák seznámí se základními povinnostmi podnikatele vůči státu, naučí se orientovat v platebním styku a vyplnit doklady související s pohybem peněz, zvládne jednoduché výpočty mezd. Pochopí úlohu státního rozpočtu, vysvětlí základní makroekonomické ukazatele, zorientuje se v daňové soustavě, zvládne základní daňové výpočty, získá přehled o zákonném a komerčním pojištění.

V tematickém celku *Daňová evidenční povinnost* se žák seznámí s platnými zásadami pro vedení daňové evidence a náležitostmi základních účetních dokladů, naučí se vyplňovat příslušné formuláře.



### **Metody a formy výuky**

Uplatňuje se výklad, skupinová diskuse, práce s odbornými informačními zdroji individuálně i ve skupinách. Zařazují se samostatná vystoupení na aktuální témata. Provádí se praktické vyplňování formulářů a vyhotovování dokladů, užívá se procvičování na konkrétních příkladech z praxe.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně na základě ústního a písemného zkoušení. Hodnocení výsledků zkoušení vychází ze školního klasifikačního řádu. Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce a řešení problematice. Žáci jsou hodnoceni za připravené aktuality. Skupinová práce je hodnocena zejména ústně. Důraz je kladen i na sebehodnocení žáků, jejich zodpovědnost k týmové i samostatné práci a na respektování stanovených pravidel.

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

### **Klíčové kompetence**

#### *Komunikativní kompetence:*

- vyjadřovat se srozumitelně, přesně, umět formulovat své myšlenky při slovním i písemném vyjadřování;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání se zaměstnavatelem, zaměstnanci, úřady apod.;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- umět vyhledat informaci o možnostech dalšího vzdělávání a rekvalifikace.

#### *Personální a sociální kompetence:*

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně ve vlastním zájmu i pro zájem veřejný;
- jednat v souladu s morálními principy, respektovat práva druhých;
- aktivně se zajímat o dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru;
- kriticky hodnotit výsledky své práce, tvořit si vlastní úsudek i přijímat radu od druhých;
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a být připraven řešit své osobní a sociální problémy;
- adaptovat se na pracovní prostředí i na nové požadavky;
- pracovat samostatně i v týmu, plnit odpovědně zadané úkoly.

#### *Pracovní (odborné) kompetence:*

- získat reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru, možnostech profesní kariéry, znát požadavky zaměstnavatele, umět si vyhledat potřebné informace;
- při práci efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií;
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování, dodržovat příslušné právní předpisy;
- umět sjednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu a zajistit odbyt produkce;
- zvažovat při každé činnosti možná rizika, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti podniku a jeho trvalé prosperity a dobrého jména.

## **Průřezová témata**

Předmětem prolínají průřezová témata: Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

### *Člověk a svět práce*

Téma se prakticky projevuje ve všech tematických celcích všech ročníků. Získáním základních znalostí, vědomostí a dovedností v ekonomické oblasti se žáci snáze orientují při vstupu na trh práce a uvědomí si význam vzdělávání pro pracovní život a úspěšnou kariéru.

### *Občan v demokratické společnosti*

Žáci získávají odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti, odpovědnost za rozvoj své osobnosti a možnosti uplatnění v životě.

### *Člověk a životní prostředí*

Žáci si uvědomují důsledky hospodaření s majetkem z hlediska ekonomiky, ekologie i veřejného zdraví a chápou vlastní odpovědnost za uchování životního prostředí.

### *Informační a komunikační technologie*

Znalosti z této oblasti žáci uplatňují při vyhledávání informací, jejich zpracování a vyplňování dokladů.

## **Výuka probíhá**

1. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
2. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 33 hodin
3. ročník .....	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

**Ekonomika – 1. ročník****33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používá a aplikuje v praxi základní ekonomické pojmy</li> <li>- posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku</li> <li>- uvědomuje si roli státu v tržní ekonomice</li> <li>- dokáže začlenit podnik do systému národního hospodářství</li> </ul>	<p><b>1. Základy tržní ekonomiky.</b></p> <p>Potřeby a jejich uspokojování, životní úroveň.  Hospodářský proces, výroba, výrobní faktory.  Trh, tržní subjekty, zboží, cena, fungování tržního mechanismu, selhání trhu.  Národní hospodářství, hospodářská odvětví, obchod.</p>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní právní normy pro podnikání a orientuje se v nich</li> <li>- posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor, vyhodnotí jejich výhody a nevýhody</li> <li>- orientuje se v obchodním zákoníku a živnostenském zákoně, vyhledá potřebné informace v právních normách a zná základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>- ví, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti</li> <li>- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr</li> </ul>	<p><b>2. Podnikání, podnikatel.</b></p> <p>Podnikání – podstata, právní úprava, podnikatelské cíle.  Podnikatel, podnik.  Podnikání podle živnostenského zákona.  Podnikání podle obchodního zákoníku.  Podnikatelský záměr.</p>	<b>18</b>

## Ekonomika – 2. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o základních podnikových činnostech</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a zdroje jeho pořízení</li> <li>- umí posoudit důsledky použití cizích zdr.</li> <li>- má odpovědný přístup k majetku, chápe ekologické principy hospodaření</li> <li>- chápe princip hospodaření podniku, na příkladech z oboru rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li> <li>- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li> <li>- řeší jednoduché kalkulace ceny</li> <li>- rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky</li> <li>- charakterizuje základní nástroje marketingového mixu</li> <li>- využívá některé metody výzkumu trhu</li> <li>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> <li>- zná a ví, jak použít nástroje podpory prod.</li> <li>- má přehled o organizaci výrobní, odbytové a bytovací činnosti</li> </ul>	<p><b>1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku.</b></p> <p>Podnik společného stravování – struktura a návaznost činností. Majetek podniku – hospodaření s dlouhodobým a oběžným majetkem. Finanční hospodaření podniku – náklady, výnosy, výsledek hospodaření. Financování podnikání z vlastních zdrojů. Financování podnikání z cizích zdrojů. Marketing, marketingový mix, tvorba cen, propagace podniku. Organizace hlavní činnosti podniku společného stravování.</p>	<b>17</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v situaci na trhu práce a v pracovněprávních vztazích</li> <li>- vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a ví, jak postupovat při vyhledávání případného zaměstnavatele</li> <li>- ví, jak postupovat při jednání na Úřadu práce, orientuje se v možnostech rekvalifikace</li> <li>- připraví odpověď na nabídku zaměstnání</li> <li>- uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy při jednání se zaměstnavatelem při uzavírání a ukončování prac. poměru</li> <li>- orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci</li> <li>- zná jednotlivé předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu</li> <li>- orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti, je schopen vyhledat potřebné informace</li> <li>- chápe význam prevence škod</li> <li>- zná jednotlivé druhy mezd</li> <li>- provádí mzdové výpočty, vypočte sociální a zdravotní pojištění</li> </ul>	<p><b>2. Zaměstnanci.</b></p> <p>Získávání zaměstnanců, trh práce. Funkce úřadů práce, nezaměstnanost a rekvalifikace. Vznik pracovního poměru. Ukončení pracovního poměru. Péče o zaměstnance – práva a povinnosti účastníků pracovního poměru. Organizace práce na pracovišti, odpovědnost zaměstnance za škody, předcházení škodám. Mzda, složky mzdy, výpočet mzdy.</p>	<b>16</b>

## Ekonomika – 3. ročník

30 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se orientuje v platebním styku</li> <li>- posoudí výši úrokové sazby, odlišuje RPSN</li> <li>- vyplňuje doklady související s pohybem peněz</li> <li>- orientuje se v daňové soustavě, zná její význam a různé druhy daní</li> <li>- řeší jednoduché příklady výpočtu daně z příjmu</li> <li>- zná význam pojištění, orientuje se v produktech pojišťovacího trhu</li> <li>- vypočte sociální a zdravotní pojištění</li> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li> <li>- orientuje se v základních makroekonomických ukazatelích, vysvětlí jejich podstatu</li> </ul>	<p><b>1. Peníze, daně, pojistné.</b></p> <p>Hotovostní a bezhotovostní platební styk. Činnosti obchodních bank. Daňová soustava. Pojištění – zákonné a komerční. Státní rozpočet – příjmy, výdaje, deficit. Hodnocení úrovně národního hospodářství.</p>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam daňové evidence</li> <li>- zná zásady platné pro vedení daňové evidence</li> <li>- pomocí internetu vyhledá vybrané daňové zákony</li> <li>- zná náležitosti základních účetních dokladů a dovede je vyhotovit</li> <li>- orientuje se v peněžním deníku</li> <li>- využije výsledky evidence v peněžním deníku k rozboru hospodaření</li> <li>- určí daňovou povinnost</li> <li>- uvědomí si potřebu sledovat nepřetržitě vývoj a změny v ekonomické oblasti, informacích a evidenci</li> </ul>	<p><b>2. Daňová evidenční povinnost.</b></p> <p>Podstata a význam účetní a daňové Dokumentace. Zásady vedení daňové evidence. Doklady a jejich náležitosti. Ocenění majetku a závazků. Daňová evidence podnikatele. Daňová přiznání fyzických osob.</p>	<b>10</b>

## 6.13 Potraviny a výživa

### Cíl předmětu

Žáci poznají činnost trávicí soustavy, metabolismus člověka, naučí se zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi. Jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci získají znalosti o surovinách, potravinách, polotovarech i hotových výrobcích s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci se seznámí s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě. Získají přehled o výživě, dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa, jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus. Získají znalosti o vlivu životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování. Žáci získají přehled o rozdělení nápojů a o jednotlivých výrobních postupech. Podle etikety se žáci naučí určit jednotlivé znaky a charakter nápojů, jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se specifických způsobů stravování. Aplikují poznatky v praxi. Žáci získají znalosti o stavbě a funkci lidského organismu. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění.

Žáci jsou vedeni tak, aby se naučili kriticky myslet, aby dokázali zkoumat věrohodnost informací, nenechali se manipulovat, vytvořili si vlastní názor a byli o něm schopni diskutovat a obhájit ho.

### Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP - *Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví*.

Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby a sladidla.

Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, včetně koření, kávy, čaje, kávovin a ostatních druhů pochutin. Z živočišných potravin učivo obsahuje mléko a vejce.

Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby žák poznal jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizoval a zařadil do jakostních tříd. Učivo uvádí základní faktory ovlivňující kvalitu masa.

V kapitole nápoje jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování.

V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strážníků.

Kapitola diety je zařazena proto, aby žáci byli schopni sestavit jídelní lístek na základě různých omezení ve výživě, dokázali se orientovat v různých druzích diet. Klade se důraz na racionální výživu.

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem *Odborný výcvik, Technologie*.

### **Metody a formy výuky**

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých názorných pomůcek, nástěnných obrazů, didaktických pomůcek: videa – naučné a instruktážní filmy a zpětného projektoru. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

### **Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků se využívají metody diagnostické a kontrolní – hodnocení vědomostí, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou hodnoceny i projekty, které jsou zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací.

Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

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

#### **Klíčové kompetence**

##### *Komunikativní kompetence*

Žák věcně správně a srozumitelně zpracovává odborné texty, formuje své myšlenky srozumitelně a souvisle, vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentuje, účastní se aktivně diskusí, formuje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých.

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

Žák pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, komunikuje elektronickou poštou, je schopen získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet.

##### *Kompetence k pracovnímu uplatnění*

Žák má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

#### **Průřezová témata**

##### *Člověk a životní prostředí*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali význam životního prostředí pro člověka;
- poznávali svět a lépe mu rozuměli;
- jednali hospodárně;
- adekvátně uplatňovali nejen kritérium ekonomické efektivnosti ale i hledisko ekologické;
- chápali význam masa pro člověka a možná rizika spojená s jeho zpracováním.

*Člověk a svět práce*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy;
- si uvědomovali význam vzdělání pro budoucí život;
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

*Občan v demokratické společnosti*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o různých otázkách, hledat kompromisní řešení.

*Informační a komunikační technologie*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání;
- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.

**Výuka probíhá**

1. ročník .....	1,5 hodiny týdně / celkem 49,5 hodin
2. ročník .....	1,5 hodiny týdně / celkem 49,5 hodin
2. ročník .....	1,5 hodiny týdně / celkem 45 hodin



**Potraviny a výživa – 1. ročník****49,5 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> </ul>	<p><b>1. Potraviny.</b></p> <p>Význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin  - bílkoviny, tuky, sacharidy, ML a vitamíny, hodnocení kvality, konvence, aditiva.</p>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalosti o potravinách ve výživě</li> <li>- je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus</li> <li>- dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování</li> </ul>	<p><b>2. Potraviny rostlinného původu.</b></p> <p><i>Ovoce</i>  - složení, rozdělení, význam, použití.</p> <p><i>Zelenina</i>  - složení, rozdělení, význam, použití.</p> <p><i>Brambory</i>  - složení, rozdělení, význam, použití.</p> <p><i>Luštěniny</i>  - složení, druhy, význam, použití.</p> <p><i>Obiloviny a mlýnské výrobky</i>  - složení, rozdělení, význam, použití.</p> <p><i>Houby</i>  - složení, rozdělení, význam.</p> <p><i>Sladidla</i>  - druhy, vlastnosti, použití.</p>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv</li> <li>- vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování</li> </ul>	<p><b>3. Pochutiny</b></p> <p><i>Koření</i>  - rozdělení, druhy, význam použití.</p> <p><i>Káva, čaj, kávoviny</i>  - charakteristika, druhy, význam.</p>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů</li> </ul>	<p><b>4. Ostatní druhy pochutin</b></p> <p><i>Sůl, ocet</i>  - výroba, druhy, význam.</p> <p><i>Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky.</i></p>	<b>5,5</b>

## Potraviny a výživa – 2. ročník

49,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení</li> </ul>	<p><b>1. Potraviny živočišného původu.</b></p> <p><i>Mléko a mléčné výrobky</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam složení, druhy, jakost, výroba.</li> </ul> <p><i>Vejce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- složení, druhy, jakost, nákazy.</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků</li> <li>- zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů</li> <li>- ovládá jednotlivé faktory, které ovlivňují jakost masa</li> </ul>	<p><b>2. Potraviny živočišného původu</b></p> <p><i>Maso</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování.</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd</li> </ul>	<p><b>3. Jatečné druhy masa</b></p> <p><i>Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování.</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování</li> <li>- vyzná se v označení potravin a jejich skladování</li> </ul>	<p><b>4. Masné výrobky</b></p> <p><i>Uzeniny</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, složení.</li> </ul> <p><i>Konzervy a polokonzervy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a skladování masných výrobků.</li> </ul>	<b>3</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceňuje přínos drůbežího masa a ryb v dietním stravování</li> <li>- je schopen určit charakteristické znaky jednotlivých druhů mas a ví, jak je potlačit nebo naopak zvýraznit</li> </ul>	<p><b>5. Ostatní druhy masa.</b></p> <p><i>Drůbež</i> - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování.</p> <p><i>Ryby</i> - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování.</p> <p><i>Zvěřina</i> - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- se seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou</li> </ul>	<p><b>6. Korýši, měkkýši, obojživelníci.</b></p> <p>Jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů.</p>	<b>8,5</b>

## Potraviny a výživa – 3. ročník

45 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>- zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů a nealkoholických i alkoholických nápojů</li> <li>- zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu</li> <li>- zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám</li> </ul>	<p><b>1. Nápoje.</b></p> <p><i>Nealkoholické nápoje</i> – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů</p> <p><i>Alkoholické nápoje:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pivo – suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování;</li> <li>- víno – pěstelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroba a vady, skladování;</li> <li>- lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroby, tržní druhy.</li> </ul> <p>Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>- zná a popíše činnost všech orgánových soustav, smyslové soustavy, funkce mozku a vyšší nervové činnosti</li> </ul>	<p><b>2. Biologie člověka.</b></p> <p>Trávicí soustava - jednotlivé části trávicí soustavy, fungování, přeměna živin, proces trávení. Oběhová soustava. Dýchací a vylučovací soustava. Žlázy s vnitřní sekrecí. Nervová soustava. Smyslová soustava. Vyšší nervová činnost. Hygiena duševního života.</p>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby</li> </ul>	<p><b>3. Správná výživa a způsoby stravování</b></p> <p>Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus. Stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet</li> </ul>	<p><b>4. Diferencovaná strava</b></p> <p>Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob. Strava v různých pracovních podmínkách.</p>	<b>8</b>

<p>- je schopen podle druhu nemoci odhadnout dietu</p>	<p><b>5. Léčebná výživa.</b> Dietní stravování. Druhy diet.</p>	<p><b>10</b></p>
<p>- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolů a vhodně je prezentovat</p>	<p><b>6. Opakování k ZZ.</b> Průběžně od března do konce května.</p>	

## 6.14 Stolničení

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě a s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků je cílem předmětu naučit žáky sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek, ovládat techniku odbytu – ovládat různé formy odbytu, volit vhodné systémy obsluhy podle prostředí a charakteru provozu, ovládat práci při jednoduché a složité obsluze, používat vhodný inventář. Úkolem je naučit žáky sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování, kalkulovat ceny výrobků a služeb, orientovat se v zabezpečení provozu akce, prezentovat provozovnu, nabízet služby a výrobky, využívat prostředky podpory prodeje. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování, usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, uvědomovali si nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim.

### Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP - *Odbyt a obsluha, Komunikace a Profilující oblast - číšník.*

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře.

Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Zásady hygieny a bezpečnosti práce jsou nedílnou součástí učiva. Další témata se věnují zásadám práce při přípravě míšených nápojů a pravidlům složité obsluhy, podávání speciálních pokrmů při složité obsluze. Žáci se naučí používat speciální inventář pro podávání těchto pokrmů. Učivo se zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, systém obsluhy. Mezi společensko-zábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary, varieté, kabarety a koliby, salaše. Učivo žáky seznamuje s různými druhy slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti, prostíráním slavnostní tabule pro různé příležitosti, seznamuje je se zvyky zahraničních hostů. Žáci připravují slavnostní tabuli nejen po praktické stránce, ale sestavují protokol slavnostní akce a provádí závěrečné vyúčtování na základě získaných poznatků. Při výuce je kladen důraz na schopnost vést spolupracovníky při zajišťování těchto akcí, plánování postupů činnosti pracovníků odbytového střediska. Žáci se seznámí s jednotlivými pracovními činnostmi v ubytovacím středisku i s gastronomickými službami v dopravních prostředcích.

Učivo se zaměřuje na management hotelu a další hotelové služby.

Žáci se zdokonalují v teoretických znalostech. Dovednosti, které žáci získali při teoretické výuce, používají i v odborném výcviku.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, *odborným výcvikem a výukou cizích jazyků.*

### **Metody a formy výuky**

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, odbornými knihami a časopisy, používají se didaktické pomůcky – dataprojektor, video – naučné a instruktážní filmy. Velmi vhodné je využívání instruktáže. Dle možností jsou průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.

*K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny speciální kurzy: kurzy vyřezávání zeleniny a ovoce, barmanský kurz.*

### **Hodnocení žáků**

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a při akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, menu. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých tematických celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Kritéria vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

### **Klíčové kompetence**

#### *Komunikativní kompetence*

Vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentovat při různých jednáních.

#### *Personální kompetence*

Přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, vzdělávat a pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

#### *Sociální kompetence*

Přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

#### *Řešení pracovních a mimopracovních problémů*

Naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

#### *Kompetence k pracovnímu uplatnění*

Komplexně rozvíjet žáka tak, aby byl schopen se zapojit do pracovního procesu.

### **Průřezová témata**

#### *Člověk a svět práce*

Žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

#### *Člověk a životní prostředí*

Rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

*Občan v demokratické společnosti*

Jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích, hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní.

**Výuka probíhá**

- 1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin
- 2. ročník ..... 1,5 hodiny týdně / celkem 49,5 hodin
- 2. ročník ..... 1,5 hodiny týdně / celkem 45 hodin



**Stolničení – 1. ročník****33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje pojem stolničení a stolování, rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</li> <li>- zná organizaci práce v odbytovém středisku</li> <li>- ovládá předpisy v odbytovém středisku</li> </ul>	<p><b>1. Základní pojmy a předpisy.</b></p> <p>Význam stolování a stolničení. Význam a úkoly odbytu, druhy odbytových středisek.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- volí správné druhy inventáře</li> </ul>	<p><b>2. Zařízení, vybavení na úseku obsluhy.</b></p> <p>Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba a použití. Zařízení na mytí nádobí.</p>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> <li>- uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku</li> <li>- sestavuje jídelní a nápojový lístek</li> <li>- zná správné teploty podávaných nápojů</li> <li>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>	<p><b>3. Gastronomická pravidla.</b></p> <p>Zásady sestavování jídelních lístků. Druhy a náležitosti jídelních lístků. Zásady sestavování nápojových lístků. Druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- ovládá techniku jednoduché obsluhy</li> <li>- je seznámen s různými způsoby vyúčtování</li> </ul>	<p><b>4. Jednoduchá obsluha.</b></p> <p>Podávání snídaní. Podávání přesnídávek. Podávání obědů. Podávání svačin, podávání večeří.</p>	<b>10</b>

## Stolníčení – 2. ročník

49,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohy jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- určuje způsob obsluhy, charakterizuje různé formy obsluhy</li> </ul>	<p><b>1. Systémy obsluhy a formy prodeje.</b></p> <p>Jednotlivé systémy obsluhy a různé formy, prodeje jídel a nápojů. Prodejní a zábavní automaty. Jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika, využití.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku složité obsluhy</li> <li>- seznámí se se servisem speciálních druhů pokrmů a využívá k tomu určený inventář</li> </ul>	<p><b>2. Složitá obsluha – nižší forma.</b></p> <p>Podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používání speciálních druhů inventáře.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy</li> <li>- dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek</li> </ul>	<p><b>3. Společenská a zábavní střediska.</b></p> <p><i>Kavárna a kavárenská herna</i> - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek.</p> <p><i>Vinárna a vinný sklep</i> - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek.</p> <p><i>Bary</i> - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek.</p> <p><i>Varieté a kabarety</i> - charakteristika.</p> <p><i>Koliby a salaše</i> - charakteristika, provoz, sortiment.</p>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy míchaných nápojů a charakterizuje je</li> <li>- zná pomůcky barmana, číšníka a sommeliéra, ovládá práci s nimi</li> </ul>	<p><b>4. Míšené nápoje.</b></p> <p>Druhy, použití, rozdělení, pravidla při přípravě míchaných nápojů.</p>	<b>10</b>

**Stolníčení – 3. ročník****45 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy – flambování, vykostování, přípravu kávy a ovoce před hostem</li> </ul>	<p><b>1. Složitá obsluha – vyšší forma.</b></p> <p>Jednotlivé úkony obsluhujících, kategorie pracovníků v obsluze.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích, se specifiky stravovacích návyků cizinců, respektuje je</li> <li>- jedná a chová se profesionálně v souladu se společenským chováním</li> <li>- řeší možné nehody při obsluze</li> <li>- předchází konfliktním situacím na provozovně</li> <li>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> </ul>	<p><b>2. Gastronomické služby.</b></p> <p>Gastronomické služby v dopravních prostředcích. Základní společenská a profesní pravidla, chování zahraničních hostů. Možnosti vzniku konfliktních situací a možnosti jejich řešení.</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje další druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy</li> <li>- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> </ul>	<p><b>3. Ostatní druhy slavnostních hostin.</b></p> <p>Druhy, charakteristika, význam, rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob.</p>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu</li> <li>- zná možnosti různých platebních styků, restaurační řetězce</li> <li>- dokáže využít SWOT analýzu pro konkurenční boj jednotlivých odbytových středisek</li> </ul>	<p><b>4. Hotelový a restaurační management.</b></p> <p>Profesionalita v péči o hosta. Restauriční řetězce – výhody a nevýhody, platební styk s hostem, jednotlivé oblasti hotelového provozu.</p> <p>SWOT analýza odbytového střediska v návaznosti na situaci v regionu.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- průběžně se písemnou a ústní formou připravuje na ZZ</li> <li>- samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu</li> </ul>	<p><b>5. Opakování k ZZ.</b></p> <p>Průběžné opakování ve II. pololetí.</p>	<b>6</b>

## 6.15 Technologie

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je

- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin;
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin;
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů;
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin rostlinného a živočišného původu;
- dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů;
- vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování;
- vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice;
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Výroba pokrmů, Profilující okruh – kuchař*. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe. Žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů, dále pokrmů z jatečných a ostatních druhů mas (jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina a mletá masa). Dále je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, moučníků, teplých nápojů, dietních pokrmů, pokrmů diferencované stravy. Žáci se obeznámí s progresivní formou přípravy pokrmů, s přípravou pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách a s administrativními pracemi ve výrobním středisku.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Potraviny a výživa, Chemie, Základy ekologie, Zařízení provozoven a Odborný výcvik* a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

### Metody a formy výuky

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely), potravinářské výstavy, přednášky (hygienické normy). Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajemek, které si připraví žáci.

Pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály, DVD a videokazety s výukovými programy.

**Hodnocení žáků**

Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků.

Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Klíčové kompetence**

*Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Aplikace matematických postupů, Kompetence k pracovnímu uplatnění*

Absolventi jsou schopni:

- uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace;
- využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení;
- uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky;
- absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

**Průřezová témata**

*Občan v demokratické společnosti*

Cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.

*Člověk a životní prostředí*

Jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické.

*Člověk a svět práce*

Vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

**Výuka probíhá**

1. ročník .....	2 hodiny týdně / celkem 66 hodin
2. ročník .....	2 hodiny týdně / celkem 66 hodin
2. ročník .....	2 hodiny týdně / celkem 60 hodin

**Technologie – 1. ročník****66 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů</li> <li>- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> </ul>	<p><b>1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování.</b></p> <p>Hygienické předpisy v gastronomii. Kritické body HACCP. Předpisy bezpečnosti práce a požární Ochrany. Skladování potravin. Osobní hygiena, pracovní oblečení.</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít</li> </ul>	<p><b>2. Předběžná příprava potravin a tepelné úpravy.</b></p> <p>Předběžná příprava potravin rostlinného původu.</p> <p>Předběžná příprava potravin živočišného původu.</p> <p>Práce s konvencemi a jejich využití. Základní tepelné úpravy při zpracování potravin - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení.</p> <p>Ostatní tepelné úpravy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapékání, gratinování;</li> <li>- pečení na rožni, rožni, grilu;</li> <li>- úpravy v mikrovlnné peci.</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - hnědých a bílých polévek</li> </ul>	<p><b>3. Technologie přípravy pokrmů.</b></p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – <i>polévky</i>:</p> <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>- bílé polévky;</li> <li>- speciální a studené polévky.</li> </ul>	<b>50</b>

<p>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky</p>	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – <i>omáčky</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení základních omáček;</li> <li>- omáčky k vařenému hovězímu masu;</li> <li>- základní bílé a hnědé omáčky;</li> <li>- složité omáčky (bílé, hnědé a speciální omáčky);</li> <li>- studené omáčky.</li> </ul>	
<p>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy</p>	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – <i>přílohy</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z brambor a mouky;</li> <li>- z rýže, těstovin a luštěnin;</li> <li>- ze zeleniny.</li> </ul>	
<p>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy</p>	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – <i>bezmasé pokrmy</i>:</p> <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> </ul>	

## Technologie – 2. ročník

66 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná předběžnou přípravu jatečných mas</li> <li>- volí vhodné použití jednotlivých částí jatečných mas</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso)</li> <li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>1. Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas.</b></p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>hovězí maso</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava základů;</li> <li>- vaření hovězího masa;</li> <li>- dušení hovězího masa;</li> <li>- pečení hovězího masa;</li> <li>- úprava vnitřností.</li> </ul>	<b>34</b>
	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>telecí maso</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření telecího masa;</li> <li>- zadělávání telecího masa;</li> <li>- dušení telecího masa;</li> <li>- pečení telecího masa;</li> <li>- smažení telecího masa;</li> <li>- úprava vnitřností.</li> </ul>	
	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>vepřové maso</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření vepřového masa;</li> <li>- dušení vepřového masa;</li> <li>- pečení vepřového masa;</li> <li>- smažení vepřového masa;</li> <li>- úprava vnitřností;</li> <li>- příprava uzeného masa a slaniny.</li> </ul>	



	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>skopové, jehněčí a kůzlečí maso</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření;</li> <li>- dušení;</li> <li>- pečení;</li> <li>- smažení;</li> <li>- úprava vnitřností.</li> </ul>	
	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>králičí maso</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření, dušení;</li> <li>- pečení, smažení;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná předběžnou přípravu ryb, korýšů a měkkýšů</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ryb, korýšů a měkkýšů</li> <li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>2. Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů.</b></p> <p>Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb.</p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů ryb.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření, dušení;</li> <li>- smažení, pečení;</li> </ul> <p>Příprava vnitřností z ryb. Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků.</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná předběžnou přípravu drůbeže</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže</li> <li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>3. Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže.</b></p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>hrabavá a vodní drůbež</i>.</p> <p>Předběžná příprava, vykostování, porcování.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření, zadělávání;</li> <li>- dušení, pečení, smažení;</li> </ul> <p>Druhy a příprava nádivek; Příprava drůbežích vnitřností.</p>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná předběžnou přípravu zvěřiny</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny</li> <li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>4. Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny.</b></p> <p>Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>srstnaté, pernaté a černé zvěřiny</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů: - vaření, dušení; - pečení, smažení.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná přípravu a použití mletých mas</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletých mas</li> <li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>5. Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa.</b></p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - <i>masové kašoviny, směsi</i>.</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů: - salmi, salpikon; - ragú, krokety.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná předběžnou přípravu mas vhodných na úpravu pokrmů na objednávku</li> <li>- používá vhodné tepelné úpravy</li> <li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy na objednávku, pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>6. Základy technologie přípravy pokrmů na objednávku.</b></p> <p>- Minutky z jatečných a ostatních druhů mas, bezmasé pokrmy.</p>	<b>12</b>

**Technologie – 3. ročník****60 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná přípravu výrobků studené kuchyně</li> </ul>	<p><b>1. Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů.</b></p> <p>Příprava pokrmů studené kuchyně zaměřená na přípravu rautových stolů kalkulace pokrmů studené kuchyně.</p>	<b>25</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná postupy přípravy teplých a studených nápojů běžně zařazených na nápojovém lístku</li> </ul>	<p><b>2. Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů.</b></p> <p>Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka, košery.</p> <p>Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná přípravu moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů</li> <li>- zná základní druhy těst a hmot</li> </ul>	<p><b>3. Technologické postupy přípravy moučníků.</b></p> <p>Moučníky z kynutého a litého těsta. Moučníky z plundrového a listového těsta. Moučníky z piškotového těsta. Moučníky z odpalovaného těsta.</p>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje diferencované stravování</li> <li>- zná technologii přípravy dietních pokrmů</li> </ul>	<p><b>4. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů.</b></p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>	<p><b>5. Pokrmy národních kuchyní.</b></p> <p>Stravovací zvyklosti cizích národů. Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní – české, slovenské, anglické, francouzské, italské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské, asijské, židovské. Krajské speciality.</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>6. Práce s odbornou literaturou.</b></p> <p>Prohlubování a upevňování znalostí z 1. a 2. ročníku.</p>	<b>2</b>

## 6.16 Společenská výchova

### Cíl předmětu

Cílem výuky předmětu je poskytnout základní poznatky a komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Zvládnout profesionální postoj komunikaci s hosty, utváření pocitu jejich spokojenosti, zásady společenského chování. Učí žáky uvědomovat si a prožívat vlastní identitu se zřetelem na profesní zaměření a ctít identitu druhých. Vede k osvojení zásad duševní hygieny. Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali aktivně, samostatně, odpovědně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném.

### Charakteristika učiva

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společensko-vědního vzdělávání. Žáci se seznámí se základními pojmy sociální psychologie a psychologie osobnosti s cílem pochopit praktické možnosti jejich využití v osobním životě, v mezilidských vztazích a v pracovním prostředí. Vyučování vede žáky k osvojení zásad duševní hygieny a zdravého životního stylu. Žák si osvojuje psychologické aspekty komunikace se zákazníkem, profesní vystupování a zásady společenské etikety.

### Metody a formy výuky

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro praktický život (osobní i profesní). Učivo si žák osvojuje na základě sociálně komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací.

Metody:

- motivační - počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, pochvaly, simulace a řešení konfliktů a jiných situací běžného života;
- fixační - opakování učiva ústní i písemné, domácí samostatné práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse);
- expoziční - vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s knihou nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli využití data projektoru, počítače, práce s verbálními texty, ikonickými (obrázky, fotografie) a kombinovanými texty (například film).

### Hodnocení žáků

Vzhledem k pojetí předmětu je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů, vlastní kreativita žáka. Písemné a ústní zkoušení, bodové hodnocení samostatné práce, kolektivní hodnocení jednotlivých projevů a prezentací žáků. Při hodnocení žáků je důraz kladen na kontrolu porozumění učiva a schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi.

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

#### Klíčové kompetence

##### *Komunikativní kompetence*

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy,

odbornou terminologií, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

#### *Personální kompetence*

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobů jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Cvičení – pravidla společenského chování, neverbální komunikace a pravidla stolování.

#### **Průřezová témata**

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

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě, spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse, hodnocení;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarity, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

##### *Člověk a životní prostředí:*

- ekologie člověka;
- životní prostředí člověka;
- ochrana přírody, prostředí, krajiny;
- ekologické aspekty pracovní činnosti.

##### *Člověk a svět práce:*

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech.

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

- práce se softwarem.

#### **Výuka probíhá**

1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin

**Společenská výchova – 1. ročník****33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná využití psychologických disciplín</li> <li>- chápe důležitost psychologie v oboru</li> </ul>	<b>1. Psychologie jako věda.</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje osobnost člověka</li> <li>- rozeznává biologické, psychologické a sociální aspekty osobnosti</li> <li>- chápe pojem socializace, sociální prostředí, sociální role a pozice</li> </ul>	<b>2. Osobnost člověka</b>  Osobnost z pohledu psych. osobnosti. Osobnost z hlediska sociální psychol..	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přizpůsobuje se normám společnosti, ovládá základní pravidla chování</li> </ul>	<b>3. Základní pravidla společenského chování.</b>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná pravidla chování číšníků na pracovišti</li> <li>- zná psychologické základy jednání s hostem</li> <li>- rozpozná typy hostů, reaguje na projevy jejich chování a snaží se předejít konfliktům</li> <li>- řeší běžné a neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta, jedná s cizinci, s příslušníky různých etnických a náboženských skupin</li> <li>- ovládá neverbální komunikaci</li> <li>- rozlišuje vhodné a nevhodné prvky</li> <li>- ovládá zásady profesního vystupování</li> <li>- ovládá zásady psychologického jednání s podřízenými, s nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery</li> <li>- chápe komunikaci jako základní nástroj ovlivňující obchodního partnera</li> </ul>	<b>4. Chování a komunikace číšníka.</b>  Obecná pravidla chování číšníků na pracovišti i mimo pracoviště. Psychologické aspekty komunikace se zákazníkem. Profesní vystupování a etika. Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace.	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá pravidla stolování</li> </ul>	<b>5. Stolování.</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje hygienu, estetiku a bezpečnost práce</li> </ul>	<b>6. Hygiena, estetika, bezpečnost práce.</b>  Pravidla osobní hygieny. Pravidla estetiky. Bezpečnost práce.	<b>1</b>

## 6.17 Zařízení provozoven

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je:

- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, podmínkách provozu, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí s obsluhou strojů a zařízení na úseku výrobního a odbytového střediska;
- seznámit žáky s vybavením hlavních a vedlejších prostor výrobního střediska, odbytového střediska a ubytovacího střediska;
- vést žáky, aby se orientovali a samostatně pracovali v závodech společného stravování.

### Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Profilující okruh – kuchař, Profilující okruh – číšník.

Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), se kterými souvisí práce na úseku výroby, odbytu a ubytování, žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Technologie, Stolníčení a Odborný výcvik a tyto vědomosti aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

### Metody a formy výuky

Důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury a získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v dalších odborných předmětech, odborném výcviku a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům. Dále jsou používány metody vzdělávání jako besedy s odborníky, odborné exkurze a návštěvy různých provozů a pracovišť, přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

### Hodnocení žáků

Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů po probrání jednotlivých tematických celků.

Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

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

#### Klíčové kompetence

*Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění* absolventi jsou schopni:

- uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti;
- využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení;
- uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky;
- adaptovat se na dané pracovní prostředí a na nové požadavky;

- absolventi by měli mít ucelené vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských činností a aktivit.

### **Průřezová témata**

#### *Občan v demokratické společnosti*

Cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a trvale rozvíjet své odborné dovednosti.

#### *Člověk a životní prostředí*

Pracovat hospodárně, odborně, ekonomicky a ekologicky správně.

#### *Člověk a svět práce*

Orientovat se v nových technikách a technologiích, aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat své vědomosti a dovednosti, pěstovat kladný vztah k oboru a práci ve službách.

### **Výuka probíhá**

1. ročník ..... 1 hodina týdně / celkem 33 hodin



## Zařízení provozoven – 1. ročník

33 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany, vysvětlí účel kritických bodů</li> </ul>	<p><b>1. Hygienické požadavky na provoz spol. stravování.</b></p> <p>Technické řešení provozoven. Hygienické předpisy v gastronomii. Bezpečnost práce.</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>- zná organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin</li> </ul>	<p><b>2. Výrobní středisko.</b></p> <p>Základní vybavení výrobních středisek. Zařízení na mechanické zpracování surovin. Zařízení na tepelnou úpravu, uchovávání potravin při výdeji. Chladicí a mrazicí zařízení. Skladové hospodářství.</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a funkce odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>- uplatňuje různé formy prodeje</li> </ul>	<p><b>3. Odbytové středisko.</b></p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a funkce ubytovacích středisek a jejich vybavení</li> <li>- zná druhy administrativního a technického zařízení</li> </ul>	<p><b>4. Ubytovací středisko.</b></p>	<b>4</b>

## 6.18 Odborný výcvik

### Cíl předmětu

Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, dbát na jejich údržbu, znát technologické postupy přípravy, kontrolu kvality, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky.

Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektují trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, umí sestavovat jídelní a nápojové lístky, provádí vyúčtování, dovedou objednat suroviny, kalkulovat cenu výrobků a služeb. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky.

Učit žáky pracovat a jednat zodpovědně, naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které je obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které jsou vychováváni.

### Charakteristika učiva

Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se s normováním z teplých a studených norem a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, dokáže připravit základní i speciální druhy hnědých a bílých polévek a ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček i omáček typických pro českou kuchyni, zvládá přípravu jídel na objednávku, pokrmů studené kuchyně, přípravu předkrmů a moučnicků. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, skopového, jehněčího, kůzlečího a koňského, na využití vnitřností.

Žáci ovládají techniku jednoduché a složité obsluhy, seznámí se s inventářem na podávání pokrmů a nápojů a jeho ošetřováním, se systémy obsluhy a jednotlivými formami prodeje, druhy slavnostních hostin, objednávkou, rozpočtem, vyúčtováním.

Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Jsou využívány moderní technologická zařízení ve výrobním středisku. Poznatky z předmětu Odborný výcvik dokáže žák aplikovat i v teoretických odborných předmětech.

### Metody a formy výuky

V 1. ročníku probíhá odborný výcvik na cvičných kuchyňkách a ve školní jídelně SOŠ a SOU Vlašim a v Benešově, pod vedením učitelů OV.

Ve 2. a 3. ročníku na smluvních pracovištích ve Vlašimi, Benešově a Praze, pod vedením učitelů OV a instruktorů. Ve Vlašimi a v Praze mohou být žáci v době OV ubytováni na internátech.

**Vyučovací metody:**

- výklad, vysvětlování, rozhovor;
- instruktáž ústní, praktická;
- názorně demonstrační metody;
- práce s odbornou literaturou;
- systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů, žák je veden k jejich správnému používání;
- motivační metody;
- metoda samostatné práce žáků i v týmu, pod kontrolou učitele OV;
- odborné kurzy, semináře, prezentace, exkurze.

**Hodnocení žáků:**

- je pravidelné, průběžné a závěrečné;
- slovní i numerické (hodnotíme pracovní přístup, schopnost spolupráce, kvalitu provedené práce, zadané úkoly);
- podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou kapesného (hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin);
- kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Klíčové kompetence***Komunikativní kompetence*

Žáci si je osvojují od 1. ročníku a prohlubují si je po celou dobu studia. V tomto oboru komunikativní dovednosti znamenají logicky, srozumitelně a ochotně komunikovat.

Ústní forma komunikace v mateřském jazyce i ve dvou cizích jazycích zvyšuje nejen prestiž pracovníka, ale také jeho dostupnost a je rovněž vizitkou kulturní úrovně podniku.

*Personální a interpersonální kompetence*

Žáci si je osvojují v průběhu celého studia pod vedením učitelů a instruktorů odborné výchovy v rámci vyučování, ale i v průběhu praktického vyučování na provozních pracovištích. Osobnostní předpoklady posilují u žáka pocit osobní odpovědnosti za vlastní jednání a mají významný podíl na celé činnosti pracovního týmu.

*Dovednost řešit problémy a problémové situace*

Je dovedností typickou pro profesi kuchař(ka)-číšník(servírka). Proces prolíná celým studiem a je zaměřen na objasňování, analýzu a řešení problémů, pokud k nim již došlo, ale především na hledání možností, jak problémovým situacím předcházet, příp. jak adekvátně reagovat na vzniklou situaci a podílet se na jejím řešení.

*Sociální kompetence*

Žáci jsou schopni pracovat v týmu, zodpovědně přijímat a plnit své pracovní úkoly, v případě potřeby převzít úkoly jiných a splnit je, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům v přístupu k jiným lidem.

*Numerická kompetence*

Patří mezi dovednosti, které se učí žák využívat při řešení praktických úkolů nejen v běžném životě, ale i na konkrétních pracovištích veřejného a účelového stravování.

Jedná se např. o kvantifikační charakteristiku situace, při níž záleží na přesném podchycení číselných údajů, jejich utřídění a adekvátním využívání. Žáci se učí rovněž správně analyzovat a číselně vyjádřit ekonomický problém a navrhnout jeho optimální řešení.

#### *Kompetence využívat informační technologii*

Patří k nezbytným dovednostem. Žáci umí pracovat s počítačem, využívat počítačové programy, získávat informace z otevřených zdrojů – z internetu, umí získané informace zpracovat na PC a dále s nimi pracovat.

#### *Kompetence k pracovnímu uplatnění*

Absolvent se může uplatnit v podnicích společného stravování, zejména ve funkcích kuchař(ka)-číšník(servírka) a podle osobních předpokladů i ve vyšších provozních funkcích. Orientuje se ve světě práce, hodnotí svoje znalosti a schopnosti s ohledem na požadavky trhu práce, které jsou v tomto oboru požadovány. Uvědomuje si dynamiku ekonomických a technologických změn a z toho plynoucí potřebu profesní mobility, rekvalifikace a celoživotního vzdělávání. Seznámí se prakticky i s pracovní právními vztahy. Během praxe získá představu i o reálných platových podmínkách ve svém oboru.

### **Průřezová témata**

#### *Občan v demokratické společnosti*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se naučili řešit pracovní a krizové situace v životě i na pracovišti;
- aby se naučili spolupráci v týmu;
- respektovali hierarchii v kolektivu;
- správně jednali s lidmi;
- rozvíjeli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti;
- dodržovali společenské a etické normy dané v konkrétním zařízení.

#### *Člověk a životní prostředí*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání;
- si osvojili zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví;
- ekonomicky a ekologicky využívali suroviny, energii, dopravní prostředky;
- ekologicky nakládali s odpady;
- chránili životní prostředí.

#### *Člověk a svět práce*

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili vlastní zodpovědnost za své rozhodování a jednání;
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu, rozvíjeli dovednosti a aplikovali získané poznatky;
- orientovali se ve světě práce – nabídka, poptávka, zákoník práce, pracovní právní vztahy a práva, odborové organizace;
- znali různé formy podnikání;
- uměli si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

### **Výuka probíhá**

1. ročník .....	15 hodin týdně / celkem 495 hodin
1. ročník .....	17,5 hodin týdně / celkem 577,5 hodin
1. ročník .....	17,5 hodin týdně / celkem 525 hodin

## Odborný výcvik – 1. ročník

495 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- je seznámen s účelem kritických bodů a fungováním HACCP praxi</li> </ul>	<p><b>1. Úvod.</b></p> <p>Seznámení žáků s provozem, zařízením, témat. plánem, organizací OV, výrobním a odbyt. střediskem. Práva a povinnosti žáků, uspořádání SOU a provozoven.</p> <p>Bezpečnost a ochrana při práci, hygiena - osobní a na pracovišti, pomůcky.</p> <p>Povinnosti kuchaře, inventář, čistota během provozu.</p> <p>Společenská výchova, chování, vystupování, konverzace.</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje vybavení výrobního a odbytového střediska</li> <li>- seznamuje se s recepturami a základy normování</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- je obeznámen s předpisy HACCP</li> </ul>	<p><b>2. Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska.</b></p> <p>Základy normování.</p> <p>Příprava výrobního a odbytového střediska.</p> <p>Seznámení s inventářem, použití, ukládání.</p> <p>Činnosti spojené s přípravou surovin, vážení, měření.</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením v souladu s předpisy</li> <li>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> </ul>	<p><b>3. Nácvik předběžných úprav při zpracování potravin.</b></p> <p>Kuchařské dovednosti - krájení.</p> <p>Předběžná úprava surovin pro výrobu pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- škrabání, čištění, omývání, rozmrazování;</li> <li>- nakládání, máčení, odblanění, naklepávání;</li> <li>- špikování, protahování, obalování, kořenění, mletí;</li> <li>- šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání, vykostování.</li> </ul>	<b>60</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- je poučen o správném skladování</li> <li>- učí se rozeznávat jednotlivé druhy mas a jejich použití</li> </ul>	<p><b>4. Seznámení se základními druhy surovin.</b></p> <p>Druhy jatečných mas. Ryby, drůbež, zvěřina. Zelenina, luštěniny, obiloviny. Tuky, mléko, vejce.</p>	<b>42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů</li> <li>- volí vhodné suroviny, technologické postupy tepelné úpravy pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<p><b>5. Základní tepelné úpravy.</b></p> <p>Vaření, dušení, pečení, smažení.</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- normování vývarů, polévek</li> <li>- umí připravit jednotlivé druhy vývarů</li> <li>- zná a umí připravit hnědé, bílé a přesnídávkové polévky</li> <li>- připravuje zavářky, vložky, učí se dochucovat</li> </ul>	<p><b>6. Příprava polévek.</b></p> <p>Hnědých (zavářky, vložky). Bílých (zahušťování, zjemňování, dochucování).</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravovat základy</li> <li>- zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit</li> <li>- ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně</li> </ul>	<p><b>7. Příprava omáček.</b></p> <p>Příprava základů. Příprava základních omáček (bešamel, veloute). Příprava hrubých omáček (bílé, hnědé). Příprava základních studených omáček.</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin</li> <li>- volí vhodnou přílohu k pokrmům</li> <li>- při expedici umí vhodně upravit</li> </ul>	<p><b>8. Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátů.</b></p> <p>Přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin. Přílohy ze zeleniny, jednoduché saláty.</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže připravit bezmasé pokrmy z jednotlivých surovin</li> <li>- volí vhodné doplňky dle zásad racionální výživy</li> </ul>	<p><b>9. Příprava bezmasých jídel.</b></p> <p>Jídla z brambor, ze zeleniny, luštěnin, hub. Jídla z rýže a těstovin, vajec a sýrů. Jídla moučná, moučníky.</p>	<b>30</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování a upevňování dovedností</li> </ul>	<p><b>13 a) Procvičování dovedností ve výrobním středisku.</b></p>	<p><b>18</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se se společenskými pravidly</li> <li>- učí se chovat profesionálně</li> <li>- rozlišuje způsoby obsluhy v různých střediscích</li> <li>- je poučen o organizaci práce</li> <li>- je seznámen se způsoby nabídky, formami prodeje a možnostmi vyúčtování</li> </ul>	<p><b>10. Jednoduchá obsluha.</b></p> <p>Chování a vystupování, prac. oblečení obsluhujících.</p> <p>Nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytového střediska.</p> <p>Uskladnění, údržba a příprava velkého a malého stolního inventáře.</p> <p>Přípravné práce, čistota během provozu.</p> <p>Základní pomůcky obsluhujících a jejich používání.</p> <p>Základní pravidla společenského chování.</p>	<p><b>48</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu</li> <li>- prostře</li> <li>- během provozu obsluhuje a udržuje pořádek</li> <li>- po ukončení provede úklid</li> <li>- ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu</li> <li>- hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou</li> </ul>	<p><b>11. Technika jednoduché obsluhy.</b></p> <p>Nošení talířů, podnosů a tácků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik zručnosti.</li> </ul> <p>Podávání teplých a studených alkoholických a nealkoholických nápojů.</p> <p>Nošení polévkových talířů a šáleků</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odnášení inventáře.</li> </ul> <p>Podávání obědů a večeří.</p> <p>Podávání snídaní, přesnídávek a svačin.</p> <p>Obsluha skupin.</p> <p>Vyúčtování s hostem - elektronické.</p> <p>Nácvik práce s pokladnou.</p> <p>Práce po skončení provozu.</p>	<p><b>60</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- učí se rozeznávat druhy jídelních a nápojových lístků dle středisek</li> <li>- sestavuje jídelní a nápojové lístky dle druhu střediska, sezony, druhu akce</li> </ul>	<p><b>12. Gastronomická pravidla.</b></p> <p>Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků.</p> <p>Druhy jídelních lístků.</p> <p>Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi.</p>	<p><b>42</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování a upevňování dovedností</li> </ul>	<p><b>13 b) Procvičování dovedností získaných v odbytovém Středisku.</b></p>	<p><b>15</b></p>

## Odborný výcvik – 2. ročník

577,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungováním v praxi – HACCP</li> </ul>	<p><b>1. Úvod.</b></p> <p>Bezpečnost práce a hygienické předpisy. Seznámení s učivem II. ročníku. Seznámení s pravidly HACCP.</p>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny</li> </ul>	<p><b>2. Jednoduchá obsluha.</b></p> <p>Systémy obsluhy a formy prodeje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systém vrchního číšníka;</li> <li>- obvodový systém obsluhy;</li> <li>- prodejní automaty, bufety;</li> <li>- doplňkový prodej při akcích.</li> </ul>	<b>91</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy</li> </ul>	<p><b>3. Masa jatečných zvířat.</b></p> <p>Hovězí maso – opracování, úprava, dávkování, porcování, úprava základů, tepelná úprava.</p> <p>Telecí maso – opracování, úprava, tepelná příprava.</p> <p>Vepřové maso – rozdělení, použití, dávkování, porcování, tepelná úprava.</p> <p>Uzené maso.</p>	<b>196</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>- ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy</li> <li>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> </ul>	<p><b>4. Složitá obsluha.</b></p> <p>Základní pravidla při složité obsluze. Technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd. Recepce, rauty, bankety. Podávání polévek, ryb, sýrů, moučnicků, ovoce a kávy při složité obsluze. Dokončování pokrmů u stolu hosta.</p>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů</li> </ul>	<p><b>5. Nápoje.</b></p> <p>Skladování a ošetřování nápojů. Podávání nápojů – vhodné druhy skla. Obsluha a údržba pивního zařízení.</p>	<b>28</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat</li> <li>- umí je vhodně použít tyto druhy masa, volí vhodné tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení a smažení</li> <li>- dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování</li> </ul>	<p><b>6. Maso ostatních jatečných zvířat.</b></p> <p>Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso.</p> <p>Tepelné úpravy jednotlivých druhů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření;</li> <li>- dušení;</li> <li>- pečení;</li> <li>- smažení.</li> </ul> <p>Rozdělení, použití, porcování, použití vnitřností.</p> <p>Mletá masa – tepelné úpravy, příprava a kořenění.</p>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prohlubuje a rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů masa, především ryb, drůbeže a zvěřiny</li> <li>- ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností</li> </ul>	<p><b>7. Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny.</b></p> <p>Využití jednotlivých tepelných úprav při zpravování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny.</p> <p>Použití jejich vnitřností v teplé kuchyni.</p>	<b>91</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas</li> </ul>	<p><b>8. Opakování a upevňování probraného učiva.</b></p>	<b>59</b>

## Odborný výcvik – 3. ročník

525 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- dodržuje předpisy o bezpečnosti práce</li> <li>- HACCP</li> </ul>	<p><b>1. Úvod.</b></p> <p>Bezpečnost práce, hygienická pravidla. Seznámení s učivem 3. ročníku. HACCP - kritické body, předpisy.</p>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku, na anglický způsob</li> <li>- speciální úpravy dle jednotlivých druhů masa</li> <li>- dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu</li> <li>- volí správné druhy příloh a obloh</li> <li>- je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám</li> <li>- volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů</li> <li>- vhodně zařazuje minutky z vnitřností na denní lístek</li> </ul>	<p><b>2. Příprava jídel na objednávku.</b></p> <p>Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností.</p> <p>Úpravy minutek na anglický způsob, grilováním na roštu a rožni, smažením.</p>	<b>63</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>- přijímá, eviduje objednávky hostů</li> <li>- zná způsoby vyúčtování s hostem</li> </ul>	<p><b>3. Vyšší forma složitě obsluhy.</b></p> <p>Slavnostní hostiny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy, příjem objednávky;</li> <li>- menu, rozpočet;</li> <li>- příprava, obsluha;</li> <li>- vyúčtování.</li> </ul>	<b>91</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučí se přípravě specialit studené kuchyně, předkrmy a pokrmy</li> <li>- naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení</li> <li>- musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování</li> </ul>	<p><b>4. Studená kuchyně.</b></p> <p>Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně.</p> <p>Výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty.</p> <p>Majonéza a její použití.</p> <p>Chlebíčky, chuťovky a speciality studené kuchyně.</p>	<b>70</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b>5. Teplé předkrmy.</b></p> <p>Druhy, rozdělení, úpravy.</p> <p>Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů.</p>	<b>35</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> <li>- ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>6. Zahraniční kuchyně.</b></p> <p>Příprava pokrmů evropských i asijských států.</p> <p>Nové trendy v gastronomii.</p>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů</li> <li>- snižuje energetickou hodnotu moučníků</li> </ul>	<p><b>7. Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů.</b></p> <p>Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek.</p>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologii přípravy dietních pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období</li> </ul>	<p><b>8. Dietní pokrmy.</b></p> <p>Příprava dietních pokrmů. Diferencovaná strava. Progresivní příprava jídel. Zásady racionální výživy.</p>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže sestavit žádanku na suroviny</li> <li>- orientuje se v evidenci zásob za použití výpočetní techniky</li> <li>- ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů</li> </ul>	<p><b>9. Administrativní práce.</b></p> <p>Práce ve výrobním středisku. Manipulace s potravinami, evidence. Příjem a výdej potravin. Účetní stav.</p>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže samostatně zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového střediska</li> </ul>	<p><b>10. Příprava na ZZ.</b></p>	<b>126</b>

## 7. DOMOV MLÁDEŽE

---

Všem studentům, kteří nebydlí v místě školy, nebo nemohou denně dojíždět, nabízí škola ubytování v domovech mládeže ve Vlašimi. Zde mají žáci vytvořeny podmínky pro domácí studium, sportovní vyžití, zájmovou činnost a to jak ve sportovištích školy, tak i ve sportovních zařízeních a klubech ve Vlašimi. Domovy mládeže jsou po rekonstrukci moderně vybaveny.



Domov mládeže, Komenského ulice



Domov mládeže, Luční ulice

## 8. DALŠÍ VZDĚLÁVACÍ A SPORTOVNÍ AKTIVITY ŠKOLY

- jazykové kroužky – český jazyk, anglický jazyk;
- kroužek práce s PC;
- sportovní kroužek – volejbal;
- barmanský kurz, kurz studené kuchyně a ozdobného vykrajování ovoce a zeleniny;
- sportoviště (atletický a fotbalový stadion), zimní stadion a plavecký areál;
- kvalitní školní knihovna.

### Sportoviště ve Vlašimi (k dispozici pro žáky školy)



Fotbalový stadion, Vlašim



Atletický stadion, Vlašim



Zimní stadion, Vlašim



Plavecký areál, Vlašim

**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM VYTVOŘIL AUTORSKÝ KOLEKTIV**

Koordinátor tvorby ŠVP:	Mgr. Jiří Lejček
Ředitel školy:	Ing. Vladislav Novotný
Vedoucí autorského kolektivu:	Bc. Hana Hejhalová
Jazyková kontrola:	Mgr. Květa Koktová
Technické zpracování:	Bc. Ondřej Pojmon
Jednotlivé osnovy zpracovali:	
Český jazyk a literatura	Mgr. Květa Koktová,
Anglický jazyk	PhDr. Marie Brunová, Vendula Kordulová
Německý jazyk	Andrea Khaurová
Občanská nauka	Mgr. Dagmar Jankovská
Matematika	Mgr. Hana Průchová
Chemie	Mgr. Milan Dvořák
Ekologie	Mgr. Gita Křížková
Tělesná výchova	Mgr. Jarmila Vaníčková
Informatika	Ing. Milan Páleník
Ekonomika	Ing. Jitka Smržová
Potraviny a výživa	Mgr. Milan Dvořák
Stolníčení	Bc. Hana Hejhalová
Technologie	Bc. Hana Hejhalová
Společenská výchova	Bc. Hana Hejhalová, Mgr. Jarmila Vaníčková
Zařízení provozoven	Bc. Hana Hejhalová
Odborný výcvik	Marie Horálková

č.j. SŠ-VL/9/2009/INT

Školní vzdělávací program oboru vzdělání **Kuchař-číšník 65-51-H/01** schválen ředitelem školy dne 1. 5. 2009 **s účinností od 1. září 2009.**

.....  
Ing. Vladislav Novotný  
ředitel školy