

The page features a decorative design with three blue circles of varying sizes, each composed of concentric circles in different shades of blue. Two thin blue lines intersect at the top left, forming a large 'V' shape that frames the central text. A large blue circle is partially visible at the bottom right corner.

# **Školní vzdělávací program**

Kuchař – číšník SSOU ATHOZ

## OBSAH

|  |     |
|--|-----|
| Identifikační údaje                            | 3   |
| Profil absolventa                              | 4   |
| Charakteristika školního vzdělávacího programu | 6   |
| Organizační, personální a materiální podmínky  | 11  |
| Učební plán                                    | 12  |
| Učební osnovy                                  | 13  |
| RVP  | 14  |
| ŠVP  | 15  |
| Český jazyk a literatura                       | 16  |
| Anglický jazyk                                 | 23  |
| Ruský jazyk                                    | 31  |
| Německý jazyk                                  | 41  |
| Občanská nauka                                 | 48  |
| Matematika                                     | 54  |
| Základy přírodních věd                         | 61  |
| Tělesná výchova                                | 68  |
| Informační a komunikační technologie           | 73  |
| Ekonomika                                      | 81  |
| Potraviny a výživa                             | 88  |
| Stolničení                                     | 94  |
| Technologie                                    | 100 |
| Zařízení závodu                                | 109 |
| Speciální gastronomie                          | 112 |
| Odborný výcvik                                 | 117 |
| Příloha 1                                      | 125 |

## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

**Název školy:** Soukromé střední odborné učiliště ATHOZ spol. s r.o.

**Adresa:** Peluškova 1410, Praha 9

**Zřizovatel:** ATHOZ spol.s r.o.

**Kód a název oboru vzdělání:** 65 – 51 – H / 01 Kuchař – číšník

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

**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky, denní studium

**Jméno ředitele:** Mgr. Šarapatková Pavla

**Kontakty:** tel./ fax 241 491 306

**Platnost ŠVP:** 1. 9. 2009 – upravený únor 2020

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65 – 51 – H / 01 Kuchař – číšník.  
Program sestavil kolektiv pracovníků SSOU ATHOZ spol. s r.o., Peluškova 1410, Praha 9

## PROFIL ABSOLVENTA

|   |  |
|---|--|
| <b>Kód a název oboru vzdělání:</b>                            | <b>65- 51- H /01 Kuchař – číšník</b>     |
| <b>Název ŠVP:</b>   | <b>Kuchař – číšník</b>                   |
| <b>Dosažený stupeň vzdělání:</b>                              | <b>střední vzdělání s výučním listem</b> |
| <b>Délka a forma studia:</b>                                  | <b>3 roky, denní studium</b>             |
| <b>Školní vzdělávací program je určen pro dívky a chlapce</b> |  |

### Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař – číšník disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje moučníky, kontroluje kvalitu provedené 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.

### Výsledky vzdělávání

#### **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, 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 různé příležitosti,
- upraví tabuli pro různé příležitosti,
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem

#### **Žák je veden tak, aby**

- znal své reálné odborné a osobní kvality, uměl zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků, konstruktivně přistupoval ke kritice a snažil se odstraňovat nedostatky,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnímu rozvoji a rozvíjel své estetické cítění,

- 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.

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

- 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 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 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 a usiloval o zdravý životní styl.

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

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání 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 vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Kód a název oboru vzdělání:</b> | <b>65- 51- H / 01 Kuchař – číšník</b>    |
| <b>Název ŠVP:</b>                  | <b>Kuchař – číšník</b>                   |
| <b>Dosažený stupeň vzdělání:</b>   | <b>střední vzdělání s výučním listem</b> |
| <b>Délka a forma studia:</b>       | <b>3 roky, denní studium</b>             |

### **Podmínky pro přijetí ke vzdělávání**

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

### **Zdravotní způsobilost**

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

### **Ukončování vzdělávání**

Vzdělání 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 tři pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

### **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 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 vždy na 1 školní rok, snahou SOU je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, jídelny, hotely, kavárny, pizzerie).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

### **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 respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postojí, 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 v různých typech provozů v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecné 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 odborníka, 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 výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zvolený učební obor. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video a exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav odborné exkurze. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření 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 a kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické citění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků.

### **Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků je používané slovní a numerické hodnocení. Hodnocení 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, 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.

### **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. 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 IKT. Oblast IKT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní a 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 a pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

### **Přehled uplatňování klíčových kompetencí**

| Vyučovací předmět                       | Komunikační kompetence | Personální kompetence | Sociální kompetence | Řešení pracovních a mimopracovních problémů | Využívat IKT a pracovat s informacemi | Aplikace matematických postupů | Kompetence k pracovnímu uplatnění |
|---|------------------------|-----------------------|---------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Český jazyk a literatura                | x                      | x                     | x                   |   |                                       |                                |                                   |
| Anglický jazyk<br>Ruský / Německý jazyk | x                      | x                     | x                   |   |                                       |                                | x                                 |
| Občanská nauka                          | x                      | x                     | x                   | x   |                                       |                                |                                   |
| Matematika                              | x                      |                       | x                   |   |                                       | x                              |                                   |
| Základy přírodních věd                  | x                      |                       | x                   |   |                                       | x                              |                                   |
| Tělesná výchova                         | x                      | x                     | x                   | x   |                                       |                                |                                   |
| Informační a komunikační technologie    | x                      |                       |                     |   | x                                     |                                | x                                 |
| Ekonomika                               | x                      | x                     | x                   |   |                                       | x                              | x                                 |
| Potraviny a výživa                      | x                      |                       |                     |   | x                                     |                                | x                                 |
| Stolníčení                              | x                      | x                     | x                   | x   | x                                     |                                | x                                 |
| Technologie                             | x                      | x                     |                     |   | x                                     | x                              | x                                 |



|                       |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Zařízení závodu       | x |   |   |   |   |   | x |
| Speciální gastronomie | x | x |   |   | x |   | x |
| Odborný výcvik        | x | x | x | x | x | x | x |

### Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí, dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje.

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si. 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.

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě 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 práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je žáci 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. Žáci se učí sepsávat žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů.

Realizace tématu **Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu IKT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládnutí softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IKT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů.

Podle kapacitních možností mohou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

### Spolupráce se sociálními partnery – kuchař – číšník

Je založena na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích u malých firem. V letošním roce spolupracujeme se 17 firmami po celém území Prahy. V každém novém školním roce dochází k přerazování žáků – cílem je vystřídat žáky v různých typech provozoven. V některých případech jsou žáci střídáni v pololetí. Uvedený model spolupráce škoře vyhovuje, komunikace s partnery je velmi dobrá.

Každoročně zveme odborníky z praxe k závěrečným učňovským zkouškám.

## **Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č. 410/2005 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována osnova pro vstupní školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- Seznámení s dislokací objektů a umístěním lékárniček první pomoci
- Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů
- Traumatologický plán SOU
- Nařízení vlády č. 178/2001, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci
- Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů
- Zákoník práce
- Vyhláška č. 288/2003 Sb. o pracích zakázaných mladistvým
- Proškolení z poskytování první pomoci
- Proškolení z požární ochrany
- V odborném výcviku předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy
- Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

## ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

|  |  |
|--|--|
| <b>Kód a název vzdělávacího programu</b> | <b>65 – 51 –H / 01 Kuchař – číšník</b>   |
| <b>Délka a forma studia</b>              | <b>tříleté denní studium</b>             |
| <b>Stupeň vzdělání</b>                   | <b>střední vzdělání s výučním listem</b> |
| <b>Platnost vzdělávacího programu</b>    | <b>od 1. září 2009</b>                   |

### **Organizační podmínky:**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Zajištění praktického vyučování 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 1 školní rok. Během studia vystřídají žáci několik typů výrobních i obytných středisek (hotely, restaurace, jídelny, pohostinství). Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními podmínkami, způsoby obsluhy apod. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování (obsah praxe, docházka, chování žáků)

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád SOU. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků.

Školní řád dále rozvádí některá ustanovení Organizačního řádu SOU a Pracovního řádu týkající se zaměstnanců SOU. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se se Školním řádem SOU a řídit se jím. Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí Klasifikačním řádem školy, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných a doklasifikačních zkoušek.

### **Personální podmínky:**

Předměty oboru kuchař – číšník vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Odbornou způsobilost nesplňují pouze učitelé odborných předmětů, kteří mají střední vzdělání v oboru. Jedná se o pedagogy s dlouhodobou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole výchovný poradce.

### **Materiální podmínky:**

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, Pelušková 1410, Praha 9. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, video), kapacita učeben je 20 – 30 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici magnetofony.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve škole V úžlabině 320 Praha 10. Vybavení umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu. Na hřišti školy je možno provozovat atletické disciplíny, míčové hry.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 15 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

## UČEBNÍ PLÁN

**Kód a název vzdělávacího programu:**  
**Stupeň vzdělání:**  
**Délka a forma studia:**  
**Platnost vzdělávacího programu:**

**65-51-H/01 Kuchař-číšník**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**tříleté denní studium**  
**od 1. září 2009**

| Kategorie a názvy vyučovacích předmětů | Počet týdenních vyučovacích hodin |           |           |            |
|--|-----------------------------------|-----------|-----------|------------|
|  | 1. ročník                         | 2. ročník | 3. ročník | celkem     |
| <b>Povinné vyučovací předměty</b>      |                                   |           |           |            |
| Český jazyk a literatura               | 2                                 | 2         | 1         | 5          |
| Anglický jazyk                         | 2                                 | 2         | 3         | 7          |
| Ruský jazyk, Německý jazyk             | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Občanská nauka                         | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Matematika                             | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Základy přírodních věd                 | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Tělesná výchova                        | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Informační a komunikační technologie   | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Ekonomika                              | 1                                 | 1,5       | 1,5       | 4          |
| Potraviny a výživa                     | 1                                 | 1         | 1         | 3          |
| Stolničení                             | 2                                 | 2         | 2         | 6          |
| Technologie                            | 2                                 | 2         | 2         | 6          |
| Zařízení závodu                        | 1                                 | 0         | 0         | 1          |
| Speciální gastronomie                  | 0                                 | 1         | 1         | 2          |
| Odborný výcvik                         | 13+2                              | 15,5+2    | 15,5+2    | 50         |
|  |                                   |           |           |            |
| <b>Celkem</b>                          | <b>32</b>                         | <b>35</b> | <b>35</b> | <b>102</b> |

### Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na pracovištích do malých skupin s ohledem na bezpečnost, ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky.

2. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích pod odborným vedením instruktora, který je jmenován ředitelem školy, vždy na začátku nového školního roku nebo v případě změny pracovníka.

## UČEBNÍ OSNOVY

### Předmět:

Český jazyk a literatura

Anglický jazyk

Ruský jazyk - Německý jazyk

Občanská nauka

Matematika

Základy přírodních věd

Tělesná výchova

Informační a komunikační technologie

Ekonomika

Potraviny a výživa

Stolničení

Technologie

Zařízení závodu

Speciální gastronomie

Odborný výcvik

**Rámcový vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1.září 2009**

**Rámcový vzdělávací program**

| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Minimální počet vyučovacích hodin za studium |             |
|--------------------------------------|--|-------------|
|                                      | týdenních                                    | celkový     |
| Jazykové vzdělávání – český jazyk    | 3  | 96          |
| cizí jazyky                          | 10   | 320         |
| Společenskovední vzdělávání          | 3  | 96          |
| Přírodovědné vzdělávání              | 3  | 96          |
| Matematické vzdělávání               | 3  | 96          |
| Estetické vzdělávání                 | 2  | 64          |
| Vzdělávání pro zdraví                | 3  | 96          |
| Vzdělávání v ICT                     | 3  | 96          |
| Ekonomické vzdělávání                | 3  | 96          |
| Výroba pokrmů                        | 10   | 320         |
| Odbyt a obsluha                      | 7  | 224         |
| Komunikace                           | 2  | 64          |
| Profilující okruh kuchař - číšník    |  |             |
| Disponibilní hodiny                  | 44   | 1408        |
| <b>Celkem</b>                        | <b>96</b>                                    | <b>3072</b> |

Školní vzdělávací program SOU ATHOZ je upraven – 10.2.2014 viz. příloha

| Činnost   | Počet týdnů v ročníku |           |           |
|---|-----------------------|-----------|-----------|
|   | 1.                    | 2.        | 3.        |
| Vyučování podle rozpisu učiva                                       | 33                    | 33        | 29        |
| Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce) | 7                     | 7         | 8         |
| Závěrečná zkouška a studijní volno                                  | -                     | -         | 3         |
| <b>Celkem</b>   | <b>40</b>             | <b>40</b> | <b>40</b> |

#### Přehled využití týdnů ve školním roce

#### Počet vyučovacích hodin za celou dobu studia - ŠVP

| Název předmětu                               | 1.roč       | 2.roč       | 3.roč       | celkový ŠVP |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Český jazyk a literatura                     | 66          | 66          | 29          | 161         |
| Anglický jazyk                               | 66          | 66          | 87          | 219         |
| Ruský jazyk, Německý jazyk - volitelné       | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Občanská nauka                               | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Matematika                                   | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Základy přírodních věd                       | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Tělesná výchova                              | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Informační a komunikační technologie         | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Ekonomika                                    | 33          | 49,5        | 43,5        | 126         |
| Potraviny a výživa                           | 33          | 33          | 29          | 95          |
| Stolničení                                   | 66          | 66          | 58          | 190         |
| Technologie                                  | 66          | 66          | 58          | 190         |
| Zařízení závodu                              | 33          | -           | -           | 33          |
| Speciální gastronomie                        | -           | 33          | 29          | 62          |
| Odborný výcvik                               | 495         | 577,5       | 507,5       | 1580        |
| <b>Celkem hodin v jednotlivých ročnících</b> | <b>1056</b> | <b>1155</b> | <b>1015</b> | <b>3226</b> |

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Český jazyk a literatura**  
**65-51 – H / 01 Kuchař – Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu**    **ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**

|                    |                |                |               |
|--------------------|----------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>1. – 2.</b> | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>1 týdně</b> | <b>161</b>    |

### **Charakteristika vzdělání:**

Učivo upevňuje a dále rozvíjí vědomosti a dovednosti získané na základní škole, a to s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Cílem předmětu je, aby žáci řešili základní životní situace a vyjadřovali vlastní myšlenky, zážitky, názory a postoje tak, aby byly v souladu s platnými jazykovými, komunikačními a společenskými normami. Žáci by měli umět vyhledávat, používat a předávat informace potřebné pro jejich osobní i profesní rozvoj, dokázat pochopit jakýkoli text a správně jej interpretovat, chápat úlohu umění v životě člověka, aby dovedli vyjádřit vlastní zážitky z poznanych uměleckých děl a zároveň byli tolerantní k názorům ostatních,

Vyučovací proces tedy musí vést ke zlepšování komunikačních dovedností žáků a ke kladnému vztahu k mateřskému jazyku, k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků a tím i k utváření jejich morálního profilu, k podpoře zájmu o literaturu a o umění vůbec, k funkční a mediální gramotnosti.

### **Charakteristika učiva:**

Vzhledem k zaměření oboru je třeba klást větší důraz na vědomosti a dovednosti praktického charakteru než na znalosti spíše teoretické, což znamená, že se klade důraz na práci s konkrétním textem, a to jak v oblasti jazykové, tak v oblasti literární. Pokud jde o metody a formy výuky, používá se: výklad, přednáška, řízený rozhovor, samostatná nebo společná práce s uměleckým nebo odborným textem, forma pravopisného, gramatického nebo stylistického cvičení, diktáty, domácí příprava referátů a písemných prací a řečnická cvičení atd.

### **Pojetí výuky:**

Předmět se formálně člení na tři oblasti – na výchovu jazykovou, komunikační a slohovou a na výchovu literární. Všechny tři složky usilují o to, aby jazykové projevy žáků byly kultivované, aby respektovaly normy spisovné češtiny a aby žáci byli schopni pochopit, analyzovat a interpretovat méně obtížný text. Tyto složky se tak stávají základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností pro zvládnutí všech ostatních vyučovacích předmětů i běžných životních situací. Výuka ČJL pomáhá formovat hodnotový systém žáků a tak se podílí nejen na rozvoji jejich duchovního života, ale také na utváření jejich životních názorů a postojů.

Předmět se vyučuje v 1. – 3. ročníku 2 hodiny týdně.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení se opírá především o žákovu schopnost vyjadřovat se v ústní i písemné formě k



různým zadaným otázkám a úkolům, a to nejen formou ústního či písemného zkoušení, ale také např. prostřednictvím hodnocení referátů, samostatných či skupinových prací nebo hodnocení motivačního. Kritéria numerického i slovního hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům**

Oblast jazykové a komunikační výchovy se bezprostředně promítá do všech vyučovacích předmětů, a to jak v projevech psaných, tak v projevech mluvených. Pokud jde o výchovu literární, může se uplatnit především při výuce cizích jazyků a v občanské výchově.

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

Žáci by si měli osvojit:

- toleranci a úctu k domácím i cizím materiálním i duchovním hodnotám,
- negativní postoj k jakýmkoliv projevům rasismu
- schopnost alespoň částečně se orientovat v médiích,
- zásady slušného jednání s lidmi,
- zásady vhodné prezentace při oficiálním i neoficiálním jednání,
- zásady zpracování věcně správných a srozumitelných jednodušších textů.

#### **Člověk mezi lidmi**

Žáci jsou především vedeni k tomu:

- aby chápali význam lásky a přátelství
- aby byli schopni řešit konflikty
- aby byli schopni rozpoznat a odmítnout projevy rasismu a intolerance
- aby si vážili svého národa, jeho kultury a jazyka

#### **Člověk a svět práce**

Žáci by se měli v rámci možností naučit:

- vyhledávat a posuzovat informace o záležitostech své profese,
- prezentovat se slovem i písmem v pracovním styku při nejrůznějších jednáních.

#### **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni:

- k úctě k materiálním, ale i duchovním hodnotám a k tomu, aby je dokázali chránit,
- k péči o životní prostředí

**Ročník**        **1.**                    **Celkem**  
**Počet hodin**   **2 týdně**                **66**

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.      |
|--|---|-----------|
| <b>Mluvnice</b>  |   | <b>17</b> |
| <b>Žák:</b><br>- ověřuje a upevňuje si poznatky ze ZŠ  | <b>1. Opakování učiva ZŠ</b><br>- проверка znalostí   |           |
| - orientuje se v soustavě jazyků   | <b>2. Původ češtiny a její postavení mezi evropskými jazyky</b>   |           |
| - uplatňuje znalosti pravopisu v písemném projevu<br>- používá normativní příručky   | <b>3. Hlavní principy českého pravopisu</b>   |           |
| - rozvíjí a zpřesňuje své vyjadřovací schopnosti<br>- chápe rozdíl mezi spisovným, hovorovým a nespisovným vyjadřováním<br>- je schopen správně užívat odbornou terminologii<br>- ve vlastním projevu dokáže zvolit jazykové prostředky adekvátní komunikační situaci  | <b>4. Nauka o slovní zásobě</b><br>- slovo a jeho význam<br>- stylistické rozvržení SZ<br>- obohacování SZ<br>- slova jednoznačná a mnohoznačná<br>- synonyma, homonyma, antonyma<br>- základní způsoby tvoření slov  |           |
| <b>Sloh</b>  |   | <b>16</b> |
| <b>Žák:</b><br>- dokáže poznat funkční styl, případně i slohový útvar<br>- dokáže se vhodně prezentovat, osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování<br>- vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně<br>- dokáže obhajovat svá stanoviska<br>- umí zjistit potřebné informace a kriticky je posoudit<br>- učí se vnímat a poslouchat partnera<br>- dokáže vyjádřit přijatelnou formou své myšlenky a zážitky | <b>1. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly</b><br>- projevy prostě sdělovací: vyjadřování v běžném styku, běžná komunikace<br>- krátké informační útvary: zpráva, oznámení, inzerát, reklama<br>- vypravování, vyprávěcí postupy, stavba, jazykové prostředky<br>- písemná slohová práce |           |
|  | <b>2. Závěrečné opakování a shrnutí poznatků z gramatiky a stylistiky</b>   |           |
| <b>Literatura</b>  |   | <b>33</b> |
| <b>Žák:</b><br>- umí se orientovat v nabídce kult. institucí, zjišťovat informace, kriticky je posuzovat   | <b>1. Úvod</b><br>- plán učiva a referátů, indiv. četba<br>- knihovny a jejich služby   |           |
| - umí v rámci možností rozeznat literární druhy a žánry  | <b>2. Základy teorie literatury</b><br>- podstata a funkce krásné lit.<br>- literární druhy a žánry   |           |
| - prohloubí si poznatky o řecké mytologii a o bibli<br>- uvědomí si jejich aktuální odkaz<br>- dokáže vyjádřit vlastní názor na ně   | <b>3. Výběr z děl nestarší svět. lit.</b><br>- výběr z řecké mytologie<br>- význam bible  |           |
|  | <b>4. Výběr z české středověké lit.</b>   |           |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní poznatky o vývojových etapách, o nejvýznamnějších autorech, dílech české střed. lit., vysvětlí význam Husova díla</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- nejstarší památky</li> <li>- česká lit. raného a vrcholného středověku (legendy, kroniky, satiry)</li> </ul>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná nejvýznamnější představitele renesanční literatury a umění</li> <li>- dokáže vyjádřit vlastní názor na literární ukázky</li> <li>- pochopí význam jednoty bratrské</li> </ul>   | <p><b>5. Z evropské renesanční lit.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- renesance jako umělecký a životní styl</li> <li>- ukázky z děl autorů</li> <li>- humanismus v české lit.</li> </ul>    |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí vysvětlit pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů Komenského</li> <li>- pochopí význam ústní lidové slovesnosti</li> </ul>  | <p><b>6. Charakteristika baroka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Komenský</li> <li>- ústní lidová slovesnost</li> </ul>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomí si význam tohoto období</li> <li>- pochopí společenskou funkci divadla</li> <li>- prohloubí si vědomosti o Máchovi, Tylovi a Erbenovi</li> <li>- pochopí podstatu romantismu</li> <li>- dokáže pochopit a interpretovat ukázky</li> </ul> | <p><b>7. Výběr z literatury NO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika období</li> <li>- úloha divadla v době NO</li> <li>- romantismus ve světové a v české literatuře</li> </ul> |  |
|  | <p><b>8. Závěrečné opakování</b></p>  |  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>66</b>     |

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.      |
|---|--|-----------|
| <b>Mluvnice</b>   |  | <b>17</b> |
| <b>Žák:</b><br>- měl by být schopen zdůvodňovat pravopisné jevy   | <b>1. Hlavní principy českého pravopisu</b><br>- opakování a upevňování učiva  |           |
| - zná zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi  | <b>2. Technika mluvených projevů, hlavní zásady ortoepie</b>   |           |
| - dokáže správně určit slovní druhy, případné poznat jejich větnou funkci<br>- naučí se chápat souvislosti mezi pravopisem, tvaroslovím a větnou stavbou<br>- poznatky z tvarosloví dokáže aplikovat ve svých projektech  | <b>3. Slovní druhy a jejich rozdělení</b>  |           |
| <b>Sloh</b>   |  | <b>16</b> |
|   | <b>1. Opakování učiva 1. ročníku</b>   |           |
| <b>Žák:</b><br>- uvědomuje si závislost formy dopisu na adresátovi a podle toho volí vhodné jazykové prostředky   | <b>2. Projevy prostě sdělovací</b><br>- osobní dopis   |           |
| - dokáže sestavit jednoduchý úřední dopis a žádost  | <b>3. Administrativní styl</b><br>- úřední dopis a žádost  |           |
| - rozlišuje jednotlivé druhy popisu<br>- dokáže zvládnout jednodušší popis prakticky, odborný<br>- uvědomuje si základní kategorie lidských vlastností<br>- prokáže znalosti podstaty daného slohového útvaru a schopnost přesně, jasně a věcně správně formulovat své myšlenky | <b>4. Popis</b><br>- popis prostý, praktický, odborný, umělecký<br>- charakteristika<br>- písemná slohová práce  |           |
|   | <b>5. Jazyková a komunikativní výchova</b><br>- shrnutí a zopakování učiva 2. ročníku  |           |
| <b>Literatura</b>   |  | <b>33</b> |
|   | <b>1. Úvod do studia</b><br>- opakování, plán učiva, četba, referáty   |           |
| <b>Žák:</b><br>- pochopí význam BN a KHB pro další vývoj českého literatury a novinářství   | <b>2. Realismus v díle B. Němcové a K. H. Borovského</b><br>- rozbor ukázek  |           |
| - naučí se chápat význam poezie jako specifického prostředku vyjádření citů<br>- na základě rozboru textu dokáže objasnit dobové, morální, sociální problémy  | <b>3. Výběr z české lit. 60. – 70. let 19. století</b><br>- rozbor ukázek z děl májovců, ruchovců a lumírovců<br>- přírodní, subjektivní a vlastenecká lyrika<br>- sociální balada |           |

|   |   |  |
|---|---|--|
| - po interpretaci textu dokáže určit základní rysy realismu   | - realistický obraz městského a venkovského života  |  |
| - pochopí jeho podstatu a cíl   | <b>4. Kritický realismus v evropských literaturách</b><br>- rozbor ukázek   |  |
| - zamýšlí se nad vlastním hodnotovým žebříčkem<br>- uvědomí si význam znalosti historie   | <b>5. kritický realismus v české literatuře</b><br>- rozbor ukázek venkovské prózy a dramatu<br>- rozbor ukázek historické prózy            |  |
| - poučí se o nových uměleckých postupech  | <b>6. Nové umělecké směry v Evropě</b><br>- jen informativně  |  |
| - podle vlastního výběru se naučí recitovat jednu báseň<br>- na základě rozboru textu dokáže určit nejdůležitější problémy této doby  | <b>7. Výběr z české literatury od 90. let do roku 1918</b><br>- rozbor ukázek intimní a přírodní lyriky<br>- sociální a protiválečná poezie |  |
| - dokáže vysvětlit podstatu realistické umělecké metody, případně charakterizovat nové umělecké směry<br>- je schopen charakterizovat typická díla tohoto období a rámcově je zařadit | <b>8. Souhrnné opakování</b>  |  |

Ročník 3. Celkem  
Počet hodin 1 týdně 29

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.      |
|---|--|-----------|
| <b>Mluvnice</b>   |  | <b>15</b> |
| <b>Žák:</b><br>- prohlubuje si znalosti systému jazyka<br>- uvědomuje si jejich význam pro komunikaci v praktickém životě   | <b>1. Větná stavba</b><br>- druhy vět podle členění a podle postoje mluvčího<br>- predikační shoda   |           |
| - dál zdokonaluje a aktivně využívá získané vědomosti a dovednosti<br>- odstraňuje nedostatky ve znalostech<br>- dokáže se orientovat ve výstavbě textu                               | <b>2. Souhrnné opakování a procvičování učiva 1. – 3. ročníku</b><br>- pravopis<br>- nauka o tvoření a významu slov<br>- tvarosloví, větná stavba  |           |
| <b>Sloh</b>   |  | <b>14</b> |
| <b>Žák:</b><br>- umí správně sestavit a napsat životopis  | <b>1. Životopis</b>  |           |
| - ovládá a respektuje principy jeho výstavby<br>- je schopen správně používat základní odbornou terminologii<br>- umí získat a kriticky zhodnotit informace                           | <b>2. Výklad</b><br>- technika a druhy čtení<br>- orientace v textu<br>- písemná slohová práce   |           |
|   | <b>3. Souhrnné opakování a procvičování učiva 1. – 3. ročníku</b>  |           |
| <b>Literatura</b>   |  | <b>29</b> |
| <b>Žák:</b><br>- prohlubuje se jeho zájem o lit. a umění<br>- uvědomuje si nutnost sebevzdělání<br>- zdokonalují se jeho schopnosti potřebné pro úspěšný a samostatný jazykový projev | <b>1. Opakování, úvod do studia</b><br>- beseda o kult. životě žáků, referáty, individuální četba  |           |
| - na základě ukázek umí vysvětlit vztah lit. a umění k politické a hospodářské situaci tohoto období<br>- je schopen rámcově charakterizovat proletářské umění a poetismus            | <b>2. Výběr z české i světové meziválečné literatury</b><br>- téma 1. světové války<br>- sociální problémy a konflikty této doby<br>- vztah jedince a společnosti<br>- boj proti fašismu<br>- téma Mnichova v české poezii |           |
| - uvědomuje si přínos avantgardního divadla, aktuálnost děl K. Čapka<br>- je schopen formulovat vlastní zážitky z uměleckého díla a vyjádřit svůj názor                               | <b>3. České divadlo a drama mezi válkami</b>   |           |
| -   | <b>4. Základní náměty a proudy ve světové lit. od konce 2. světové války po současnost</b><br>- informativní přehled   |           |
| - projevuje zájem o soudobou uměleckou lit.<br>- na základě rozboru ukázek si dovede udělat   | <b>5. Výběr z české lit. 2. pol. 20. stol.</b><br>- odraz války, okupace a osvobození<br>- odraz komunistické ideologie a její   |           |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>rámcovou představu o vývoji české spol. ve 2. pol. 20. stol.<br/>- dokáže rozpoznat tzv. brakovou lit.</p> | <p>kritika v poválečné české lit.<br/>- vztah jednotlivce a společnosti<br/>- literární druhy a žánry v poválečné lit.</p>      |  |
| <p>- za pomoci vyučujícího se pokusí vymezit podstatu jejich originality a úspěšnosti</p>                     | <p><b>6. České spisovatele světového významu</b><br/>- ukázky z tvorby K. Čapka, J. Haška, V. Havla, B. Hrabala, M. Kundery</p> |  |
|   | <p><b>7. Závěrečné shrnutí a systematizace poznatků z 1. – 3. ročníku</b></p>   |  |

Učebnice: Soukal, J.: Čítanka pro 3. leté učební obory, SPN, 2004

Kvítková, N., Helclová, I.: Český jazyk pro učební obory, SPN, 2002

Vypracoval: Mgr. Vodička Miroslav

**Školní vzdělávací program****Kód a název vzdělávacího programu****Délka a forma studia****Stupeň vzdělání****Platnost vzdělávacího programu****Anglický jazyk****65-51-H/01 Kuchař – Číšník****tříleté denní studium****střední vzdělání s výučním listem****od 1. září 2009****Název předmětu ANGLICKÝ JAZYK**

|                    |                |                |               |
|--------------------|----------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>1.-2.</b>   | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>3 týdně</b> | <b>219</b>    |

**Charakteristika vzdělání:**

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikativními dovednostmi, které odpovídají úrovni A1-A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Žák je veden k tomu, aby ovládal mluvenou, poslechovou, psací tak i gramatickou jednotku na elementární úrovni. Žák by měl být na konci studia schopen reagovat na základní konverzační prvky (rodina, záliby, osobní údaje apod.), konverzaci v gastronomii, vyplnit základní formuláře, napsat formální i neformální dopis, životopis a menu. Měl by znát více jak 1000 lexikálních jednotek, z toho přes 300 k oboru. Žák je veden k samostatnosti, plnění úkolů a dobré úrovni vystupování.

**Charakteristika učiva:**

Učivo je voleno tak, aby zahrnovalo co nejbližší zaměření k oboru. Veškeré probírané věci souvisejí se základní gramatikou, kterou jsou schopni popsat věci běžného dne, konverzace a tvořit veškerá témata a požadavky gastronomie v anglickém jazyce.

Z učiva jsou vypuštěny realie a vše, co alespoň částečně nesouvisí s oborem.

**Pojetí výuky:**

Výuka je převážně konverzačního charakteru. Je to nejběžnější a nejdůležitější způsob komunikace v gastronomii. Výuka se však opírá o učebnice, cvičební sešity, slovníky a jiné materiály. V hodinách jsou zařazeny různá gramatická cvičení, hry, poslech, cizojazyčné filmy, konverzace, vlastní práce, různé články a texty, práce se slovníky a jiné.

**Hodnocení výsledků:**

Hodnocení probíhá ústním zkoušením, písemným zkoušením, domácími úkoly, vlastní tvorbou a za aktivitu v hodině. Při písemném projevu se hodnotí gramatická správnost, lexikální vybavenost, slovosled a správné použití probrané tematiky. Při ústním projevu se hodnotí správnost slovosledu, plynulost, slovní zásoba a plynulost. Ostatní hodnocení souvisí se správností splnění úkolu a aktivita.



**Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Žáci se učí jednat s lidmi, rozvíjet své komunikativní schopnosti, rozvíjet svůj psaný projev, řešit samostatně úkoly z osobního i pracovního života. Učí se vyhledávat a pracovat s informacemi, s materiály a učebním textem, konverzovat a rozvíjet konverzaci. Seznámí se odlišnostmi anglické a americké kultury, jejich tradicemi a zvyky a mentalitou. Seznámí se také s různým názvoslovím v anglické a americké angličtině.

Naučí se jednat a vystupovat sami za sebe a osobnímu rozvoji po stránce nejen jazykové.

**Ročník**                      **1.**                      **Celkem**  
**Počet hodin**                **2 týdně**                **66**

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.      |
|---|---|-----------|
| <b>Žák:</b><br>- se seznámí s abecedou, její výslovností a naučí se vyhláskovat své jméno a slova<br>- naučí se zdravít, zeptat se na jméno<br>- osvojí si základní konverzační fráze a podat o sobě informace (věk, povolání, adresu, místo původu)<br>- naučí se výslovnost<br>- naučí se osobní zájmena a sloveso být ve všech tvarech<br>- vytvoření základní slovní zásoby | <b>1. Pozdrav a představování</b><br>- Abeceda<br>- Zákl. slovosled<br>- Osobní zájmena<br>- Ovoce- slovní zásoba                                       | <b>8</b>  |
| - dovede sestavit a napsat jednoduchou větu<br>- poskytne základní informace o sobě a své rodině, dovede říct, kde bydlí<br>- dovede popsat člověk, fyzický vzhled, náladu, povolání, záliby, o tom co vlastní<br>- dovede utvořit přivlastňovací pád ke všem osobám<br>- dovede tvořit pravidelná i nepravidelná množná čísla  | <b>2. Rodina, domov</b><br>- Sloveso „to have“<br>- Přivlastňovací pád<br>- Množné číslo podstatných jmen<br>- Zelenina– slovní zásoba                  | <b>6</b>  |
| - dovede popsat a pojmenovat celé své příbuzenstvo, i vzdálené<br>- umí tvořit větu pomocí fráze, při popisování že někde něco je<br>- umí správně používat základní předložky  | <b>3. Příbuzenstvo, bydlení</b><br>- Vazba „there is/ there are“<br>- Předložky<br>- Koření- slovní zásoba  | <b>6</b>  |
| - umí rozlišit dva základní časy, utvořit a napsat správně větu v obou časech<br>- použití –ingového tvaru<br>- umí základní číslovky 0-20<br>- umí dny v týdnu<br>- zvládá tvořit rod podstatných jmen   | <b>4. Škola a práce</b><br>- Přítomný čas prostý a průběhový<br>- Číslovky, dny v týdnu<br>- Rod podstatných jmen<br>- Stolní inventář 1- slovní zásoba | <b>8</b>  |
| -zná všechna přivlastňovací zájmena, umí je správně zařadit do věty a neporušit slovosled<br>- zvládá tvoření otázek pomocí Wh-, How a přehozením podmětu s přísudkem...<br>- umí se zeptat a odpovědět kolik je hodin  | <b>5. Každodenní činnosti</b><br>- Přivlastňovací zájmena<br>- Tvoření otázek, záporu<br>- Udávání času<br>- stolní inventář 2- slovní zásoba           | <b>12</b> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití slovesa „like“ a být schopen co má či nemá rád</li> <li>- použití všech způsobů slovesa „to go“</li> <li>- správně použití slovesa „can“ ve smyslu být schopen</li> </ul>                   | <p><b>6. Rekrece a sport</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slovesa „to like“ a „to go“</li> <li>- Způsobové sloveso „can“</li> <li>- Činnost v kuchyni 1- slovní zásoba</li> </ul> | <b>6</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí rozlišit sloves „to bring“ a „to take“</li> <li>- rozšíření konverzačních frází a frází pro práci v gastronomii</li> </ul>  | <p><b>7. Restaurace a stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slovesa „to bring“, to „take“</li> <li>- Fráze k oboru</li> <li>- Činnost v kuchyni 2- slovní zásoba</li> </ul> | <b>12</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a umí používat pravidla pro členy určité a neurčité</li> <li>- rozšíření číslovek 21- milion</li> <li>- umí užívat výrazy určující množství „some/any“, „few/a few, little/a little“</li> </ul> | <p><b>8. Nakupování, míry a váhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Členy</li> <li>- Číslovky</li> <li>- Výrazy označující množství</li> <li>- Maso 1- slovní zásoba</li> </ul>     | <b>8</b>  |

**Ročník**                      **2.**                      **Celkem**  
**Počet hodin**                **2 týdně**                **66**

| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>  | <b>Tematické celky</b>   | <b>Hod.</b> |
|--|--|-------------|
| <b>Žák:</b><br>- umí tvořit minulý čas z pravidelných sloves<br>- zná min 20 tvarů nepravidelných sloves<br>- umí vytvořit větu v minulém čase prostém, včetně záporu i otázky<br>- umí rozlišit neurčitá zájmena pro množství | <b>1. Volný čas</b><br>- Ne/pravidelná slovesa<br>- Minulý čas- prostý<br>- Zájmena „this/these“ a „that/those“<br>- Maso 2- slovní zásoba   | <b>10</b>   |
| - zná tázací zájmena<br>- umí tvořit číslovky řadové pomocí pravidla<br>- zná měsíce a umí říct i napsat datum   | <b>2. Vysvětlení cesty, život ve městě</b><br>- Tázací zájmena a příslovce<br>- Měsíce, číslovky řadové<br>- Maso 3- slovní zásoba           | <b>4</b>    |
| - užití způsobových sloves kladných, vhodné užití ve větách  | <b>3. Telefonování</b><br>- Způsobová slovesa I<br>- Přílohy- slovní zásoba  | <b>6</b>    |
| - umí užít minulého času průběhového samostatně i dohromady v souvětích s minulým časem prostým i průběhovým<br>- umí tvořit otázky i záporu a reagovat na ně  | <b>4. Volný čas- pokračování</b><br>- Minulý čas- průběhový<br>- Nápoje- slovní zásoba   | <b>6</b>    |
| - zná užití neurčitých zájmen životných i neživotných ve větě kladné záporné i otázce<br>- ovládá přivlastňovací pád v souhlasu i nesouhlasu<br>- umí vyjádřit vlastní názor   | <b>5. Vítání hostů, omluvy, komplimenty</b><br>- Neurčitá zájmena „everyone, someone, anyone“<br>- Přivlastňovací pád „so am I“<br>- Polévky | <b>10</b>   |
| - zná užití vět pro objednání si v restauraci, umí nabídnout lístek, zeptat se zákazníka co si bude přát, umí reagovat na přání zákazníka  | <b>6. V restauraci, oblečení</b><br>- Fráze k oboru<br>- Vybavení kuchyně- slovní zásoba   | <b>12</b>   |
| - umí tvořit blízkou budoucnost pomocí výrazu „going to“<br>- je chopen tvořit otázku i zápor<br>- umí užít nejméně 10 frázových sloves v aktivní mluvě a zná jejich přesný výraz  | <b>7. Cestování</b><br>- Budoucnost pomocí „going to“<br>- Frázová slovesa<br>- Moučníky, zákusky, dezerty- slovní zásoba                    | <b>6</b>    |
| - rozšíření slovní zásoby, doplnění výrazů k předchozí slovní zásobě a její aktivní užití<br>- rozlišení synonym, antony, rozlišení antonym ve větě, v mluveném projevu  | <b>8. Zvířata, ovoce, zelenina</b><br>- Slovní zásoba k oboru<br>- Homonyma, synonyma, antonyma<br>- Předkrmy- slovní zásoba                 | <b>8</b>    |
|  | <b>9. Počasí, roční období</b>   | <b>4</b>    |

**Ročník**                      **3.**                      **Celkem**  
**Počet hodin**                **3 týdně**                **87**

| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>   | <b>Tematické celky</b>  | <b>Hod.</b> |
|---|---|-------------|
| <b>Žák:</b><br>- umí užít způsobových sloves záporných, nemá problém s užitím kladných a záporných modálních sloves   | <b>1. Každodenní život</b><br>- Modální slovesa II<br>- Pečivo- slovní zásoba           | <b>8</b>    |
| -zná užití budoucího času pomocí výrazu „will“ a „shall“<br>- umí utvořit otázku i zápor v budoucím čase  | <b>2. Prázdniny</b><br>- Budoucí čas „will“ a „shall“<br>- Hlavní chody- slovní zásoba  | <b>4</b>    |
| - zná užití výrazu „wish“, umí vyjádřit své přání<br>- zná nejméně deset receptů, je schopen plně užívat výrazů v kuchyni i v restauraci jako číšník  | <b>3. V kuchyni</b><br>- Názvy pokrmů, recepty<br>- Přání „I wish“                      | <b>8</b>    |
| - umí užít trpného rodu, hlavně ve formálním a psaném projevu<br>- umí vytvořit a sestavit menu v anglickém jazyce<br>- umí plně vyjadřovat určité i neurčité množství, zná metrický i britský systém vah a mír | <b>4. Menu</b><br>- Trpný rod<br>- Vyjadřování množství                                 | <b>6</b>    |
| - zná a umí správně používat všechny předložky a spojky<br>- nedělá problém se zeptat na cestu ale i podat informace jak se kam dostat<br>- umí napsat neformální dopis   | <b>5. Cestování</b><br>- Předložky, spojky<br>- Ptání se na cestu<br>- Neformální dopis | <b>12</b>   |
| umí napsat formální i neutrální dopis, dovede napsat esej i článek  | <b>6. V práci, žádání o práci</b><br>- Formální dopis<br>- Životopis                    | <b>10</b>   |
| - zná anglické i americké hlavní svátky, zvyky a tradice<br>- umí konverzovat na téměř jakékoli téma, vyjádřit svůj vlastní názor   | <b>7. Evropa a svět</b><br>- Tradice, zvyky<br>- Konverzační témata                     | <b>6</b>    |
| - rozumí projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu a dovede na něj reagovat<br>- vhodným způsobem ústně i písemně pozve přátele na slavnostní událost   | <b>8. Zdravý životní styl</b><br>- Pozvání na společenskou událost                      | <b>4</b>    |

Učebnice:

STEP BY STEP, Fraus, 2002

ANGLIČTINA PRO ZAČÁTEČNÍKY, Leda, 2001

GRAMATIKA ANGLICKÉHO JAZYKA, Didaktis, 2007

ENGLISH GRAMMAR IN USE, Cambridge, 2007

Vypracoval: Ing.Aldorfová Věra

Mgr.Vodička Miroslav

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Ruský jazyk**  
**65-51-H/01 Kuchař – Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu**      **RUSKÝ JAZYK**

**Ročník:**            **1. – 3.**            **Celkem**  
**Počet hodin**      **1 týdně**        **95**

### **Charakteristika vzdělávání**

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací 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*.

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáka s realitami dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

### **Pojetí výuky**

Základní požívanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností ( s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně

prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

**Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikativní kompetence* – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

*Personální kompetence* – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence* – žák pracuje samostatně i v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.



Ročník: 1. Celkem  
Počet hodin: 1 týdně 33

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Тematické celky   | Нod.     |
|---|---|----------|
| <b>Žák:</b><br>- vzbuzení zájmu žáků o studium ruského jazyka, seznámit je s obsahem učiva, učebnicí a PS.<br>- nácvik výslovnosti hlásek a slabik odlišných od češtiny, seznámení s prvními slovy a jejich výslovností | <b>1. Úvod do ruského jazyka</b><br>Nácvik výslovnosti přízvučných samohlásek а, о, у, е, ы., souhlásek ш, ж, ц, щ, ч, tvrdé л а párových souhlásek.<br>Slova да, нет, ты, я a jména dětí         | <b>3</b> |
| - seznámení s novou slovní zásobou, nácvik intonace otázky s tázacím zájmenem   | <b>2. Rodina</b><br>Slova a větné konstrukce: брат, девочка, дочь, здравствуй(те), мальчик, мама, мой, моя, папа, пожалуйста, привет, сестра, спасибо, сын. Кто это? Это.... Скажите, пожалуйста. | <b>3</b> |
| - upevnění osvojeného učiva<br>- seznámení s novou slovní zásobou a nácvik intonace tázací věty bez tázacího zájmena  | <b>3. Domácí zvířata</b><br>Slova a větné konstrukce : я живу, он живёт, канарейка, корова, кот, кошка(и), кролик(и), курица.<br>У меня, у тебя.  | <b>2</b> |
| - seznámení s novou slovní zásobou<br>- upevnění osvojené učební látky  | <b>4. Škola</b><br>Slova a větné konstrukce:<br>дверь, доска, карандаш, карта, класс, мел, парта, стол, стул, сумка, ученик(ца), учитель(ница).   | <b>2</b> |
| - vyrovnávání znalostí slov, procvičování frází, minialogů, individuální práce s výslovností  | <b>5. Vyrovnávací hodina</b><br>Откройте, пожалуйста, свою сумку.<br>Положите, пожалуйста, в сумку пенал. Что это? Это моя ручка.   | <b>2</b> |
| - seznámení s novou slovní zásobou<br>- rozvíjení dovednosti v poslechu s porozuměním a hovorů  | <b>6. Jídlo</b><br>Slova a větné konstrukce: йогурт, завтрак, на завтрак, каша, картофель, суп, сыр, ужин, хлеб, молоко, какао.<br>Что ты любишь? Я люблю шоколад.                                | <b>2</b> |
| - úvod do azbuky  | <b>7. Azbukové období</b><br>úvod do azbuky.  | <b>2</b> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| - dotaz a odpověď: Kdo je tu  | <b>8. Kdo je tu</b><br>Základní poučení o přízvuku<br>Rozlišování přízvučných a nepřízvučných slabik<br>Písmena: к, о, т, у, в.  | 3 |
| - dotazy a odpovědi: kdo je tam, kdo je to, jak se kdo jmenuje  | <b>9. Kdo je to</b><br>Čtení nepřízvučného а, о.<br>Čtení jotovaného písmene я.<br>Písmena: а, м, н, э, я.   | 2 |
| - seznamování, představování  | <b>10. Seznamování</b><br>Písmena: б, д, з, и, е.<br>Čtení a výslovnost párových tvrdých a měkkých souhlásek před а, о, у a před и, я, е.<br>Čtení jotovaného písmene е.<br>Nepřízvučné а, о v první slabice před přízvukem<br>Intonace tázací otázky bez tázacího slova<br>Intonace oznamovací věty | 2 |
| - pozdravy při setkání a při loučení<br>- dotazy a odpovědi: odkud kdo je   | <b>11. Odkud kdo je</b><br>Písmena: п, р, с, г, й.<br>Čtení a výslovnost párových tvrdých a měkkých souhlásek<br>Redukce о, а před přízvukem a po něm<br>Intonace otázky   | 2 |
| - představování, seznamování<br>- dotazy a odpovědi: o rodině, jak se kdo jmenuje, kolik je členů rodiny, kolik je komu let | <b>12. Představování</b><br>Písmena: л, ш, ч, ы, ъ.<br>Nepřízvučné е<br>Výslovnost tvrdého л a měkkého ль.<br>Výslovnost ы.<br>Výslovnost ш, ч.<br>ъ – ve funkci označující měkkost předcházející souhlásky  | 2 |
| - dotazy a odpovědi: kde kdo bydlí<br>- vyjádření přání   | <b>13. Kde kdo bydlí</b><br>Písmena: х, ж, ц, ё.<br>Výslovnost ц, ж.<br>Upozornění na pohyblivý přízvuk<br>Čtení jotovaného písmene ё.   | 2 |

|  |   |          |
|--|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dotazy na činnost ve škole</li> <li>- kdo má co a koho rád</li> </ul>   | <p><b>14. Kdo má co a koho rád</b><br/> Písmena: ю, ш.<br/> Čtení jotovaného písmene ю.<br/> Výslovnost měkkého ш.<br/> Čtení - oro u řadových číslovek<br/> Čtení měkkých párových souhlásek</p> | <b>2</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělení, kam kdo jel, kdy jel</li> <li>- na návštěvě</li> <li>- dotazy a odpovědi: co kdo má rád k jídlu</li> </ul> | <p><b>15. Na návštěvě</b><br/> Písmena: ф, ъ.<br/> Čtení jotovaných písmen я, е, ё, ю.<br/> Po měkkém a tvrdém znaku<br/> Čtení jotovaného písmene е na začátku slov a po samohláskách.</p>       | <b>2</b> |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání**

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací 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*.

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáka s realitami dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české realie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

### **Pojetí výuky**

Základní používanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení).

Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikativní kompetence* – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

*Personální kompetence* – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence* – žák pracuje samostatně, v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.     |
|---|--|----------|
| - prvotní seznámení s Ruskem<br>- opakování učiva 1. dílu   | <b>1. Ruská federace</b><br>PS celkové opakování učiva 1.dílu  | <b>4</b> |
| - vyjádření omluvy, poděkování, blahopřání a přání<br>- vyjádření překvapení, radosti   | <b>2. Na návštěvě</b><br>Minulý čas sloves<br>Мне нравится, мне нравятся.<br>Зájмена какой, какая, какие.  | <b>3</b> |
| - vyjadřování časových údajů<br>- vyjadřování data<br>- dotazy a odpovědi<br>kdo se kdy narodil<br>kolik je komu let<br>kolikátého je | <b>3. Kalendář</b><br>Základní číslovky 20 – 100, 900, 1000<br>lexikálně<br>Praktické užívání 3. pádu osobních zájmen<br>Praktické užívání tvarů 1., 2, a 3. pádu podstatných jmen<br>Vyjádření roků (1 год 2, 3, 4, 22, 33, 54 года, 5 лет) lexikálně | <b>4</b> |
| - dotazy a odpovědi<br>- co kdo rád či nerad  | <b>4. Co máme a nemáme rádi</b><br>Věty se spojkami когда, потому что<br>Časování sloves читать, говорить.<br>Časování sloves любить, смотреть.  | <b>3</b> |
| - dotazy a odpovědi<br>o rozvrhu hodin<br>o předmětech<br>- určování celých hodin<br>- domluvení si schůzky                           | <b>5. Všichni někam jdou</b><br>Časování slovesa идти.<br>Řadové číslovky 1-9 v 1. a 6. pádě<br>Časování slovesa учиться.<br>Vyjádřená vykání<br>Lexikální osvojení tvarů zvratných sloves начинается, кончается.                                      | <b>4</b> |
| - opakování   | <b>6. Dobrý den</b><br>PS celkové opakování 1. – 5. lekce  | <b>2</b> |
| - dotazy a odpovědi, jak kdo vypadá, komu je kdo podobný<br>- popis neznámé osoby<br>- vyplňování dotazníku                           | <b>7. Člověk</b><br>Časování slovesa рисовать.<br>Přídavná jména: 1.pád jednotného a množného čísla typu новый, молодой.<br>2. pád osobních zájmen<br>Odlišná vazba od češtiny похож на маму.<br>Vyjádření přirovnání Глаза как у мамы.                | <b>3</b> |

|  |  |          |
|--|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dotazy a odpovědi týkající se místa bydliště, orientace ve městě</li> <li>- popis oblíbených míst ve městě</li> </ul> | <p><b>8. Město</b><br/> Časování sloves жить, пойти, ходить.<br/> Minulý čas: шёл,шла,шли.<br/> Podstatná jména: 4., 6., 7. pád jednotného čísla lexikálně ve vazbách<br/> Skloňování zájmen кто, что.</p> | <b>3</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyplňování dotazníku</li> <li>- dopisování přes internet</li> <li>- nacvičování vystoupení</li> </ul>                 | <p><b>9. Pohádky</b><br/> + <b>opakování</b><br/> PS celkové opakování</p>   | <b>3</b> |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání**

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací 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*.

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáka s realitami dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české realie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

### **Pojetí výuky**

Základní používanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení).

Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikativní kompetence* – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

*Personální kompetence* – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence* – žák pracuje samostatně, v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.     |
|---|---|----------|
| Opakování psaní azbuky a čtení textu  | <b>1. Azbuka</b><br>Opakování učiva 2.dílu  | <b>4</b> |
| - blahopřání a děkování za dárky  | <b>2. Nákupy dárků</b>  | <b>3</b> |
| - rozhovory<br>- dotazy a odpovědi  | <b>3. Nákupy potravin a nápojů</b>  | <b>3</b> |
| - gramatika<br>- tvrdá, měkká a přivlastňovací příd. jména  | <b>4. Skloňování a přídavná jména</b>   | <b>3</b> |
| - využívání přídavných jmen k popisu oblečení a vzhledu   | <b>5. Popis kamaráda, spolužačky</b><br>lexikální osvojení přídavných jmen        | <b>3</b> |
| - opakování   | <b>6. Člověk</b> – odlišné vazby oproti češtině                                   | <b>2</b> |
| - dotazy a odpovědi na sportovní disciplíny   | <b>7. Sport</b><br>Zájmena přivlastňovací   | <b>3</b> |
| - umět sestavit menu<br>- nové výrazy vztahující se ke gastronomii a obsluze hosta  | <b>8. Slovní zásoba na téma jídelní lístek</b><br>Závěrečná práce                 | <b>3</b> |
| - zdvořilostní výrazy<br>- rozhovory ve službách a na recepci   | <b>9. Hotel a hotelové služby</b>   | <b>3</b> |
| - umět psát krátké zprávy<br>- vnímat intonaci ruského jazyka<br>- umět vést stručný rozhovor<br>- umět hosta objednat v restauraci | Poslech a překlad<br>Pohádky a vyprávění<br><b>10. Opakování učiva 3. ročníku</b> |          |

Učebnice: 1. díl RADUGA, Fraus M. – pracovní sešit  
2. díl RADUGA, Fraus M. – pracovní sešit

Vypracovala: PaedDr. Tůmová Olga



**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Německý jazyk**  
**65-51-H/01 Kuchař – Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

|                       |                      |               |
|-----------------------|----------------------|---------------|
| <b>Název předmětu</b> | <b>NĚMECKÝ JAZYK</b> |               |
| <b>Ročník:</b>        | <b>1. – 3.</b>       | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b>    | <b>1 týdně</b>       | <b>95</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání**

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací 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*.

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáka s realitami dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

### **Pojetí výuky**

Základní používanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností ( s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. 120

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

**Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikativní kompetence* – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

*Personální kompetence* – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence* – žák pracuje samostatně i v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

**Ročník: 1. Celkem**

**Počet hodin: 1 týdně 33**

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.     |
|---|--|----------|
| <b>Žák:</b><br>- vzbuzení zájmu žáků o studium německého jazyka, seznámit je s obsahem učiva, učebnicí a PS.<br>- nácvik výslovnosti hlásek a slabik odlišných od češtiny, seznámení s prvními slovy a jejich výslovností | <b>1. Úvod do německého jazyka</b><br>Řečové dovednosti – poslech a překlad, skloňování podstatných jmen, jednoduché fráze a věty z oboru. Slovní zásoba dle učebnice.                                 | <b>4</b> |
| dovede s použitím slovníku překládat krátké texty, osvojí si skloňování nejfrekventovanějších sloves  | <b>2. Rozhovor ve službách</b><br>čtení a překlad, rozhovor v jednoduchých větách, časování slabých sloves haben, sein. Vlastní sestavování vět, překlad čtení z učebnice.                             | <b>3</b> |
| - upevnění osvojeného učiva<br>- seznámení s novou slovní zásobou a nácvik intonace tázací věty bez tázacího zájmena  | <b>3. Slovní zásoba z oboru</b><br>Zdrobněliny, předložky in, um, am, im. Slovní zásoba z oboru společného stravování, gastronomie. Diktát s překladem, složená slova, silná slovesa a jejich časování | <b>3</b> |
| seznámení s novou slovní zásobou<br>- upevnění osvojené učební látky  | <b>4. Slohová práce</b><br>aktivní slovní zásoba 100-150 slov a slovních spojení. zkratky  | <b>2</b> |
| - procvičování frází, samostatný ústní projev, individuální práce s výslovností   | <b>5. Jídlo</b><br>stupňování, skloňování přídavných jmen po členech, po zájmenech, přivlastňovacích, po zájmenech kein, dieser, welcher, mancher, vztažné věty  | <b>3</b> |
| - seznámení s novou slovní zásobou<br>- rozvíjení dovednosti v poslechu s porozuměním a hovoru  | <b>6. Národní pokrmy</b><br>tvoření rozkazovacího způsobu, tvoření otázky, funkce zájmena es. Ukazovací zájmena dieser, rozhovor   | <b>3</b> |
| - upevnění slovní zásoby z oboru, minulého času sloves a fixace systému číslovek  | <b>7. Nakupování</b><br>základní číslovky, řadové, časové údaje, způsobová slovesa v minulém čase (préteritum, perfektum), slovní zásoba z oboru, zájmenné příslovce ukazovací a tázací.               | <b>4</b> |

|  |   |          |
|--|---|----------|
| - základní konverzační fráze v německém jazyce, samostatný písemný projev                                    | <b>8. Kultura německých oblastí</b><br>předložky se 3. a 4. pádem, splývání předložky s členem určitým, slohová práce, pozdravy a další konverzační fráze, informace o každodenním životě | <b>4</b> |
| seznámení s kulturou a reáliemi německy mluvících zemí, práce s textem – čtení, překlad                      | <b>9. Reálie německy mluvících zemí</b><br>pravopis – rekapitulace, čtení a překlady, základní zeměpisné údaje o německy mluvících zemích, německý jídelníček - překlad                   | <b>4</b> |
| - upevňuje gramatické, stylistické a konverzační dovednosti z prvního ročníku učiva, upevňuje písemný projev | <b>10. Autentické německé texty, sloh</b><br>slovní zásoba z oboru, překlady, slohová práce, dopis, objednávka, čtení z denního tisku. poslech  | <b>3</b> |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání**

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k osvojení základních pravidel chování a jednání ve smyslu etikety.

### **Charakteristika učiva**

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

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáka s realitami dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

### **Pojetí výuky**

Základní požívanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností ( s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikativní kompetence* – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

*Personální kompetence* – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence* – žák pracuje samostatně, v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod. |
|---|--|------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- upevňuje znalosti a dovednosti z předchozího studia, porozumí jednoduché konverzaci z oboru, vede rozhovor</li> </ul>      | <p><b>1. Rozhovor – v restauraci, obchodě</b><br/>ověřovací diktát s překladem, souvislý hovor ve větách, odpovídání dotazů z oboru, předložky se 3. a 4. pádem, rozhovor.</p>                                   | 4    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádření omluvy, poděkování, blahopřání a přání</li> <li>- konverzace s odbornou slovní zásobou, samostatný písemný projev</li> </ul> | <p><b>2. Na návštěvě</b><br/>rozhovor v rozsahu 8-10 vět, souvislý ústní projev, diktát a překlad, préteritum a perfektum ve větách z oboru</p>  | 3    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřování časových údajů</li> <li>- vyjadřování data</li> <li>- upevnění odborné slovní zásoby</li> </ul>                            | <p><b>3. Kalendář</b><br/>opakování – číslovky, čtení a překlad náročnějších textů obsahujících i neznámou slovní zásobu, slovní zásoba z oboru – jídelníček, jídelní lístek</p>                                 | 3    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dotazy a odpovědi</li> <li>- co kdo rád či nerad</li> <li>- samostatná tvorba textu</li> </ul>   | <p><b>4. Co máme a nemáme rádi</b><br/>kontrolní písemná práce – popis, dopis. slovní zásoba z oboru, vztažné věty v příkladech, způsobová slovesa v minulém čase, odlučitelné předpony.</p>                     | 2    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentace národní kuchyně, odborná slovní zásoba, práce s autentickým a vlastním textem</li> </ul>                                    | <p><b>5. Speciality české kuchyně</b><br/>odborné výrazy ve větách, receptury. Zájmena osobní, zájmena ve 3. a 4. pádu, vztažná zájmena, slovesa vztažná, slovesa s odlučitelnou a neodluč. předponou, čtení</p> | 3    |
| <p>samostatná prezentace vlastních zkušeností, dovedností, ústní projev</p>   | <p><b>6. Dovolená, volný čas</b><br/>vedlejší věty vztažné, pořádek slov větě, záporny, pravopisný diktát, slovní zásoba z oboru</p>   | 3    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popis neznámé osoby</li> <li>- vyplňování dotazníku</li> <li>- překlad</li> </ul>  | <p><b>7. Člověk a komunikace</b><br/>formy a podoby komunikace s lidmi v zaměstnání i mimo ně, osvojení pravopisných návyků, čtení a překlad, slovní zásoba z oboru</p>  | 4    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dotazy a odpovědi týkající se místa bydliště, orientace ve městě</li> <li>- popis oblíbených míst ve městě</li> </ul>                  | <p><b>8. Město</b><br/>písemná a ústní komunikace související s orientací ve městě i mimo ně. předložky a předložkové vazby související s orientací v prostoru, slovní zásoba – doprava, město</p>               | 4    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- upevnění znalostí o německy mluvících zemích,</li> <li>- nacvičování vystoupení</li> </ul>   | <p><b>9. Německé reálie, konverzace</b><br/>základní reálie politické, hospodářské, společenské a kulturní, jídelníček, samostatná prezentace znalostí</p>   | 4    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- upevnění gramatických a stylistických znalostí</li> </ul>  | <p><b>10. Opakování učiva</b><br/>závěrečná slohová práce z oboru, opakování probrané látky, diktát a překlad</p>  | 3    |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání**

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k osvojení základních pravidel chování a jednání ve smyslu etikety.

### **Charakteristika učiva**

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

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáku s realitami dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

### **Pojetí výuky**

Základní požívanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností ( s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikativní kompetence* – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

*Personální kompetence* – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

*Sociální kompetence* – žák pracuje samostatně, v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.     |
|---|--|----------|
| Žák:<br>- upevňuje znalosti a dovednosti z předchozího studia, porozumí konverzaci z oboru, vede rozhovor               | <b>1. Práce s mluveným projevem, textem</b><br>řečové dovednosti, poslech, překlad, skloňování podst. jmen a zájmen, časování sloves, slovní zásoba dle učebnice | <b>4</b> |
| - vyjádření omluvy, poděkování, blahopřání a přání<br>- konverzace s odbornou slovní zásobou, samostatný písemný projev | <b>2. Pravidla chování a stolování</b><br>čtení a překlad, tvoření otázky, časování slabých sloves, vlastní sestava vět, překlady a čtení z učebnice, rozhovor   | <b>3</b> |
| - tvorba vlastního textu<br>- upevnění odborné slovní zásoby  | <b>3. Životopis</b><br>tvorba tematického textu - životopis, zdobněliny, předložky a jejich použití, slovní zásoba z oboru, stupňování a složená slovesa         | <b>3</b> |
| - dotazy a odpovědi týkající se tématu zaměstnání<br>- samostatná tvorba textu  | <b>4. Práce a zaměstnání</b><br>slohová práce, osvojení slovní zásoby v rozsahu 300-350 slov a spojení, diktáty a překlady, slovní spojení ve větě, pozdravy     | <b>2</b> |
| - prezentace národní kuchyně, odborná slovní zásoba, práce s autentickým a vlastním textem                              | <b>5. Speciality německé kuchyně</b><br>čtení, poslech, skloňování přídavných jmen, vtažné věty  | <b>3</b> |
| samostatná prezentace vlastních zkušeností, dovedností, ústní projev  | <b>6. Sport</b><br>rozkazovací způsob, tvoření otázky, funkce zájmena es a man, ukazovací zájmena, rozhovor, diktát  | <b>3</b> |
| - popis cesty a dopravních prostředků<br>- úřední texty a formuláře<br>- překlad  | <b>7. Cestování</b><br>číslovky, způsobová slovesa, budoucí čas, slovní zásoba z oboru, zájmenná příslovce   | <b>4</b> |
| - orientace při cestování<br>- popis zajímavých míst  | <b>8. In Deutschland</b><br>písemná a ústní komunikace, podmiňovací způsob, orientace v prostoru, slovní zásoba – doprava, cestování, předložky, slohová práce   | <b>3</b> |
| - upevnění znalostí o písemné a ústní komunikaci,<br>- nacvičování vystoupení   | <b>9. Reklama, komunikace se zákazníkem</b><br>pravopis, práce s odborným autentickým textem, jídelníček, samostatná prezentace, slovní zásoba dle učebnice      | <b>2</b> |
| - upevnění gramatických a stylistických znalostí  | <b>10. Opakování učiva</b><br>závěrečná slohová práce z oboru, opakování probrané látky, dopis a překlad   | <b>2</b> |

Učebnice: Němčina pro číšníky a kuchaře, Höppnerová, Věra. 2002

Další texty, video- a audiomateriály

Vypracoval: Mgr. Aleš Nedelkov

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Občanská nauka**  
**65-51-H/01 Kuchař-Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu: OBČANSKÁ NAUKA**

**1. – 3. ročník 3 hod. týdně**  
**Celkem 95 hod.**

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>1.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v dnešní společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků, aby byli slušnými lidmi a dobře informovanými aktivními občany, kteří ctí demokracii a svobodu a také usilují o její zachování. Úkolem je také vést žáky, aby jednali čestně a zodpovědně, nejen vůči sobě, ale i k ostatním lidem. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu života.

Získaných 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:**

Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tématické celky. V tématickém celku Člověk a jeho postavení ve společnosti jsou žáci zaměřeni na vlastní osobnost, na etapy lidského života, orientují se také v mezilidských vztazích, přes sociální role, společenské skupiny až k lidskému společenství. Pozornost je také zaměřena na oblast postavení mužů a žen ve společnosti, národnostních menšin, náboženských hnutí.

Druhý celek tvoří Kultura. V této části se žáci seznamují s kulturou společenského chování, životním stylem a s funkcí a druhy kultury a umění.

Tématický celek Média směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků, přijímání a vyhledávání informací. Žáci se orientují v oblasti argumentace a reklamních prostředků.

### **Pojetí výuky:**

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Posiluje se výuka týmové práce, práce s odbornou literaturou.

### **Hodnocení výsledků:**

Žáci jsou hodnoceni po celý školní rok jak v písemné tak i ústní formě. Součástí hodnocení je i aktivní přístup a vystupování v diskusích. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností a úkolů.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Žáci si během studia rozvíjejí komunikativní kompetence. Formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory.

Žáci dokáží pracovat ve skupině, společně se podílet na realizaci úkolů, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a dokáží určit jádro problému a jsou vedeni k zodpovědnému plnění



studijních a pracovních povinností. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky  | Hod       |
|--|--|-----------|
| <b>Žák:</b><br>- orientuje se v oblasti osobnosti člověka a v jednotlivých etapách lidského života   | <b>1. Člověk a jeho postavení ve společnosti</b><br>Vývoj a rozvoj člověka<br>Etapy lidského života<br>Osobnost člověka  | <b>18</b> |
| - popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří                           | Lidská společnost a společenské skupiny<br>Sociální útvary ve společnosti<br>Sociální role<br>Společenské skupiny  |           |
| - objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost<br>- vysvětlí, co se rozumí šikanou, posoudí její důsledky<br>- objasní problematiku ve vrstevnických skupinách                                      | Malé sociální skupiny a vztahy v nich<br>Rodina<br>Vrstevnické skupiny a vztahy  |           |
| - vysvětlí jednotlivé pojmy v otázkách velkých sociálních skupin<br>- objasní na konkrétních případech napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit<br>- rozumí problematice lidské tolerance a snášenlivosti | Velké sociální skupiny a vztahy v nich<br>Dav, publikum, populace, veřejnost<br>Rasy, etnika, národy, národnosti<br>Migranti, azylanti, emigranti<br>Lidská tolerance a snášenlivost |           |
| - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností<br>- uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována  | Vztahy mezi pohlavími<br>Postavení mužů a žen ve společnosti<br>Volba životního partnera   |           |
| - charakterizuje jednotlivá náboženství<br>- vysvětlí problematiku náboženských sekt a náboženského fundamentalismu  | Náboženství a církve v současném světě<br>Víra a ateismus<br>Náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus  |           |
| - orientuje se v oblasti kultury a umění<br>- vysvětlí funkce kultury a umění  | <b>2. Kultura</b><br>Hmotná kultura<br>Duchovní kultura<br>Normativní kultura<br>Funkce kultury<br>Umění   | <b>10</b> |
| - aplikuje zásady proxemických zón<br>- orientuje se v problematice komunikace<br>- zná asertivní techniky<br>- aplikuje zásady společenského chování  | Kultura společenského chování, životní styl<br>Proxemika<br>Haptáky<br>Komunikace<br>Asertivita<br>Zásady společenského chování  |           |
|  | <b>3. Média</b>  | <b>5</b>  |

|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| - vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků | Přístup k informacím<br>Zpravodajství |  |
| - objasní principy reklamy                          | Reklama                               |  |

**Ročník**            2.                    **Celkem**  
**Počet hodin**    1 týdně            **33**

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků. Žáci jsou vedeni k tomu, aby cítili potřebu občanské aktivity, aby jednali zodpovědně, aby znali a respektovali svá práva i práva ostatních občanů. 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:**

Obsahem vzdělávání jsou dva tematické celky. V tematickém celku Stát a občan jsou žáci vybaveni základními občanskými vědomostmi. Seznámí se s podstatou a funkcemi státu, základními hodnotami a principy demokracie, občanskou společností.

### **Pojetí výuky:**

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Posiluje se výuka týmové práce, práce s odbornou literaturou.

### **Hodnocení žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to písemně i ústně. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Žáci si během studia rozvíjejí komunikativní kompetence. Formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory. Žáci odhalují své vlastní nedostatky. Dokáží pracovat ve skupině i v týmu a společně se podílet na realizaci úkolu. 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.. Jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žáci jsou vedeni k tomu, aby při vyhledávání informací používali všechny dostupné zdroje včetně internetu.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.      |
|---|---|-----------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu demokratického státu</li> <li>- objasní úlohu demokratického státu</li> <li>- popíše český politický systém</li> <li>- popíše strukturu veřejné správy a samosprávy</li> <li>- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> </ul>  | <b>1. Stát a občan</b><br>Stát<br>Vznik a podstata státu<br>Funkce státu<br>Ústava a politický systém ČR<br>Struktura veřejné správy a samosprávy<br>Politika, politické strany, volby  | <b>17</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita)</li> <li>- vysvětlí význam lidských práv</li> <li>- popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena</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> | Demokracie<br>Základní hodnoty a principy demokracie<br>Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání<br>Právní vztahy<br>Občanská společnost<br><br>Hrozby demokracie<br>Politický radikalismus, extremismus, neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie<br>Aktuální česká extremistická scéna<br>Teror a terorismus |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů</li> </ul>   | <b>2. Právo a společnost</b><br>Lidská a společenská práva a svobody<br>Právní stát   | <b>16</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství</li> <li>- dovede vyhledat příslušnou právní instituci</li> </ul>   | Soustava právních institucí v ČR<br>Soudy, státní zastupitelství, advokáti, veřejný ochránce lidských práv  |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <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 úkoly orgánů činných v trestním řízení</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení</li> </ul>   | Právní minimum<br>Občanský zákoník<br>Právo vlastnické<br>Právo rodinné<br>Právo trestní, tresty a ochranná opatření<br>Orgány činné v trestním řízení<br>Práva a povinnosti občanů v trestním řízení   |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí zásady státní sociální politiky a popíše jednotlivé kroky občana v případě nouze</li> </ul>   | Státní sociální politika<br>Sociální zabezpečení občanů   |           |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu kolem sebe, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů včetně internetu, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

### **Charakteristika učiva:**

Obsahem vzdělávání ve třetím ročníku jsou dva tématické celky. V tématickém celku Česká republika jsou žáci vybaveni znalostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události, od vzniku Československa až do jeho rozpadu v roce 1993. Druhý tématický celek tvoří problémy současného světa. Žáci se seznámí s problémem globalizace, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů. Žáci se také seznámí se světovými organizacemi – Evropskou unií a NATO, s jejich funkcí, činností a významem pro svět i Českou republiku.

### **Pojetí výuky:**

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Součástí výuky je samostatná práce žáků.

### **Hodnocení žáků:**

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní hodnocení z probraného učiva. Na konci každého tématického celku písemný test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, přístup k plnění studijních povinností.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

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 jednotlivé texty na běžná témata.. 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. 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. Seznámí se s zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. 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.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.      |
|---|--|-----------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše státní symboly ČR a české národní tradice</li> <li>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa</li> <li>- na základě znalosti o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR r. 1918 do současnosti lze režim, který u nás vládl, označit za demokratický</li> </ul> | <b>1. Česká republika - státnost</b><br>Státní a národní symboly<br>Národní tradice<br>Státní svátky a významné dny ČR<br>Vznik ČSR, období 1. republiky             | <b>14</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 - 1945</li> <li>- objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast</li> <li>- popíše holocaust a genocidu Romů</li> </ul>  | Ztráta samostatnosti ČR<br>2. světová válka<br>Období okupace<br>Holocaust a nacismus  |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše způsoby a následky těchto změn</li> </ul>   | Česká státnost po roce 1945<br>Poválečné změny<br>Významné mezníky tohoto období   |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu</li> <li>- vysvětlí pojem „sametová revoluce“</li> <li>- objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa</li> </ul>  | Historické mezníky v boji za svobodu<br>Pražské jaro 1968<br>Listopad 1989<br>Rozpad Československa 1993   |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu</li> <li>- charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>- pojmenuje ohniska konfliktů v soudobém světě a jejich příčiny</li> <li>- orientuje se v problematice globalizace</li> </ul>  | <b>2. Soudobý svět a Evropa</b><br>Problémy současného světa<br>Náboženské konflikty<br>Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny<br>Globalizace                   | <b>15</b> |
| <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</li> <li>- vysvětlí funkci OSN a NATO</li> <li>- uvede příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru</li> </ul>  | Evropská unie, OSN a NATO<br>Skladba a cíle EU, orgány EU<br>Postavení ČR ve světě<br>Zahraniční politika ČR<br>Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání |           |

Učebnice: Ústava ČR  
Občanská nauka pro SOŠ  
Ječný, D.: Společenské chování v kostce, SPN, 2002  
Smejkal, V.: Lexikon společenského chování, SPN, 2002  
Bedrnová, E, Pauknerová, D.: Psychologie obsluhy a služeb

Vypracoval: Mgr. Šarapatková Pavla  
Mgr. Vodička Miroslav

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Matematika**  
**65-51-H /01 Kuchař – Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu**            **MATEMATIKA**

**1. – 3. ročník 1 hod.týdně**  
**Celkem 95 hod.**

**Ročník**            **1.**                    **Celkem**  
**Počet hodin**    **1 týdně**            **33**

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je naučit žáky poznávat a rozvíjet základní myšlenkové operace, zdokonalovat paměť a schopnost koncentrace, způsob matematického vyjadřování a zvládnout zpracování informací tak, aby teoreticky i prakticky využili možnost rozvíjet svoji osobnost pro uplatnění v praktickém i občanském životě

Ve výuce je cílem předmětu matematika naučit žáky:

- efektivně numericky počítat, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti, odhadnout výsledek
- používat a převádět běžně užívané metrické jednotky (délkové, obsahu, objemu, hmotnosti, času, měny)
- využívat matematické poznatky v praktických úlohách, porozumět matematickým vyjádřením a tím matematizovat reálné situace naučit se vyhledávat a využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky, přehledy

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Matematické vzdělávání*. Tematické celky Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny a Práce s daty upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Výuka souvisí s ekonomickým vzděláváním a odborným výcvikem. Současně jsou tyto základy velmi důležité pro další matematické vzdělávání ve 2. a 3. ročníku.

### **Pojetí výuky:**

Využité metody:

- přímý přenos poznatků – slovem, instrukcí
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- procvičování, doplňování
- samostatná práce, skupinová práce
- předvádění, aktualizace, grafické pomůcky, pracovní postup
- opakování – ústní, písemné, opakovací rozhovor, beseda, soutěže, testy
- hodnocení, sebehodnocení
- samostatné úkoly, domácí i v hodinách, práce s knihou, s projektem, s učebnicí práce s kalkulátorem, PC

### **Hodnocení žáků:**

Systematické pozorování projevů žáků, proces učení, psaní, vyjadřování, stylizace, tvořivost, matematické výkony.

Ústní zkoušení – orientační, klasifikační.

Rozbor žákovských prací – prověrek v časovém rozsahu 10 -20 minut (4 – 6 zkoušek v jednom pololetí).

Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny a 1 vyučovací hodina její analýza.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

*Komunikativní kompetence, sociální kompetence*

- cílem vzdělávání není jen osvojení poznatků a dovedností, ale i vytváření způsobilostí potřebných pro výkon povolání i pro život

Řešit samostatně problémy, porozumět úkolu, určit jádro problému, naplánovat a provést řešení a následnou kontrolu.

Řešit úkoly v týmu, pracovně se uplatnit, tvořivě zasáhnout, umět jednat, přizpůsobit se, umět přijmout osobní zodpovědnost.

*Matematické kompetence*

Aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích, tzn.

- správně používat a převádět jednotky
- provádět reálný odhad výsledku a nacházet vztahy mezi jevy a předměty
- číst a vytvářet formy grafického znázornění (schémata, tabulky, grafy, diagramy)
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru

Průřezová témata:

*Člověk v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí* – řešení úloh s tematikou obsaženou v tématech, snaha o rozvoj osobnosti žáka (morálka, odpovědnost, tolerance, kompromis i řešení problémů).

*Člověk a svět práce* – účelné využití a doplnění vědomostí a dovedností na trhu práce, naplnění cílů vzdělání, jejich aplikace v hospodářské struktuře, práce s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky  | Hod.            |
|--|--|-----------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s čísly přirozenými, celými, racionálními, respektuje aritmetická pravidla, závorky</li> <li>- orientuje se na číselné ose, znázorní číslo, používá různé zápisy reálných čísel, intervaly</li> <li>- zvládne pojem absolutní hodnota</li> <li>- ovládá zaokrouhlování čísel</li> <li>- řeší základní úlohy procentového počtu – zaměření úloh na učební obor, úloh z finanční matematiky</li> <li>- řeší praktické úlohy trojčlenného počtu, zvládne vztah přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>- zdokonalí se v logickém uvažování</li> </ul> | <b>1. Operace s reálnými čísly</b><br>Přirozená čísla a početní operace v $\mathbb{N}$ , vlastnosti číselných oborů<br>Číselná osa, absolutní hodnota reálného čísla<br>Desetinná čísla a operace s nimi<br>Racionální čísla a operace s nimi<br>Intervaly – průnik, sjednocení<br>Procentový počet – základní úlohy<br>Trojčlenný počet, poměr – přímá a nepřímá úměrnost<br>Souhrnné opakování | <b>15</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem</li> <li>- určí druhou mocninu a odmocninu reálných čísel pomocí kalkulátoru</li> <li>- zapíše číslo ve zkráceném tvaru, využije mocnin deseti</li> </ul>   | <b>2. Mocniny a odmocniny</b><br>Pojem mocniny, exponent přirozený, celý, racionální<br>Pojem odmocniny, výpočty<br>Výrazy s mocninami a odmocninami, jejich úpravy.<br>Čísla vyjádřená pomocí mocnin 10   | <b>5</b>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopí pojem proměnná, jednočlen, mnohočlen</li> <li>- provádí jednoduché operace s výrazy</li> <li>- zvládá dosazování do výrazu zjednodušování a odstraňování závorek</li> <li>- orientuje se v různých způsobech zjednodušování mnohočlenů</li> </ul>   | <b>3. Algebraické výrazy</b><br>Výrazy s proměnnými<br>Operace s mnohočleny<br>Hodnoty výrazu, dosazování<br>Lomené výrazy (podmínky, zjednodušování)  | <b>5</b>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní rovinné útvary, označování</li> <li>- určuje jejich délku, obvod, obsah, zvládá metrické jednotky a jejich převody</li> </ul>  | <b>4. Planimetrie</b><br>Základní geometrické pojmy, metrické vztahy, polohové vztahy.<br>Rovinné obrazce – výpočty obvodu, obsahu.  | <b>4</b>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí četnost znaku a aritmetický průměr</li> <li>- vyhledává a porovnává data</li> <li>- orientuje se v tabulkách, diagramech, grafech</li> </ul>   | <b>5. Práce s daty</b>   | <b>průběžně</b> |
|  | <b>6. Písemná práce</b>  | <b>4</b>        |



|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Matematické vzdělávání se významně podílí na rozvoji intelektových schopností, abstraktního myšlení, řešení problémů a vytváření úsudků. Vytváří prostor k systematickosti, plánovitému řešení, stanovení postupu, k vyhodnocení a schopnosti posoudit reálnost řešení. Žák se matematikou učí převádět reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a vyhodnocuje výsledek. Zdokonaluje se v pohledu na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů, orientuje se v rovině, řeší úlohy z praktického života, aplikuje znalosti matematického vyjadřování i postupů.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Matematické vzdělávání*. Tematický celek Řešení rovnic, nerovnic, soustav rovnic a slovních úloh je zaměřen na matematické a logické znalosti na systematickosti, popis problému, na znalost matematického jazyka. Planimetrie se zaměřuje na vysvětlování a upřesňování základních geometrických pojmů, na výpočty obvodů a obsahů rovinných obrazců a výpočty v pravoúhlém trojúhelníku s jejich využitím v praktickém životě. Efektivní numerické počítání, převody jednotek, odhady a posouzení výsledků s použitím kalkulátoru, tabulek, grafů jsou předpokladem k aktivnímu zapojení každého jednotlivce do vyučovacího procesu.

### **Pojetí výuky:**

Využité metody:

- přímý přenos poznatků – slovem, instrukcí
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- procvičování, doplňování
- samostatná práce, skupinová práce
- předvádění, aktualizace, grafické pomůcky, pracovní postup
- opakování – ústní, písemné, opakovací rozhovor, beseda, soutěže, test
- hodnocení, sebehodnocení
- samostatné úkoly, domácí i v hodinách, práce s knihou, s projektem, s učebnicí
- práce s kalkulátorem, PC

### **Hodnocení žáků:**

Systematické pozorování projevů žáků, jeho proces učení, psaní, vyjadřování, stylizace, tvořivost, matematické výkony.

Ústní zkoušení – orientační, klasifikační.

Rozbor žákovských prací – prověrek v časovém rozsahu 10 -20 minut (4 – 6 zkoušek v jednom pololetí).

Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny a 1 vyučovací hodina její analýza

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

*Komunikativní kompetence, sociální kompetence* – směřují ke zdokonalování mluvených i psaných projevů, stanovení cílů, programů a adekvátních způsobů řešení, formulování myšlenek srozumitelně v písemné podobě, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých. Průřezová témata: *Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí.*

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.      |
|---|---|-----------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe definice rovnic, úpravy, zápis, význam zkoušky – dosazování</li> <li>- řeší základní tvar rovnic (úpravy dvojčlenů, odstranění zlomků)</li> <li>- řeší slovní úlohy s pomocí učitele, volba způsobu řešení</li> </ul>  | <b>1. Řešení rovnic a nerovnic</b><br>Lineární rovnice o jedné neznámé<br>Lineární nerovnice o jedné neznámé (číselná osa, intervaly)<br>Soustava rovnic o dvou neznámých<br>Slovní úlohy<br>Informativně grafické řešení rovnice, soustavy rovnic                                      | <b>15</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá třídění trojúhelníků, jednoduché konstrukce, shodnost a podobnost</li> <li>- určí pomocí Pythagorovy věty velikosti stran pravouhlého trojúhelníku</li> <li>- řeší praktické úlohy (obvod, obsah) z běžného života, porozumí úkolu a stanoví postup řešení, odhadne závěr</li> <li>- zdokonalí představivost, schopnost náčrtu</li> </ul> | <b>2. Planimetrie</b><br>Základní pojmy, označení<br>Trojúhelník, určenost, konstrukce trojúhelníku<br>Shodnost a podobnost trojúhelníku<br>Pravouhlý trojúhelník<br>Pythagorova věta<br>Euklidovy věty<br>Goniometrické funkce<br>Rovinné obrazce<br>Transformace geometrických útvarů | <b>14</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledává a zpracovává data, informace</li> <li>- pracuje s údaji</li> </ul>   | <b>3. Práce s daty</b>  | průběžně  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vypracuje v průběhu roku 2 hodinové písemné práce s 2 hodinovým rozbořem</li> </ul>  | <b>4. Písemná práce</b>   | <b>4</b>  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích i v praktickém životě, bude umět matematizovat reálné situace, bude pracovat s matematickým modelem a vyhodnotí výsledek řešení vzhledem k realitě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní vztah k matematice, uměli číst s porozuměním matematický text, používat odbornou literaturu, internet, PC, kalkulátor.

### **Charakteristika učiva:**

Učivo je zaměřeno na rozvoj logického myšlení, na přípravu žáka k celoživotnímu vzdělávání a využívání matematických znalostí ve všech oblastech lidské činnosti. Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Matematické vzdělávání*. Tematický celek Funkce rozvíjí znalosti matematiky i fyziky, rozšiřují se znalosti o rovnicích a nerovnicích. Stereometrie je zaměřena na výpočty povrchů, objemů a uplatnění těchto znalostí v běžném životě. Vazby jsou směřovány k ekonomickému i přírodovědnému vzdělávání

Finanční matematika a práce s daty se zaměřují na současné budování informační společnosti, významná je ekonomická aktivita. Informační a komunikační technologie pronikají do tradičních sektorů národního hospodářství a jsou součástí využití volného času.

### **Pojetí výuky:**

Využité metody:

- přímý přenos poznatků – slovem, instrukcí
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- procvičování, doplňování
- samostatná práce, skupinová práce
- předvádění, aktualizace, grafické pomůcky, pracovní postup
- opakování – ústní, písemné, opakovací rozhovor, beseda, soutěže, test
- hodnocení, sebehodnocení
- samostatné úkoly, domácí i v hodinách práce s knihou, s projektem, s učebnicí
- práce s kalkulátorem, PC

### **Hodnocení žáků:**

Systematické pozorování projevů žáků, jeho proces učení, psaní, vyjadřování, stylizace, tvořivost, matematické výkony.

Ústní zkoušení – orientační, klasifikační.

Rozbor žákovských prací – prověrek v časovém rozsahu 10 -20 minut (4 – 6 zkoušek v jednom pololetí).

Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny a 1 vyučovací hodina její analýza

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Matematické kompetence* – matematické vzdělání směřuje k tomu, aby žáci uměli číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata, ekonomické informace) a správně volili odpovídající matematické postupy.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.            |
|---|--|-----------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládne vyjádření funkce</li> <li>- sestrojí graf funkce</li> <li>- využívá poznatky o funkcích k řešení praktických úloh (např. spotřeba materiálu, časová náročnost činností, grafické řešení fyzikálních úloh, rychlost, dráha, čas)</li> </ul>   | <b>1. Funkce</b><br>Základní pojmy – definiční obor, obor funkčních hodnot, zápis zadání, funkce rovnicí, tabulkou, grafem.<br>Typy funkcí: lineární funkce – přímá a nepřímá úměrnost; Kvadratická funkce, goniometrická funkce           | <b>18</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- určuje povrch a objem základních těles</li> <li>- využije znalostí goniometrických funkcí, Pythagorovy věty</li> <li>- zvládá použití kalkulátoru při výpočtech</li> <li>- používá matematické tabulky</li> </ul>  | <b>2. Stereometrie</b><br>Základní trojrozměrné objekty<br>Polohové a metrické vlastnosti v prostoru<br>Hranol, kvádr, krychle<br>Válec<br>Jehlan, komolý jehlan<br>Rotační kužel, komolý kužel<br>Koule<br>Funkční vztahy a trigonometrie | <b>20</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce</li> <li>- určí posloupnost vzorcem pro n-tý člen výčtem prvků, graficky</li> <li>- rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost</li> <li>- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky</li> </ul> | <b>3. Posloupnosti a jejich využití</b><br>Aritmetická a geometrická posloupnost<br>Finanční matematika  | <b>16</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracovává a porovnává data</li> <li>- pracuje s údaji, užívá</li> <li>- určí četnost znaku</li> <li>- užívá statistické pojmy</li> </ul>  | <b>4. Práce s daty</b>   | <b>průběžně</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vypracuje v průběhu roku 2 hodinové písemné práce s rozbohem</li> </ul>  | <b>5. Písemná práce</b>  | <b>4</b>        |

Učebnice: Calda E., Petránek O., Řepová J.: Matematika pro SOŠ a studijní obory středních odborných učilišť 1.,2.,3. díl, Praha, Prometheus 2002, 2003  
Jirásek F., Braniš K.: Sběrka úloh z matematiky pro SOŠ a studijní obory SOU 1. a 2.díl, Praha, Prometheus 1996  
Běloun F.: Sběrka úloh z učiva matematiky ZŠ, všechna vydání  
Slouka J.: Prověrky z matematiky, Olomouc, FIN 1995  
Kubešová N., Cibulková E.: Matematika – přehled středoškolského učiva, Třebíč, 2. vydání 2007, ISBN 978-80-86873-05-03

Vypracovala: Ing. Aldorfová Věra

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Základy přírodních věd**  
**65-51-H /01 Kuchař – Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1.září 2009**

**Název předmětu**      **ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD**      **1. – 3. ročník 1 hod. týdně**  
**Celkem 95 hod.**

**Ročník**      **1.**      **Celkem**  
**Počet hodin**      **1 týdně**      **33**

### **Charakteristika vzdělávání:**

Přírodovědné vzdělávání (ve vědách chemie, fyzika, ekologie, biologie) přispívá ke komplexnímu a hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí. Žáci mají možnost proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Cílem přírodovědného vzdělávání je naučit využívat přírodovědných poznatků v profesním o občanském životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy. V souvislosti s ekologickým vzděláváním znát postavení člověka v přírodě, komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy a aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – *Přírodovědné vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví, Člověk a životní prostředí*

Výuka je dělena v prvním ročníku do čtyř okruhů: *biologie, ekologie, fyzika* se zřetelem na jejich provázanost a mezipředmětové vztahy

- biologie: vznik a vývoj života na Zemi, rozmanitost organismů
- ekologie: základní ekologické pojmy, koloběh látek v přírodě, tok energie
- fyzika: mechanika, zákony přírody, termika, tepelné děje, skupenství látek

Žáci mohou používat učebnice, odborné časopisy, denní tisk, učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor, stanovisko a zabývat se otázkami o okolním světě s relevantními a na důkazech založenými odpověďmi.

### **Pojetí výuky:**

Výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse

Otázky a odpovědi, testy

Audiovizuální technika

Samostatná a skupinová práce

Exkurze (muzea, provozy, výstavy)

Vycházky

### **Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků je prováděno komunikací všech forem ústního zkoušení, písemných odpovědí, testů, doplňování textů, popisováním schémat, nákresů, řešením daných úkolů. Průběžně je sledována aktivita žáka, jeho práce s informacemi, účast na diskusích.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

*Komunikativní kompetence* - věcně a správně používat přírodovědné terminologie, srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty s odbornými tématy

*Sociální kompetence* – využít znalosti o přírodě a přírodních jevech v občanském životě, dokázat analyzovat a řešit problémy.

*Aplikovat* základní matematické postupy v přírodovědné oblasti

Průřezová témata:

*Člověk a životní prostředí* – vliv člověka na přírodu a životní prostředí (vlivy dopravy, průmyslu, zemědělství, ekologických havárií, rizika úniku nebezpečných látek, radiace, eutrofizace vod, odpady).

*Informační a komunikační technologie* - využívat informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracovat.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.      |
|---|--|-----------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li> <li>- vyjádří základní vlastnosti živých soustav</li> <li>- uvede základní skupiny organismů, porovná je</li> <li>- popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> <li>- vysvětlí princip zdraví a nemoci, princip zdravého životního stylu</li> <li>- objasní význam genetiky</li> </ul> | <p><b>1. Základy biologie</b><br/> Vznik a vývoj života na Zemi<br/> Vlastností živých soustav<br/> Buňka, typy<br/> Rozmanitost organismů - jedinec, populace, společenstvo<br/> Biologie člověka<br/> Zdraví a nemoc<br/> Dědičnost a proměnlivost</p>                                   | <b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní ekologické pojmy</li> <li>- charakterizuje abiotické podmínky (sluneční záření, atmosféra, hydrosféra, pedosféra)</li> <li>- charakterizuje biotické podmínky (populace, společenstva, ekosystémy)</li> <li>- charakterizuje vztahy mezi organismy ve společenstvu</li> <li>- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě</li> <li>- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</li> </ul>   | <p><b>2. Ekologie</b><br/> Základní ekologické pojmy<br/> Ekologické faktory prostředí<br/> Potravní řetězce<br/> Koloběh látek v přírodě a toky energie<br/> Krajina – typy</p>   | <b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší druhy pohybů</li> <li>- řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>- řeší jednoduché úlohy na výpočet mechanické práce a energie</li> <li>- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení jednoduchých úloh</li> </ul>  | <p><b>3. Fyzika</b><br/> Mechanika<br/> Jednotky SI, převody jednotek<br/> Přímočarý pohyb, rychlost, dráha, čas<br/> Newtonovy pohybové zákony<br/> Volný pád<br/> Mechanická práce a energie, přeměna energie<br/> Tlakové síly a tlak v tekutinách<br/> Pascalův a Archimédův zákon</p> | <b>7</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše teplotní stupnice, druhy teploměrů, princip</li> <li>- vysvětlí pojem vnitřní energie a způsob její změny</li> <li>- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>- popíše význam přeměny skupenství látek a jejich význam</li> </ul>   | <p><b>4. Termika</b><br/> Teplota a její měření, teplotní délková a objemová roztažnost látek, využití v praxi<br/> Teplota, práce, tepelná energie – přeměny<br/> Tepelné motory<br/> Přeměna skupenství látek, využití v praxi</p>   | <b>6</b>  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Znalosti z oblasti přírodních věd se prohlubují a rozvíjejí, formují se žádoucí vztahy člověka k živé a neživé přírodě. Vzdělávání je zaměřeno tak, aby žák logicky uvažoval, analyzoval a řešil vzniklé situace v odborném i občanském životě. Vlastním cílem je naučit žáky klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim na důkazech založené odpovědi, teoretické vědomosti využívat k přírodovědné i odborné tematice. Žák je vychováván k celoživotnímu vzdělávání v přírodních vědách.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Přírodovědné vzdělávání* (chemie, fyzika, biologie, matematika). Ve výběru tematických celků je zohledněna profesionální orientace žáků. Obsah a sled tematických celků prohlubuje vzájemné vztahy mezi jednotlivými předměty a odborným výcvikem.

### **Pojetí výuky:**

Výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuze  
 Otázky a odpovědi, testy  
 Audiovizuální technika  
 Samostatná a skupinová práce  
 Exkurze (muzea, provozy, výstavy)  
 Vycházky

### **Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků je prováděno komunikací všech forem ústního zkoušení, písemných odpovědí, testů, doplňování textů, popisováním schémat, nákresů, řešením daných úkolů. Průběžně je sledována aktivita žáka, jeho práce s informacemi, účast na diskusích.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

*Komunikativní kompetence, sociální kompetence* - jsou rozvíjeny na základě obhajoby postojů a názorů s doloženými argumenty, je dodržováno zachování zákonů a pravidel, používání přesné terminologie v oblasti přírodních oborů. Je rozvíjena schopnost plnit a přijímat odpovědně svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a spolupracovat.

Průřezová témata: *Člověk a životní prostředí* - posouzení vlivu člověka na životní prostředí (průmyslové havárie, radioaktivní prostředí, eutrofizace vod, emise, imise, inverze, odpady).

*Informační a komunikační technologie* – využívání různých zdrojů informací, Internet.



| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.     |
|--|---|----------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek</li> <li>- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>- vysvětlí podstatu, chemických reakcí</li> <li>- provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> </ul>  | <b>1. Obecná chemie</b><br>Chemické látky a jejich vlastnosti – atom, molekula, chemický prvek, sloučenina, směs<br>Chemická soustava prvků<br>Chemické reakce a jejich zápisy<br>Výpočty v chemii  | <b>6</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vlastnosti anorganických látek</li> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>- charakterizuje vybrané sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi</li> </ul>  | <b>2. Anorganická chemie</b><br>Anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli<br>Názvosloví anorganických sloučenin<br>Vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi   | <b>6</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skupiny uhlovodíků</li> <li>- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi, posoudí vliv na zdraví a životní prostředí</li> </ul>   | <b>3. Organická chemie</b><br>Základ názvosloví organických sloučenin, rozdělení organických látek<br>Uhlovodíky a jejich důležité deriváty<br>Jejich praktické využití   | <b>6</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu atomu, bodový elektrický náboj</li> <li>- řeší úlohy s elektrickými obvody</li> <li>- užije Ohmova zákona</li> <li>- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li> <li>- popíše využití střídavého proudu a energetiku v ČR</li> </ul>  | <b>4. Fyzika</b><br>Elektřina a magnetismus<br>Elektrický náboj, el. síla, el. pole<br>Elektrický proud jako fyzikální děj a fyzikální veličina<br>Zákony elektrického proudu<br>Magnetické pole, elektromagnetická indukce<br>Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie<br>Energetika | <b>7</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jeho šíření</li> <li>- charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>- chápe negativní vliv hluku, ochranu sluchu</li> <li>- charakterizuje světlo a jeho vlnovou délku</li> <li>- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> <li>- popíše optické přístroje</li> </ul> | <b>5. Vlnění a optika</b><br>Mechanické kmitání a vlnění<br>Zvuk<br>Světlo<br>Světlo a jeho šíření, vlastnosti světla   | <b>8</b> |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Přírodní vědy přispívají k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, ale znalost vybraných faktů, pojmů a procesů je teprve ve třetím roce výuky završena. Teoretické poznatky a dovednosti pomáhají při utváření vztahů k duchovním hodnotám, k podpoře životních hodnot, motivaci celoživotního vzdělávání, k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah učiva prohlubuje vztahy mezi jednotlivými přírodními vědami, prolíná se v oblasti biochemie s odbornými předměty a odbornou praxí. Téma Člověk a životní prostředí patří mezi priority České republiky a EU, proto nezbytným předpokladem realizace udržitelného rozvoje je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s pěti směry rozvoje lidských zdrojů.

### **Pojetí výuky:**

Výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuze  
 Otázky a odpovědi, testy  
 Audiovizuální technika  
 Samostatná a skupinová práce  
 Exkurze (muzea, provozy, výstavy)  
 Vycházky

### **Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků je prováděno komunikací všech forem ústního zkoušení, písemných odpovědí, testů, doplňování textů, popisováním schémat, nákresů, řešením daných úkolů. Průběžně je sledována aktivita žáka, jeho práce s informacemi, účast na diskuzích.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

*Komunikativní kompetence, sociální kompetence* - pracovat samostatně, v týmu, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat a vytvořit vhodný studijní režim, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, využívat je i předávat. Uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace.

Průřezová témata: Odvíjejí se od kvalifikačních požadavků na výkon konkrétního povolání, tzn. odborné vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty. Rozvoj osobnosti žáka se týká i témat práce, společnosti a životního prostředí.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky  | Hod.      |
|--|--|-----------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu atomu, elektronového obalu a atomového jádra z hlediska energie</li> <li>- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>- pochopí princip jaderného reaktoru</li> </ul>   | <b>1. Fyzika atomu</b><br>Model atomu, laser<br>Nukleony, radioaktivita, jaderné záření<br>Jaderné záření a její využití<br>Jaderná elektrárna   | <b>6</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>- popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>- popíše pohyb ve vesmíru</li> <li>- zná současné názory na vznik a vývoj vesmíru</li> </ul>  | <b>2. Vesmír</b><br>Sluneční soustava<br>Slunce, planety a jejich pohyb, komety, hvězdy a galaxie<br>Výzkum vesmíru  | <b>4</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede složení, výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek</li> <li>- charakterizuje podstatu biochemických dějů</li> <li>- zhodnotí přípravu potravin a jejich využití v odborné praxi a v běžném životě</li> <li>- posoudí z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí biochemické děje</li> </ul>   | <b>3. Biochemie</b><br>Opakování z 1. ročníku:<br>Tuky, cukry, bílkoviny, vitaminy, hormony, enzymy, alkaloidy RNA, DNA<br>Biologické děje: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracování masa, mléka, tuků</li> <li>- kvašení, výroba lihu, piva, vína, octa</li> <li>- chemické pochody při trávení</li> <li>- konzervační metody a látky, přídatné látky</li> <li>- ekologická příprava potravin, nebezpečné látky</li> </ul> | <b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> <li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti</li> <li>- charakterizuje globální problémy na Zemi</li> <li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě, v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci</li> <li>- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul> | <b>4. Člověk a životní prostředí</b><br>Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím<br>Přírodní zdroje energie a surovin<br>Dopady činností člověka na životní prostředí.<br>Odpady<br>Ochrana přírody a krajiny<br>Globální problémy<br>Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí<br>Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí   | <b>9</b>  |

Učebnice: Kvasničková D.: Základy ekologie pro 9. ročník ZŠ a SŠ, Praha, Fortuna 2001  
Blažek J.: Chemie pro studijní obory SOŠ a SOU nechemického zaměření, Praha, SPN 1984  
Řešátko M., Volf, Píkner J.: Fyzika A pro SOU 1. a 2. díl, Praha, SPN 1984  
Lepil O., Bednařík M. Hýblová R.: Fyzika pro SŠ 1. a 2. díl, Praha, Prometheus 2005

Vypracovala: Rychtaříková Dana  
Nagy Michal

**Školní vzdělávací program**  
**Kód vzdělávacího programu**  
**Délka a forma vzdělávání**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Vzdělávání ke zdraví**  
**65-51-H/01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. 9. 2009**

**Název předmětu:** TĚLESNÁ VÝCHOVA  
**Ročník:** 1. – 3.  
**Počet hodin:** 1 týdně (celkem 1. a 2. ročník 33,  
3. ročník 29)

**Celkem: 95 hod.**

### **Charakteristika vzdělávání a učiva:**

Protože žáci jsou v současné době vystaveni mnoha nebezpečím, které ohrožují jejich zdraví, Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

Navazuje na poznatky žáků získané na základních školách v hodinách tělesné a občanské výchovy, přírodopisu a výchovy k rodičovství. Proto vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho bio-psycho-sociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. V této oblasti by měly být úzké mezipředmětové vazby s psychologíí, ekologickou výchovou a občanskou naukou.

Na významu nabývají i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci, kterých bohužel stále přibývá a proto by pro tyto žáky měla být zavedena zdravotní tělesná výchova v dostatečném počtu hodin.

Protože hodiny tělesné výchovy probíhají v pronajatých prostorách, z rozvrhových důvodů jsou spojeny hodiny tělesné výchovy pro několik ročníků. Z tohoto důvodu není možné rozdělit učivo podle ročníků. Ze stejných důvodů jsou také tělocvičné jednotky spojovány do dvouhodinových celků, což sice umožňuje větší rozsah cvičení, ale na druhou stranu, zejména u žáků se slabší konstitucí je velice únavné. Dosáhnout rozdělení těchto celků na jednotlivé cvičební hodiny by vedlo ke zintenzivnění hodiny a na druhou stranu by tuto tělesnou námahu rozdělilo rovnoměrněji do týdne.

Jako velmi důležitý prvek tělesné výchovy, který by měl posilovat vztah žáků ke škole, kde probíhá výuka, je reprezentace školy na soutěžích pořádaných pro žáky středních škol (POPRASK). Tato reprezentace by měla být i významným prvkem, který by měl integrovat žáky obou škol (SOŠS a SOU) k hrdosti ke škole, kde se učí.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení žáků podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně pomocí bodovacích tabulek, výkonnostních limitů.

Slovní i numerické hodnocení.

Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SSOU ATHOZ.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot potřebné ke kvalitnímu prožívání života a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev; usilovat o dosažení optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; eliminovat zdraví ohrožující návyky a činnosti
- zapojit nadané žáky do reprezentace školy.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod. |
|--|---|------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>- dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností;</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>- orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací;</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>- kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu; dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu;</li> </ul> | <p><b>Péče o zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>- partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> | 2    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> <li>- prokáže schopnost poskytnout první pomoci sobě i jiným</li> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> </ul>  | <p><b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>- poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>- stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>   | 2    |

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>- dovede připravit prostředků k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej;</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, uplatňuje osvojené způsoby relaxace vzhledem k budoucímu pracovnímu nasazení;</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou</li> <li>- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního maxima.</li> </ul> | <p><b>2. Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>- odborné názvosloví; komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>- rozhodování základních sp. her</li> <li>- pohybové testy; měření výkonů</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; výkonu</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.</li> <li><i>jako součást všech tematických celků</i></li> </ul> <p><b>Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: pohybové činnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>a kondiční programy cvičení s hudebním</li> <li>a rytmickým doprovodem; tanec</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Plavání*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adaptace na vodní prostředí</li> <li>- dva plavecké způsoby</li> <li>- určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>- dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul> <p><b>Lyžování*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formou krátkodobého víkendového pobytu</li> </ul> | <p>29 (25)</p> |
|---|--|----------------|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p><b>Tenis</b><br/> . tenisové údery forhend, bekhend, podání, volej, smeč<br/> - základy taktiky při herních zápasech</p> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b><br/> - motorické testy</p> <p><b>Atletika</b><br/> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty a štafety; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</p> <p><b>Míčové hry</b><br/> Jako pravidelná součást tělocvičných jednotek se zaměřením zejména u:<br/> Chlapci – kopaná, florbal, basketbal<br/> Dívky – volejbal, basketbal, softbal</p> <p><b>Úpoly</b><br/> - pády<br/> - základní sebeobrana</p> |  |
| <p>- umí vybrat sadu kompenzačních cvičení<br/> - uvědomuje si nutnost pohybu pro zdravý rozvoj i oslabeného organismu</p> | <p><b>1.Zdravotní tělesná výchova</b><br/> <i>(podle doporučení lékaře pro všechny oslabené)</i><br/> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení<br/> - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě<br/> - kontraindikované pohybové aktivity</p>  |  |

\* Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

Vypracoval: Mgr. Šarapatková Pavla  
Mgr. Vodička Miroslav  
Ing. Aldorfová Věra



**Školní vzdělávací program**  
**Kód vzdělávacího programu**  
**Délka a forma vzdělávání**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Informační a komunikační technologie**  
**65-51-H/01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. 9. 2009**

|                            |   |               |                                   |
|----------------------------|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>Název předmětu:</b>     | <b>INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE</b> |               |                                   |
|                            |   |               | <b>1. – 3. ročník 1 hod.týdně</b> |
| <b>Ročník:</b>             | <b>1.</b>                                   | <b>Celkem</b> | <b>Celkem 95 hod.</b>             |
| <b>Počet hodin celkem:</b> | <b>1 týdně</b>                              | <b>33</b>     |                                   |

### **Charakteristika vzdělávání:**

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. Naučit žáky operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování ...). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii. Změřit se zejména na praktické příklady, které lze použít v konkrétní praxi v pohostinství (jídelní lístek, propagační materiály, vytváření tabulek potřebných ke každodenní praxi v oboru)

### **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 orientačně i s různými operačními systémy, zejména s prací 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.

### **Pojetí výuky:**

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využívána počítačová učebna s 15 PC se základním softwarovým vybavením (Windows XP, AVG, MS Office 03 a 07). Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tématicky 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. Problémem je čtrnáctidenní interval mezi hodinami, kdy zejména žáci, kteří nemají vlastní výpočetní techniku, probranou látku nemohou procvičit a je nutno neustále se vracet k základům.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen 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 (nástěnky, Den otevřených dveří, případně stránky webu školy).

### **Přínos předmětu ke průřezovým tématům:**

*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. Žáci si uvědomují nebezpečí vyplývající z možností počítačového pirátství a problémů z anonymity různých diskusních fór.

| Výsledky vzdělávání  | Tematické celky  | Hod. |
|--|--|------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce</li> <li>- vysvětlí principy digitálního záznamu informací, jednotky</li> <li>- získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periférií</li> <li>- samostatně zapne, vypne počítač a jeho periférie, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál</li> <li>- dokáže propojit a využít propojení počítače s dalšími zařízeními (digitální fotoaparát apod.)</li> </ul> | <p><b>1. Osobní počítač</b><br/> Historie počítačů – první počítač, vývoj počítačů<br/> Bity a bajty, digitální zařízení<br/> Části a díly počítače (hardware)<br/> - části počítačové sestavy – skříň počítače, tlačítka a svítící diody na ní, zapnutí a vypnutí počítače, monitor, klávesnice, myš<br/> - díly počítače – jejich funkce a současné parametry (procesor, paměť, sběrnice, základní deska počítače, pevný disk, disketová mechanika, CD-ROM a DVDROM, zvuková karta, rozhraní, grafická karta a monitor, skříň počítače a napájecí zdroj, síťová karta, faxmodem, zapojení kabelů do počítače)<br/> Tiskárny – nastavení kvality tisku, ovladač, typy tiskáren<br/> Skenery – princip funkce, druhy skenerů<br/> Digitální fotografie</p> | 4    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- instalace programu</li> <li>- lokalizace programu</li> </ul>  | <p><b>2. Software a jeho nastavení</b><br/> - softwarové firmy<br/> - program, jeho označení a verze programu<br/> - aktualizace programu<br/> - OEM software</p>  | 4    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, jak se viry šíří, jak se viry prakticky projevují</li> <li>- dokáže zjistit přítomnost viru v počítači a odstranit jej</li> <li>- interpretuje možnosti a výhody, ale i rizika práce s počítačem</li> </ul>   | <p><b>3. Počítačové viry a antivirová ochrana</b><br/> - typy virů<br/> - šíření virů<br/> - antivirové programy</p>   | 1    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje možnosti a výhody, ale i a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> </ul>  | <p><b>4. Autorská práva</b><br/> - porušování autorských práv<br/> - zabezpečení dat před zneužitím</p>  | 1    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje operační systémy</li> <li>- přizpůsobí si prostředí operačního systému</li> <li>- dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům)</li> </ul>  | <p><b>5. Operační systémy</b><br/> - obecně o operačních systémech<br/> - srovnání operačních systémů<br/> - soubor, adresář, stromová struktura<br/> <b>Windows 10</b><br/> - pracovní plocha<br/> - okno, operace s okny</p>   | 4    |

|  |  |    |
|--|--|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí strukturu dat a možnosti jejich uložení</li> <li>- orientuje se v systému adresářů</li> <li>- vyhledává, kopíruje, přejmenovává, přesouvá, maže, rozlišuje základní typy souborů</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- spuštění programu</li> <li>- průzkumník</li> <li>- schránka – základní operace</li> <li>- konfigurace Windows – pracovní plochy, hlavního panelu, ovládací panely</li> <li>- tiskárny a konfigurace tisku</li> </ul>  |    |
| <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>- vytváří a upravuje tabulky</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>6. Microsoft WORD – textový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popis prostředí</li> <li>- práce se souborem</li> <li>- formát písma a odstavce</li> <li>- schránka</li> <li>- čáry a ohraničení</li> <li>- tabulky</li> <li>- automatické číslování a odrážky</li> <li>- hledání a nahrazování textu v dokumentu</li> <li>- automatické opravy</li> <li>- kontrola pravopisu</li> <li>- vložení symbolu do dokumentu</li> <li>- záhlaví a zápatí, číslování stránek</li> <li>- styly</li> <li>- vkládání a úprava grafických objektů</li> <li>- tisk</li> </ul> | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže popsat strukturu internetu a vysvětlit související pojmy</li> <li>- pracuje s internetovým prohlížečem</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>- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití</li> <li>- kriticky posuzuje kvalitu informačních zdrojů</li> <li>- interpretuje správně získané informace a výsledky jejich zpracování</li> <li>- při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv)</li> <li>- kriticky posoudí kvalitu informačních zdrojů</li> </ul> | <p><b>7. Celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie</li> <li>- připojení k internetu</li> <li>- internetový prohlížeč</li> <li>- vyhledávání v Internetu</li> <li>- ukládání dat z internetu do počítače</li> </ul>   | 1  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně komunikuje elektronickou poštou</li> </ul>   | <p><b>8. E-mail a počítačová pošta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poštovní aplikace Microsoft</li> </ul>   | 1  |

|                     |                |               |
|---------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník:</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin:</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

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.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích*. Vytváření tabulek, grafů v tabulkovém procesoru Microsoft Excel. Seznámení se základy počítačové grafiky. Informace o principech a postupu při vytváření úspěšné prezentace. Vyhledávání podkladů pro tvorbu prezentace. Tvorba prezentace v programu Microsoft PowerPoint. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

### **Pojetí výuky:**

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Nové poznátky si osvojuje aplikací praktických úkolů, které jsou specifické pro každý učební obor. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu - formou spirály (tímto neustálým používáním se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu).

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástěnky, Dny otevřených dveří, web školy).

### **Přínos předmětu ke průřezovým tématům:**

*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. Žáci si uvědomují nebezpečí vyplývající z možností počítačového pirátství a problémů z anonymity různých diskusních fór.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod. |
|---|--|------|
| <p><b>Žák:</b></p> <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>1. Microsoft EXCEL – tabulkový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoření nového sešitu</li> <li>- uložení pracovního sešitu</li> <li>- vložení údajů do buňky</li> <li>- přepsání údajů v buňce</li> <li>- přesouvání a kopírování údajů</li> <li>- úprava pracovního sešitu (vložení, skrytí řádků, sloupců, změna šířky)</li> <li>- práce s listy</li> <li>- řazení údajů</li> <li>- filtrování údajů</li> <li>- grafy</li> <li>- příprava tisku, tisk</li> <li>- propojení tabulky Excelu s Wordem</li> </ul> | 20   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu prezentací, typografická a estetická pravidla</li> <li>- formátuje písmo, odstavce,</li> <li>- kopíruje, přesouvá text a další prvky</li> <li>- využívá a vytváří styly</li> <li>- používá a vytváří šablony</li> <li>- vkládá další objekty do snímků a edituje je</li> <li>- vytváří a upravuje prezentace</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>6. Microsoft POWERPOINT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popis prostředí</li> <li>- práce se souborem</li> <li>- formát písma a odstavce</li> <li>- schránka</li> <li>- text, obrázky, další prvky</li> <li>- tabulky</li> <li>- seznamy, odrážky</li> <li>- automatické opravy</li> <li>- vložení symbolu, mediálního prvku do dokumentu</li> <li>- záhlaví a zápatí, číslování snímků</li> <li>- styly</li> <li>- vkládání a úprava grafických objektů</li> <li>- tisk</li> <li>- různé metody prezentování</li> </ul>   | 13   |

|                     |                |               |
|---------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník:</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin:</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

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.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích*. Vytváření tabulek, grafů v tabulkovém procesoru Microsoft Excel. Seznámení se základy počítačové grafiky. Informace o principech a postupu při vytváření úspěšné prezentace. Vyhledávání podkladů pro tvorbu prezentace. Tvorba prezentace v programu Microsoft PowerPoint. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

### **Pojetí výuky:**

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Nové poznátky si osvojuje aplikací praktických úkolů, které jsou specifické pro každý učební obor. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu - formou spirály (tímto neustálým používáním se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu).

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástěnky, Dny otevřených dveří, web školy).

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

*Komunikační kompetence* – žáci jsou schopni porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení. Formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti (strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře, aj.).

*Sociální kompetence* - žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

*Kompetence k pracovnímu uplatnění* – žáci jsou schopni aplikovat získané informace v praxi, využívat IKT k řešení životních problémů.

*Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi* - Dokáží využívat prostředky IKT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, matematice, ekonomice, vytváření menu, stolničení) a v praktickém životě.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tématické celky   | Hod. |
|---|---|------|
| <b>Žák:</b><br>- vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání<br>- pomocí internetu kontaktuje zaměstnavatele a úřad práce<br>- zvládne v programu Microsoft Word připravit odpověď na nabídku o zaměstnání<br>- vyhledává na internetu potřebné informace týkající se pracovního poměru<br>- vytváří v programu Microsoft Word strukturovaný životopis | <b>Využití informační a komunikační technologie v praxi</b><br>Projekt na téma: „Aktuální nabídka a poptávka na trhu práce v našem regionu“   | 5    |
| -v programu Microsoft Excel<br>- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření<br>- řeší jednoduché kalkulace ceny<br>- řeší jednoduché výpočty mezd<br>- řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu, vypočte sociální a zdravotní pojištění  | <b>Projekt na téma:</b><br>„Radosti a starosti podnikatele aneb jak si poradit s evidencí majetku, výsledky hospodaření, daněmi, mzdami atd.“ | 10   |
| - vysvětlí funkci masových médií, aplikuje kritický přístup k nim a využívá jejich nabídku pro svou práci, osobní rozvoj i zábavu<br>- posoudí vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví  | <b>Projekt na téma:</b><br>„Vliv masových médií na životní styl jedince, místo reklamy v životě člověka.“                                     | 2    |
| - eviduje pohyb zásob ve skladu<br>- pracuje s normami a odbornou literaturou<br>- dokáže přijmout objednávku, kalkulovat cenu<br>- pracuje se zúčtovací technikou<br>- práce s jednoduchým účetním programem, např. Pohoda   | <b>Projekt na téma:</b><br>„Skladové hospodářství (pohyb materiálu ve skladu, kalkulace ceny).“   | 2    |
| - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím systémem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností   | Sestavení úředního dopisu ohledně objednávky zboží.   | 2    |
| -vypracuje práci k závěrečným zkouškám s využitím znalostí získaných v průběhu tří let vzdělávání (Word, Excel, příp. Microsoft Power Point)  | <b>Zpracování závěrečné práce</b>   | 8    |

Učebnice: 30 PŘÍKLADŮ ve Wordu (Navrátil, Computer Media 2000)

Příklady a cvičení z informatiky (Navrátil, Computer Media 2003)

Nápadník do informatiky (Pokorný, Computer Media 2008)

Vypracoval: Mgr. Nedelkov Aleš



**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího program**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Ekonomika**  
**65- 51- H/ 01 Kuchař – Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu : EKONOMIKA**

**1. ročník 1 hod. týdně**  
**2. – 3. ročník 1,5 hod. týdně**  
**Celkem 126 hod.**

**Ročník: 1. Celkem**  
**Počet hodin: 1 týdně 33**

### **Charakteristika vzdělání:**

Základním cílem je aby žák získal odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovně- právních vztahů a daňové politiky.

Žák porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru.

Žák získá základní informace o zákonech – Občanský zákoník, Živnostenský zákon.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu – Ekonomické vzdělávání. V tématickém celku Základy tržní ekonomiky se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu.

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

Obsah předmětu využívá poznatků i z obsahového okruhu společenskovedného vzdělávání. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem občanská nauka.

### **Pojetí výuky:**

Výuka probíhá v učebnách formou výkladů, besed, práce s odbornou literaturou. Výuka je doplňována referáty, které si žáci sami připravují k tématům. Využití individuální práce i práce ve skupinách. Součástí výuky jsou využívané pomůcky – Občanský zákoník, živnostenský zákon, obchodní zákon.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení je zaměřeno na schopnost vyjadřovat se v ústní i písemné formě k probraným tématům. Žáci jsou hodnoceni za připravené samostatné vypracované aktuality a referáty.

Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOU – ATHOZ

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Žáci si během studia a při řešení úkolů rozvíjejí sebevědomí, vyjadřovat se přiměřeně v projevech ústních i písemných, vhodně se prezentovat.

Žák se má naučit kriticky sám hodnotit výsledky své práce, přijímat rady od druhých a plnit odpovědně zadané úkoly.

Vzdělávání má zvýšit informovanost o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování, k usnadnění při profesní orientaci a dalším vzdělávání. Má přinést informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce, základy pro vstup do samostatného podnikání.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky;   | Hod.      |
|---|--|-----------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li> <li>- popíše fáze hospodářského procesu</li> <li>- popíše podstatu jednotlivých ekonomických systému</li> <li>- umí charakterizovat hospodářský výsledek a základní ukazatele efektivity</li> </ul>   | <p><b>1. Základy tržní ekonomiky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní ekonomické pojmy</li> <li>- Potřeby, statky, služby</li> <li>- Životní úroveň,</li> <li>- Základní výrobní faktory</li> <li>- Hospodářský proces</li> <li>- Trh- podmínky vzniku, typy</li> <li>- Zákonu trhu, tržní rovnováha</li> <li>- Selhání trhu, zásahy vlády</li> <li>- Tržní mechanismus, tržní subjekty</li> </ul>  | <b>16</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umí popsat základní prvky právních norem pro podnikání, dovede charakterizovat jejich základní znaky</li> <li>- posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor</li> <li>- komentuje jednotlivé kroky při zakládání a při ukončení živnosti</li> <li>- orientuje se v náležitostech a přílohách žádostí o živnostenské podnikání</li> <li>- orientuje se v obchodním zákoníku a živnostenském zákoně</li> <li>- vyhledá potřebné informace v právních</li> <li>- vyhledá potřebné informace v právních normách či zákonech</li> </ul> | <p><b>2. Podnikání, podnikatel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podnikání – základní pojmy podle obchodního zákoníku</li> <li>- Fyzická, právnická osoba - právní subjektivita a právní odpovědnost</li> <li>- Podnikatelský záměr</li> <li>- Podnikání podle ŽZ – typy živností</li> <li>- Povinnosti živnostníka vůči státu</li> <li>- Ukončení živnostenského podnikání</li> <li>- Obchodní společnosti, typy, vznik a zánik</li> <li>- Akciová společnost, akcie</li> <li>- Ostatní typy obchodních společností</li> <li>- Družstva</li> </ul> | <b>17</b> |

|                     |                  |               |
|---------------------|------------------|---------------|
| <b>Ročník:</b>      | <b>2.</b>        | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin:</b> | <b>1,5 týdně</b> | <b>49,5</b>   |

### **Charakteristika vzdělávání :**

Cílem předmětu je získání dovednosti z oblasti ekonomiky a právní nauky potřebné v občanském životě. Žák se naučí orientovat se v pracovně – právních vztazích, naučí se vypočítat mzdu, orientovat se v daňové soustavě. Zná význam a užitečnost práce, její finanční a společenské ohodnocení. Žák se seznámí s bankovním a pojišťovacím systémem v ČR. Naučí se založit běžný účet, disponovat s ním a sjednat pojištění.

### **Charakteristika učiva :**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu – Ekonomické vzdělávání. V první části se žák seznámí se strukturou NH, pojmy inflace, platební bilance, monetární, fiskální politikou. Světovou ekonomikou a vývojem integrace v Evropě. V druhé části se seznámí z pracovně – právními vztahy, se způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, organizací pracoviště, druhy škod a odpovědností za škody, se vznikem, důsledky a typy nezaměstnanosti a funkcí úřadů práce. Další tématické celky jsou zaměřeny na peníze, mzdy, daně, pojištění. Žák se seznamuje s ochrannými prvky české hotovostní měny, naučí se založit a disponovat s běžným účtem, vypočítat mzdu, daň z příjmu a pojištění. Seznámí se s konstrukcí státního rozpočtu.

Obsah předmětu využívá i poznatků z obsahového okruhu společenskovedného vzdělávání. Mezipředmětově souvisí s předmětem občanská nauka.

### **Pojetí výuky :**

Výuka ekonomiky probíhá formou teoretického výkladu, besed, práce s odbornou literaturou a tiskem. Je využívána práce individuální i ve skupinách. Jsou organizovány exkurze na úřad práce a v ČNB.

### **Hodnocení výsledků :**

Hodnocení je zaměřeno na schopnosti vyjadřovat se k probraným tématům. Průběžně je využíváno ústní i písemné zkoušení pro ověření nabytých znalostí. Podkladem jsou také vypracované samostatné práce k zadaným tématům.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům :**

Žáci si během studia a při řešení úkolů rozvíjejí sebevědomí, vyjadřovat se přiměřeně v projevech ústních i písemných, vhodně se prezentovat.

Žák se má naučit sám kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat rady od druhých, a plnit odpovědně zadané úkoly.

Získá reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru, možnostech profesní kariéry, zná požadavky zaměstnavatele.

| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>  | <b>Tematické celky</b>  | <b>Hod.</b> |
|--|---|-------------|
| <b>Žák:</b><br>- popíše úlohu státu v tržní ekonomice<br>vyjmenuje cíle a nástroje hospodářské politiky<br>- popíše monetární politiku, charakterizuje úlohu centrální banky<br>- charakterizuje význam daní a vztah ke státnímu rozpočtu<br>- vysvětlí význam stravování obchodu a cestovního ruchu v NH  | <b>1.Národohospodářská politika</b><br>- Tržní hospodářství<br>- Základní ukazatele vývoje NH<br>- Hospodářský cyklus a jeho fáze<br>- Nezaměstnanost<br>inflace, podstata, důsledky<br>- Hospodářská politika, pojem<br>cíle, subjekty, obchod, společné stravování,<br>- Cestovní ruch jako součást NH  | <b>9</b>    |
| - vyjmenuje fáze integračního procesu<br>- popíše historii EU, úkoly jednotlivých orgánů, nejdůležitější aktivity EU   | <b>2.Mezinárodní ekonomická integrace EU</b><br>- Pojem, historie, orgány<br>- Hlavní aktivity Evropské unie  | <b>4</b>    |
| - vyhledá informace o nabídkách zaměstnání, ví jak postupovat při vyhledávání případného zaměstnavatele<br>- ví jak postupovat při jednání na úřadu práce<br>- umí odpovědět na nabídku práce<br>- uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy při jednání se zaměstnavatelem při uzavírání a ukončování pracovního poměru, orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců<br>- popíše organizační strukturu, hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti<br>- určí specifika pracovního poměru ve svém oboru<br>- orientuje se v možnostech rekvalifikace a uplatnění na trhu práce<br>- odlišuje jednotlivé druhy způsobených škod a jejich náhradu<br>- zná jednotlivé předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu, je schopen vyhledat potřebné informace | <b>3. Pracovně právní vztahy</b><br>- Pracovní poměr – vznik a účastníci<br>- Pracovní smlouva, obsah, typy, změny<br>- Životopis<br>- Ukončení pracovního poměru<br>- Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů, chování člověka v krizových situacích<br>- Organizace pracoviště, pracovní doba<br>- Trh práce – vznik a důsledky nezaměstnanosti<br>- Typy nezaměstnanosti<br>- Funkce úřadů práce, personální agentury<br>- Rekvalifikace<br>- Druhy škod, možnosti, předcházení, odpovědnost | <b>10</b>   |
| - orientuje se v platebním styku<br>vyplňuje doklady související s pohybem<br>- zná význam ČNB ve státu a jeho úlohu<br>- umí vyjmenovat i popsat ochranné prvky bankovek  | <b>4. Peníze, mzdy, daně, pojištění</b><br>- Historie peněz, význam, druhy<br>- Česká národní banka, historie peněz<br>- České bankovky a mince – ochranné znaky<br>- Činnosti komerčních bank<br>- Běžný účet<br>- Příkazy k zúčtování – typy a náležitosti  | <b>9</b>    |

|  |   |          |
|--|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základních pojmech o mzdě</li> <li>-řeší jednotlivé výpočty mezd</li> </ul>  | <p><b>5. Mzdy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mzdy – základní pojmy</li> <li>- Složení hrubé mzdy</li> <li>-Mzdová politika, valorizace, životní poj.</li> </ul>                                       | <b>9</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v daňové soustavě, zná různé druhy daní</li> <li>- výpočet sociálního a zdravotního pojištění</li> <li>- řeší jednoduché příklady výpočtu daní z příjmu</li> <li>- zná význam pojištění</li> </ul> | <p><b>6. Daň, pojištění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daňová soustava</li> <li>- Daň ze mzdy</li> <li>- Pojištění zákonné a smluvní</li> <li>- Státní rozpočet – příjmy a výdaje, deficit</li> </ul> | <b>8</b> |

|                     |                  |               |
|---------------------|------------------|---------------|
| <b>Ročník:</b>      | <b>3.</b>        | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin:</b> | <b>1,5 týdně</b> | <b>43,5</b>   |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Žák získá přehled o ekonomice podniku, způsobech hospodaření, financování, základních marketingových činnostech, zejména uvádění nových produktů na trh. Dokáže se orientovat v zákonech – Občanském zákoníku, Zákonu o daňové soustavě, cenách.

Získává základní informace pro orientaci v daňové soustavě a vedení daňové evidence

### **Charakteristika učiva :**

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu – Ekonomické vzdělávání. V první části tematického celku se žák seznámí s podnikem a jeho majetkem, získá znalosti jak se s majetkem podniku hospodaří.

Žák se seznámí se způsoby nabytí podnikového majetku, jeho evidencí a inventarizací , se způsoby financování podnikání a kalkulací ceny za výrobky nebo služby.

V dalším tematickém celku se žák naučí orientovat v marketingových činnostech, vybrat reklamní prostředek a provést průzkum trhu.

Další část je věnována daňové a evidenční povinnosti. Žák se seznámí s platnými normami pro daňovou evidenci, naučí se vyplňovat příslušné tiskopisy

### **Pojetí výuky :**

Výuka předmětu probíhá formou teoretického výkladu a besedou s žáky na dané téma. Žáci využívají odbornou literaturu a vhodné tiskopisy. V rámci samostatné práce sestavují a vyhodnocují dotazníky k průzkumu trhu. Při své činnosti využívají výpočetní techniku, vhodné programy pro účetnictví, statistiku.

Využívají se různé metody individuální práce i práce ve skupinách.

### **Hodnocení výsledků:**

Pro hodnocení vědomostí a dovedností je průběžně využíváno ústní a písemné zkoušení, hodnocení slovní a numerické.

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOU – ATHOZ.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům :**

Žáci si při studiu a řešení úkolů rozvíjejí své sebevědomí, naučí se přiměřeně vyjadřovat v ústní i písemné formě, vhodně se prezentovat.

Žák se má naučit sám kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat rady od druhých a plnit odpovědně zadané úkoly.

Žák má získat reálnou představu o pracovním uplatnění v oboru, možnostech profesní kariéry, zná požadavky zaměstnavatele, informace k pracovnímu uplatnění.

Průřezová témata . Občan v demokratické společnosti – informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování k usnadnění jejich rozhodování při profesní orientaci a dalším vzděláváním.

Člověk a svět práce – vyhledává další informace k dobrému uplatnění na trhu práce, osvojit si základy účetnictví pro vstup do samostatného podnikání.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.      |
|--|---|-----------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy majetku</li> <li>- charakterizuje důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku</li> <li>- umí rozlišit jednotlivé druhy financování orientuje se v nabídce bankovních úvěrů</li> <li>- na příkladech z oboru rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li> <li>- řeší jednoduché výpočty výsledků hospodaření</li> <li>- řeší jednoduché kalkulace cen</li> <li>- orientuje se v účetní evidenci majetku</li> </ul> | <p><b>1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabývání majetku</li> <li>- Vlastnictví</li> <li>- Struktura majetku – dlouhodobý, krátkodobý oběžný</li> <li>- Financování podnikání z vlastních zdrojů</li> <li>- Financování podnikání z cizích zdrojů</li> <li>- Úvěry, členění bankovních úvěrů</li> <li>- Úvěrový postup</li> <li>- Náklady a jejich členění</li> <li>- Výnosy, typy</li> <li>- Rentabilita - výpočet</li> <li>- Kalkulace ceny – jednoduché příklady</li> <li>- Evidence majetku, inventarizace</li> </ul> | <b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní prvky marketingového mixu</li> <li>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> <li>- zná a ví jak použít nástroje podpory prodeje</li> <li>- popíše, jak by postupoval při průzkumu trhu</li> </ul>   | <p><b>2. Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketingový mix</li> <li>- Průzkum trhu</li> <li>- Podpora prodeje</li> <li>- Reklama a propagace</li> </ul>   | <b>6</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s terminologií v dané oblasti základ daně, sazby, odpočty, plátce, poplatník, správce daní atd.</li> <li>- seznámí se s hlavními všeobecně platnými normami pro daňovou povinnost</li> <li>- pomocí internetu vyhledá vybrané daňové zákony, formuláře</li> </ul>  | <p><b>3. Daňová evidenční povinnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Právní úprava evidenční povinnosti</li> <li>- Podstata a význam účetní a daňové dokumentace</li> <li>- Využití informačních technologií v oblasti daní</li> </ul>  | <b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví daňová přiznání</li> <li>- uvědomí si potřebu sledovat nepřetržitě vývoj a změny v ekonomické oblasti, informacích a evidenci</li> </ul>  | <p><b>4. Daňová přiznání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daň z příjmu fyzických osob</li> <li>- Minimální daň z příjmu</li> <li>- Daňové přiznání typu A, B</li> <li>- DPH – registrace, daňový základ, sazby</li> </ul>   | <b>9</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s doklady z jednotlivých oblastí obchodní činnosti ( skladové, pokladní, dopravní, mzdové, recepční )</li> <li>- je schopen vyhotovit vstupní a výstupní doklady</li> <li>- bude schopen sestavit inventurní seznam</li> </ul>   | <p><b>5. Operativní - prvotní evidence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doklady – druhy, náležitosti</li> <li>- Vyhotovení, oběh, zpracování</li> <li>- Archivace, skartace dokladů, výkazů a ostatní dokumentace</li> <li>- Evidence zásob</li> <li>- Evidence mezd a dávek NP</li> </ul>  | <b>8</b>  |

Učebnice: Porvichová, J.: Ekonomika a podnikání, nakladatelství Rubico, 2002

Hercíková, J., Šamsová, L.: Ekonomika pro střední a vyšší hotelové školy 1, Fortuna, 2003

Beránek, J., Kotek, P.: Řízení hotelového provozu, Grada 2003

Vypracovala: Ing. Aldorfová Věra

**Školní vzdělávací program**  
**Kód vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Potraviny a výživa**  
**65-51-H/01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

|                       |                           |   |
|-----------------------|---------------------------|---|
| <b>Název předmětu</b> | <b>POTRAVINY A VÝŽIVA</b> | <b>1. – 3. ročník 1 hod. týdně</b><br><b>Celkem 95 hod.</b> |
| <b>Ročník</b>         | <b>1.</b>                 | <b>Celkem</b>   |
| <b>Počet hodin</b>    | <b>1 týdně</b>            | <b>33</b>   |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Žáci se seznámí s významem správně a zdravé výživy, základními pojmy ve výživě, jednotlivými živinami. Seznámí se s jednotlivými potravinami, s jejich druhy složením a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Probírané učivo seznámí žáky se základními pojmy ve výživě a jednotlivými živinami, zejména bílkovinami, tuky, sacharidy, minerálními látkami a vitamíny. 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, kávovin, čaje a ostatních druhů pochutin. Živočišných potravin učivo obsahuje mléko a mléčné výrobky a tuky. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem odborný výcvik, technologie.

### **Pojetí výuky:**

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, obrazového materiálu. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Při výuce se též používají odborné knihy a časopisy.

### **Hodnocení žáků:**

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi. Žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednájí v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo.



| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.      |
|--|---|-----------|
| <b>Žák:</b><br>-rolišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě  | <b>1. Potraviny</b><br>Základní pojmy ve výživě<br>Význam potravin pro lidský organismus<br>Rozdělení potravin<br>Jednotlivé složky potravin – bílkoviny, sacharidy, tuky, minerální látky<br>Hodnocení kvality potravin  | <b>18</b> |
| -využívá znalosti o potravinách ve výživě<br>-je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus<br>-dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování      | <b>2. Potraviny rostlinného původu</b><br>Ovoce – složení, rozdělení, význam a použití<br>Zelenina – složení, rozdělení, význam, použití a konzervace<br>Brambory – složení, rozdělení, význam a použití<br>Luštěniny – složení, druhy, význam a použití<br>Obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam a použití<br>Houby – složení, rozdělení a význam<br>Sladidla – druhy, vlastnosti a použití | <b>19</b> |
| -zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví<br>- jejich prospěšnost a špatný vliv<br>-vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování  | <b>3. Pochutiny</b><br>Koření – rozdělení, druhy, význam a Použití<br>Káva a kávoviny – charakteristika, Druhy, význam a složení<br>Čaj a nápoje podobné čaji – druhy, Význam a složení<br>Kakao – charakteristika, význam, složení   | <b>10</b> |
| -doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů<br>-orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování<br>-zná požadavky na ošetřování a skladování Potravin | <b>4. Ostatní druhy pochutin</b><br>Sůl a ocet – výroba, druhy, význam<br>Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřicí prostředky<br>Skladování – druhy skladů, vybavení   | <b>7</b>  |
| -dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení   | <b>5. Potraviny živočišného původu</b><br>Mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, jakost a skladování<br>Vejce – složení, druhy, jakost, nákazy a skladování<br>Tuky – rozdělení, skladování, živočišné rostlinné a pokrmové tuky  | <b>10</b> |
|  | <b>6. Shrnutí učiva</b>   | <b>2</b>  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Žáci 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, jeho nezastupitelné zařazení na jídelní lístek. Dokáží popsat vliv životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování. V kapitole nápoje e cíle m předmětu, aby žáci porozuměli rozdělení nápojů, dovedli je charakterizovat, získali přehled o jednotlivých výrobních postupech, jednotlivých skupinách nápojů. Žáci jsou schopni určit podle etikety jednotlivé znaky a charakter nápojů. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby byl žák schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit do jakostních tříd. Učivo uvádí základní faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat jednotlivé druhy masa podle struktury a barvy, je schopen poznat jednotlivé části jatečních druhů mas i ostatních, dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování. V kapitole nápoje jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování.

### **Pojetí výuky:**

Při hodinách je volena forma výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou a exkurze. Využívají se didaktické pomůcky, názorné pomůcky, nástěnné obrazy. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které získá při odborných exkurzích.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků sou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají odborné texty, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník. Jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, chápou význam životního prostředí pro člověka a jednání hospodárně, adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické, chápou význam masa pro člověka a vysvětlí možná rizika spojená s jeho zpracováním.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky  | Hod.      |
|--|--|-----------|
| <b>Žák:</b><br>-charakterizuje jednotlivé druhy masa<br>-zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků<br>-zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů   | <b>1. Potraviny živočišného původu</b><br>Maso – rozdělení, význam ve výživě, charakteristika, složení a vady  | <b>4</b>  |
| -jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd   | <b>2. Jatečné druhy masa</b><br>Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí a koňské maso – jakost, rozdělení, význam ve výživě, složení, upotřebení a skladování  | <b>12</b> |
| -oceňuje přínos drůbežního masa a ryb v dietním stravování<br>-je schopen charakterizovat znaky různých druhů mas a ví, jak je potlačit nebo naopak zvýraznit<br>-sezná se se specifickými druhy masa, složením a přípravou  | <b>3. Ostatní druhy masa</b><br>Drůbež – rozdělení, jakost, složení, význam ve výživě, skladování, vady<br>Ryby a ostatní studenokrevní živočich.- rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost a skladování<br>Zvěřina – rozdělení, jakost, složení, význam ve výživě, skladování<br>Vnitřnosti – dělení, význam, využití   | <b>12</b> |
| -je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování<br>-vyzná se v označení potravin a jejich Skladování  | <b>4. Masné výrobky</b><br>Uzeniny – význam, složení a dělení<br>Konzervy a polokonzervy – rozdělení a skladování masných výrobků  | <b>10</b> |
| -rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>-zná správný způsob ošetřování jednotlivých druhů nápojů<br>-vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách<br>-zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a popsat jejich výrobu<br>-zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám | <b>5. Nápoje</b><br>Význam a rozdělení nápojů<br>Nealkoholické nápoje – charakteristika<br>Jednotlivých druhů<br>Alkoholické nápoje:<br>Pivo – suroviny, výroba, tržní druhy, ošetřování a skladování<br>Víno – pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, rozdělení, jednotlivé druhy, skladování, vady<br>Lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy<br>Vliv alkoholu na lidské zdraví<br>Boj proti alkoholismu | <b>26</b> |
|  | <b>6. Opakování učiva</b>  | <b>2</b>  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Žáci poznají činnosti trávicí soustavy, metabolismus člověka, umí zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se specifických způsobů stravování, aplikují poznatky v praxi. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění. Znájí zásady racionální výživy, alternativních způsobů stravování, diferencované stravy a umění sestavovat jídelní lístek.

### **Charakteristika učiva:**

Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, zároveň i s negativy ve výživě, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strážníků. Kapitola diety je zařazena proto, aby byli žáci schopni sestavit jídelní lístek na základě různých omezení ve výživě, dokázali se orientovat v různých druzích diet. Klade se důraz na racionální výživu.

### **Pojetí výuky:**

Při hodinách je volena forma výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou. Dle možností jsou využívány názorné pomůcky nástěnné obrazy. Při sestavování jídelního lístku žák používá mozek speciální normy a literaturu týkající se dietního stravování.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Ve druhém pololetí je kladen důraz na průběžné ústní i písemné opakování okruhů, které jsou zaměřeny na závěrečné zkoušky a zahrnují celé učivo. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Komunikativní kompetence – žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají náročné odborné texty, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – žáci jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zpracovat vhodnou formu prezentace.

Kompetence pracovnímu uplatnění – žák má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Žák dokáže vyhledat potřebné informace pro splnění zadaného úkolu, zpracovat je a prezentovat.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.      |
|--|---|-----------|
| <b>Žák:</b><br>-objasní princip přeměny látek a energií v organismu<br>-vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin, odvod odpadních látek                                  | <b>1. Fyziologie výživy</b><br>Jednotlivé části trávicího ústrojí a jejich funkce<br>Proces trávení – přeměna živin<br>Krevní a mízní oběh<br>Žlázy s vnitřní sekrecí<br>Vylučovací ústrojí                         | <b>12</b> |
| -objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě<br>-uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby | <b>2. Správná výživa a způsoby stravování</b><br>Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus<br>Stravovací návyky – negativa ve výživě, obezita, drogy, kouření a další návykové látky | <b>10</b> |
| -zná specifika ve stravování jednotlivých skupin lidí<br>-zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet  | <b>3. Diferencovaná strava</b><br>Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob<br>Strava v různých pracovních podmínkách,<br>Dietní stravování, druhy diet                        | <b>18</b> |
| -je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel   | <b>4. Progresivní příprava jídel</b><br>Směry ve výživě<br>Stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií<br>Sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků             | <b>10</b> |
|  | <b>5. Opakování k ZUZ</b>   | <b>8</b>  |

Učebnice: Kružliak, P., Schaller, R., Forró, A.: Potraviny a nápoje, Merkur, 1984  
 Sedláčková, M., Potácel, J.: Potraviny a výživa I, II, III, Fortuna, 1992  
 Mottl, J.: Nápoje – výroba, ošetřování, podávání, Grada, 1996

Vypracoval: .Rychtaříková Dana  
 . Nagy Michal

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Stolničení**  
**65- 51- H / 01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu**                    **STOLNIČENÍ**

**1. -3. ročník 2 hod. týdně**  
**Celkem 190 hod.**

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>1.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>66</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha a Komunikace.

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. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.

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

### **Pojetí výuky:**

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách i na akcích školy.

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení, na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.

Písemné opakování je prováděno formou testu.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodnému chování na veřejnosti, používá odborný slovník. Personální kompetence – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky. Sociální kompetence – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.      |
|---|---|-----------|
| <b>Žák:</b><br>-seznamuje se s historií pohostinství<br>a s důležitými daty gastronomie   | <b>1. Historie pohostinství</b><br>Starověk<br>Středověk<br>Novověk – České pohostinství  | <b>2</b>  |
| -rozlišuje pojem stolničení a stolování<br>-jedná profesionálně v souladu se<br>společenským chováním<br>-rozlišuje provozovny veřejného stravování<br>a jejich vybavení<br>-ovládá předpisy v odbytovém středisku                            | <b>2. Základní pojmy a předpisy</b><br>Význam stolování a stolničení<br>Základní společenská a profesní pravidla<br>Druhy odbytových středisek<br>Význam a úkoly odbytu   | <b>6</b>  |
| -ovládá předpisy bezpečnosti práce v<br>odbytovém i výrobním středisku<br>-je veden k zodpovědnosti za své zdraví i<br>zdraví spolupracovníků<br>-řeší možné nehody při obsluze   | <b>3. Základní předpisy</b><br>- o bezpečnosti práce<br>- o hygieně osobní, pracoviště a<br>pomůcek   | <b>4</b>  |
| -rozlišuje malý a velký stolní inventář<br>-ovládá dvou-talířovou a tří-talířovou metodu<br>-ovládá nošení tácků a plat<br>-připraví pracoviště před zahájením provozu<br>- udržuje pořádek během provozu a provede<br>úklid po jeho skončení | <b>4. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</b><br>Rozdělení inventáře do jednotlivých<br>skupin a jeho údržba<br>Praktická ukázka inventáře<br>Technika a pravidla obsluhy<br>Příprava provozu před zahájením<br>Video ukázka | <b>20</b> |
| -rozlišuje jednotlivé snídaně<br>-vhodně používá inventář podle způsobu<br>obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje<br>-ovládá techniku jednoduché obsluhy   | <b>5. Jednoduchá obsluha</b><br>Podávání snídaní<br>Podávání přesnídávek a svačtin<br>Podávání obědů<br>Podávání večeří<br>Praktická ukázka prostředí stolu<br>Technika a pravidla obsluhy<br>Video ukázka                    | <b>16</b> |
| -rozlišuje různé způsoby jednoduché a složité<br>obsluhy<br>-popíše úlohy jednotlivých pracovníků dle<br>systému obsluhy<br>-ovládá organizaci práce v různých formách<br>obsluhy<br>-je seznámen s různými způsoby vyúčtování                | <b>6. Způsoby a systémy obsluhy, formy<br/>           prodeje</b><br>Jednotlivé způsoby obsluhy<br>Systémy obsluhy - charakteristika a<br>využití<br>Formy prodeje jídel a nápojů   | <b>18</b> |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>66</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je seznámit žáky s technikou odbytu, aby ji spolehlivě ovládali, společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka. Seznámí se s technikou složité obsluhy. Ze získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha.

Jednotlivá témata se věnují pravidlům složité obsluhy, podávání speciálních pokrmů v systému složité obsluhy. Žáci se naučí používat speciální inventář pro podávání těchto pokrmů, naučí se sestavit jídelní a nápojový lístek, kde uplatňují znalosti gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy. V dalších hodinách se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek a systém obsluhy. Mezi společensko-zábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary, koliby a salaše. Jídelní a nápojové lístky jsou sestavovány na základě poznatků o jednotlivých provozovnách.

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

### **Pojetí výuky:**

Při výuce se využívá výklad, besedy, písemná cvičení, exkurze, video. Dle možností je během roku zařazena beseda s pracovníkem z oboru ze střediska odbytového či výrobního.

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

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Známkou jsou ohodnoceny písemné práce žáků po ukončení jednotlivých tematických celků. Písemné práce jsou ve formě testu, samostatných úvah žáků na dané téma – sestavování jídelního lístku a menu. Součástí hodnocení je i aktivita žáků v hodinách.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodnému chování na veřejnosti, používá odborný slovník.  
 Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí 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.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. Hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností.



| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.      |
|---|--|-----------|
| Žák:<br>-zná látku z 1. ročníku   | <b>1. Opakování učiva</b>  | <b>2</b>  |
| -uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku<br>-zná správné pořadí pokrmů na jídelním lístku<br>-zná správné pořadí nápojů na nápojovém lístku<br>-umí sestavit jednoduché, složité a slavnostní menu<br>-zná gastronomická pravidla a jejich význam pro společné stravování<br>-zná správné teploty podávaných nápojů | <b>2. Gastronomická pravidla</b><br>Zásady sestavování jídelního lístku<br>Druhy a náležitosti jídelního lístku<br>Zásady sestavování nápojového lístku<br>Druhy a náležitosti nápojového lístku<br>Zásady sestavování restauračního a slavnostního menu                                       | <b>16</b> |
| -ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>-volí správné druhy skla<br>-správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům masa  | <b>3. Podávání studených nápojů</b><br>- servis a druhy studených nápojů nealkoholických a alkoholických   | <b>18</b> |
| -ovládá techniku přípravy teplých nápojů<br>-volí správné druhy inventáře na teplé nápoje   | <b>4. Podávání teplých nápojů</b><br>- servis a druhy teplých nealkoholických a alkoholických nápojů<br>Praktická ukázka – příprava kávy – turecké a vídeňské  | <b>10</b> |
| -ovládá techniku složité obsluhy<br>-se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a využívá k tomu určený inventář (kaviár, ústřice, hlemýždi)   | <b>5. Složitá obsluha – základní forma</b><br>Podávání jednoduchých chodů a speciálních druhů pokrmů<br>Používání speciálního inventáře při servisu<br>Praktická ukázka – příprava ovoce – před zraky hosta<br>Video - ukázka  | <b>12</b> |
| -ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí<br>-je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy<br>-dokáže sestavit nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko – zábavních středisek                 | <b>6. Společenská a zábavní střediska</b><br>Kavárny a kavárenské herny – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek<br>Vinárny a vinné sklepy – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek<br>Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek<br>Koliby, salaše, varieté, kabarety - provoz | <b>8</b>  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>58</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je, aby žáci vykonávali obchodně – provozní aktivity – sjednávají odbyt výrobků a služeb, provádějí vyúčtování, kalkulují ceny výrobků a služeb, orientují se v zabezpečení provozu akce, prezentují provozovnu, nabízí služby a výrobky, využívají prostředky podpory prodeje. Společensky vystupují a profesionálně jednájí ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbají na estetiku v pracovních činnostech.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Odbyt a obsluha, Komunikace.

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.

Žáci se seznámí s jednotlivými pracovními činnostmi v ubytovacím středisku .

### **Pojetí výuky:**

Je využívána forma výkladu a řízeného rozhovoru na základě získaných zkušeností žáků z jednotlivých pracovišť odborného výcviku. Při teoretické výuce je využíváno didaktických pomůcek – video – zpětný projektor. Dle možností je zařazena beseda s odborníkem z praxe a exkurze v ubytovacím závodě. Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v odbytovém středisku.

### **Hodnocení výsledků:**

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka. Známkou jsou ohodnocovány průběžně během školního roku práce ve formách testu, které jsou vždy zařazeny na závěr probíraného tematického okruhu. Během roku jsou známkou ohodnoceny samostatné práce týkající se opakování z předchozích ročníků a práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žáci se vyjadřují a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávají věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentují při různých jednáních.

Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

Sociální kompetence – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů – naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, chápat minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, hrdost na tradice a hodnoty svého národa.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky  | Hod.      |
|--|--|-----------|
| Žák:<br>-zná učivo z předešlých ročníků  | <b>1. Opakování učiva</b>  | <b>2</b>  |
| -dokáže popsat různá ubytovací zařízení<br>-charakterizuje jednotlivé funkce hotelové recepce<br>-je seznámen s obsluhou v hotelovém pokoji a v hotelové hale  | <b>2. Ubytovací závody</b><br>Rozdělení ubytovacích závodů<br>-hotelový řád, etážová služba<br>-jednotlivé oblasti hotelového provozu<br>-hotelová hala - obsluha  | <b>4</b>  |
| -je seznámen s druhy slavnostních hostin<br>-dokáže sestavit objednávku slavnostní hostiny<br>-ovládá přípravu slavnostní tabule<br>-ovládá banketní a rautovou obsluhu                                | <b>3. Slavnostní hostiny</b><br>Banket – druhy, objednávka, přípravné práce, banketní obsluha<br>Praktická ukázka prostření slavnostní tabule<br>Raut a recepce – rozdíl, objednávka, přípravné práce, příprava nabídkových stolů, obsluha | <b>16</b> |
| -rozlišuje jednotlivé druhy slavnostních hostin<br>koktejl, číše vína, čaj o páté, zahradní slavnost<br>-je seznámen se servisem pokrmů a nápojů na různých společenských akcích                       | <b>4. Ostatní slavnostní hostiny</b><br>Druhy, charakteristika, rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob  | <b>8</b>  |
| -ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy – flambování, vykošťování, přípravu kávy a ovoce před hostem<br>-je seznámen s potřebným inventářem na přípravu jednotlivých pokrmů u stolu hosta | <b>5. Složitá obsluha – vyšší forma</b><br>Podávání jednotlivých pokrmů u stolu hosta – míchání salátu, krájení masa, vykošťování ryb, flambování mas a moučníků<br>Praktická ukázka míchání salátů<br>Video - ukázka                      | <b>12</b> |
| -připravuje a servíruje míchané nápoje<br>-zvládá vyjmenovat různé druhy míchaných nápojů<br>-charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera   | <b>6. Míchané nápoje</b><br>Pravidla při přípravě míchaných nápojů<br>Druhy, rozdělení, použití<br>Praktická ukázka – míchání koktejlů   | <b>6</b>  |
| -průběžně opakuje písemnou a ústní formou učivo k ZZ   | <b>7. Opakování k závěrečným zkouškám</b><br>Průběžné opakování učiva  | <b>10</b> |

Učebnice: Salač, Gustav., Stolničení  
Technika obsluhy a služeb I. II. díl  
Stolničení v kostce

Vypracoval: Rychtaříková Dana

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Technologie**  
**65-51-H/01 Kuchař-číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1.září 2009**

|                       |                    |                       |                     |
|-----------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Název předmětu</b> | <b>TECHNOLOGIE</b> | <b>1. – 3. ročník</b> | <b>2 hod. týdně</b> |
|                       |                    | <b>Celkem</b>         | <b>190 hod.</b>     |
| <b>Ročník</b>         | <b>1.</b>          | <b>Celkem</b>         |                     |
| <b>Počet hodin</b>    | <b>2 týdně</b>     | <b>66</b>             |                     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

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 společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, moderními trendy přípravy potravin. Naučit 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. 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.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, základy přírodních věd a odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

### **Pojetí výuky:**

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. 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, video produkce, přednášky (hygienické normy). Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

### **Hodnocení výsledků:**

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 a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků, 2x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu.

**Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace. Žáci jsou schopni využívat k učení zkušenosti jiných lidí a kriticky hodnotit výsledky svého učení.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.      |
|---|---|-----------|
| Žák:<br>-uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>-jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce<br>-vysvětlí účel kritických bodů<br>-zná historická data gastronomie                | <b>1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b><br>Základní pravidla hygieny v provozovnách veřejného stravování: hygiena – osobní, pracoviště, pomůcek a potravin.<br>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci<br>Kritické body HACCP<br>Historie v gastronomii  | <b>4</b>  |
| -rozezná jednotlivé technologické úpravy potravin<br>-využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin<br>-orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin | <b>2. Předběžná úprava základních druhů Potravin</b><br>Charakteristika technologických úprav potravin a jejich rozdělení z časového a tepelného hlediska<br>Opracování potravin rostlinného původu – zelenina, ovoce, brambory, obiloviny a luštěniny<br>Opracování jatečného masa, drůbeže, zvěřiny a ryb<br>-mletí, tření, lisování, rozmrazování, šlehání, blanšírování, kořenění | <b>4</b>  |
| -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít  | <b>3. Základní tepelné úpravy</b><br>Zásady při vaření a zadělávání potravin<br>Zásady při pečení a smažení potravin<br>Zásady při zapékání, gratinování, úpravě na rožni, roštu, grilu, mikrovlnné peci, konvektomatech, papilotě a další úpravy   | <b>10</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – hnědých a bílých polévek  | <b>4. Základní technologické úpravy polévek</b><br>Význam, rozdělení a dávkování polévek<br>Vývary a hnědé polévky<br>Zavářky a vložky do polévek<br>Bílé polévky<br>Speciální a studené polévky<br>Čištění, zesilování a zjemňování polévek<br>Normování   | <b>12</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky   | <b>5. Základní technologické úpravy Omáček</b><br>Význam a základní rozdělení omáček<br>Základní hrubé bílé omáčky<br>Základní hrubé hnědé omáčky<br>Základní jemné teplé a studené omáčky<br>Omáčky k hovězím masům<br>Speciální omáčky  | <b>12</b> |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - přílohy        | <b>6. Základní technologické úpravy příloh a doplňků k jídlům</b><br>Druhy a dávkování příloh<br>Přílohy z brambor<br>Přílohy z mouky (knedlíky a noky)<br>Přílohy z rýže a těstovin<br>Přílohy z luštěnin<br>Přílohy ze zeleniny, jednoduché saláty | <b>10</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy | <b>7. Bezmasá jídla</b><br>Bezmasá jídla ze zeleniny a luštěnin<br>Bezmasá jídla z rýže a těstovin<br>Bezmasá jídla z brambor a hub<br>Bezmasá jídla z krup<br>Jídla z vajec a sýrů<br>Jídla moučná  | <b>10</b> |
|  | <b>8. Opakování učiva</b>  | <b>4</b>  |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>66</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je prohlubovat znalosti získané v 1. ročníku, poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného původu, dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů. Cílem je vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, hospodárnému využívání potravin. Důležité je 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. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů z jatečných mas (jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina). Žáci se obeznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže a zvěřiny, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami. Poslední tematicky celek je věnován přípravě pokrmů z mletých mas.

### **Pojetí výuky:**

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Poznatky žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace předávají ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování. Pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály.

### **Hodnocení výsledků:**

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.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace. Žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušenosti 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.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.      |
|--|---|-----------|
| Žák:<br>-shrnutí a navázání na učivo z 1. ročníku  | <b>1. Úvod do učiva</b>   | <b>2</b>  |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z hovězího masa<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy                                   | <b>2. Technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa</b><br>Rozdělení a použití jednotlivých částí<br>Dávkování a porcování masa<br>Příprava základů, předběžná příprava masa<br>Příprava hovězího masa vařením<br>Příprava hovězího masa pečením<br>Příprava hovězího masa dušením-<br>guláše, plněné závitky, roštěnky, hovězí roštěná, hovězí filé a rolády | <b>12</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z telecího masa<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy                                   | <b>3. Technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa</b><br>Rozdělení a použití jednotlivých částí<br>Dávkování a porcování masa<br>Příprava telecího masa vařením a zaděláváním<br>Příprava telecího masa dušením<br>Příprava telecího masa pečením a smažením  | <b>6</b>  |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z vepřového masa<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy                                  | <b>4. Technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa</b><br>Rozdělení a použití jednotlivých částí<br>Dávkování a porcování masa<br>Příprava vepřového masa vařením, dušením, pečením a smažením<br>Příprava uzeného masa<br>Použití a zpracování slaniny<br>Speciální výrobky z vepřového masa (vepřové hody)  | <b>10</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíka<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy | <b>5. Technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíka</b><br>Rozdělení a použití jednotlivých částí<br>Dávkování a porcování<br>Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího masa – vařením, dušením, pečením, smažením<br>Příprava pokrmů z králíka  | <b>10</b> |
| -zná předběžnou přípravu pokrmů z ryb a ostatních vodních živočichů  | <b>6. Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb a ostatních vodních živočichů</b><br>Předběžná úprava sladkovodních a mořských ryb, porcování<br>Charakteristika druhů ryb, jejich využití<br>Příprava ryb vařením, dušením, pečením,   | <b>6</b>  |



|   |  |          |
|---|--|----------|
|   | smažením a gratinováním<br>Úprava ostatních živočichů  |          |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z drůbeže<br>-pracuje s normami a recepturami   | <b>7. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže</b><br>Předběžná úprava, vykošťování, porcování<br>Příprava drůbeže vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením  | <b>6</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – ze zvěřiny<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou                  | <b>8. Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny</b><br>Rozdělení a použití jednotlivých částí<br>Dávkování a porcování<br>Předběžná úprava a příprava pokrmů ze zvěřiny nízké, vysoké, černé a pernaté                                | <b>6</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z mletého masa a vnitřností<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou | <b>9. Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa a vnitřností</b><br>Rozdělení a využití jednotlivých vnitřností<br>Příprava pokrmů z vnitřností<br>Příprava masových směsí a kašovin<br>Příprava salmis, salpikon, ragů a krocket | <b>6</b> |
|   | <b>10. Shrnutí učiva</b>   | <b>2</b> |

|                    |                |               |
|--------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>2 týdně</b> | <b>58</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů, vést žáky k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů, prohlubovat a doplňovat znalosti získané v 1. a 2. ročníku jako např. tepelné úpravy, nejkvalitnější části jatečných mas, ryb, zvěřiny a drůbeže. Cílem je vést žáky především k upevňování zásad přípravy pokrmů a zásad jejich expedice, důraz je vždy kladen na hospodárné využívání potravin, upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, 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 potravin a výživa, základy přírodních věd a odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

### **Pojetí výuky:**

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace jsou předávány ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, potravinářské výstavy. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování. Pro výuku je využívána odborná literatura (studená kuchyně, receptury dietních pokrmů, odborná literatura), video produkce.

### **Hodnocení výsledků:**

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, 2x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace. Žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, 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 hledisko odborné, ekonomické, ekologické.

*Člověk a svět práce* – vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky  | Hod.      |
|--|--|-----------|
| Žák:<br>-navázání na učivo z 2. ročníku  | <b>1. Úvod</b>   | <b>2</b>  |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – na objednávku<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy                   | <b>2. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</b><br>Technika přípravy a vhodnost jednotlivých druhů mas<br>Příprava pokrmů z hovězího, telecího, vepřového, skopového a drůbežího masa<br>Použití vhodných příloh a doplňků<br>Příprava pokrmů na anglický způsob, v papilotě, alobalu a gril. kleštích   | <b>10</b> |
| -zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – studené kuchyně<br>-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy studené kuchyně | <b>3. Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně</b><br>Studené předkrmy a pokrmy<br>Majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla<br>Chlebičky, chuťovky<br>Jídla ze sýrů, zeleniny, vajec<br>Složité saláty<br>Jídla z ryb, příprava a podávání kaviáru<br>Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny<br>Nářezy, stud. mísy, speciality st. kuchyně | <b>10</b> |
| -připravuje teplé předkrmy dle receptur teplých pokrmů   | <b>4. Příprava teplých předkrmů</b><br>Předkrmy z vajec a sýrů<br>Předkrmy z masa a vnitřností jat. zvířat<br>Předkrmy z drůbeže a ryb<br>Předkrmy ze zeleniny a ovoce<br>Speciální teplé předkrmy   | <b>8</b>  |
| -orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje použité suroviny<br>-sestaví nabídku pokrmů pro zahraniční hosty   | <b>5. Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní a vlastní kalkulace</b><br>Příprava pokrmů kuchyní Evropy<br>Příprava pokrmů ostatních zahraničních kuchyní<br>Stravovací zvyklosti cizích národů   | <b>6</b>  |
| -připravuje teplé i studené nápoje<br>-připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů<br>-zná základní druhy těst  | <b>6. Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů</b><br>Základní druhy těst, charakteristika a použití<br>Náplně, polevy, krémy, sladké omáčky<br>Jednoduché a složité moučníky<br>Základní druhy zmrzlin a zmrzlinové poháry<br>Teplé a studené nápoje  | <b>8</b>  |
| -zná různé druhy diet  | <b>7. Dietní jídla a diferencovaná strava</b><br>Požadavky na přípravu dietních jídel  | <b>4</b>  |

|  |  |          |
|--|--|----------|
| -umí sestavit menu pro dietní stravování<br>-připravuje dietní pokrmy                              | Příprava dietních jídel a moučníků<br>Základy diferencované stravy<br>Speciální přípravy pokrmů  |          |
| -zná některé pokrmy z průmyslově<br>opracovaných surovin<br>-umí použít polotovary k výrobě pokrmů | <b>8. Progresivní příprava jídel</b><br>Příprava jídel z průmyslově<br>opracovaných surovin<br>Příprava pokrmů z polotovarů,<br>zmrazených surovin a konzerv<br>Centralizace výroby pokrmů | <b>4</b> |
| -umí sestavit menu pro piknik  | <b>9. Příprava pokrmů ve speciálních a<br/>improvizovaných podmínkách</b><br>Příprava pokrmů v dopravních<br>prostředcích<br>Příprava pokrmů v přírodě                                     | <b>2</b> |
|  | <b>10. Administrativní práce ve výrobním<br/>středisku</b>   | <b>2</b> |
| -příprava k ZUZ<br>-shrnutí učiva 1., 2., 3. ročníku   | <b>11. Souhrnné opakování</b>  | <b>2</b> |

Učebnice: Runštuk, J.: Receptury teplých pokrmů. Praha, IQ 147, 1995

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie pokrmů I a II. Praha, Merkur. 1994

Matejka, M., Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů I. Praha, Merkur. 1994

Vypracoval: Nagy Michal

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Zařízení provozoven**  
**65 – 51 – H / 01 Kuchař –Číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

**Název předmětu : ZARÍZENÍ ZÁVODU**

**1. ročník 1 hod. týdně**  
**Celkem 33 hod.**

|                     |                |               |
|---------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník :</b>     | <b>1.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin:</b> | <b>1.týdně</b> | <b>33</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání :**

Cílem předmětu je seznámit žáky s formami společného stravování, vybavení provozoven a problematikou jejich členění podle kategorií a tříd, naučit získané vědomosti a dovednosti využívat v praxi. Splnění tohoto úkolů předpokládá trvalou spolupráci s hotelovými a gastronomickými provozovny. Důležitý je také soustavný zájem žáků o studium nových trendů v naší i zahraniční odborné literatuře. Úkolem je žáky naučit usilovat o nejvyšší možnou kvalitu v oblasti vybavení provozoven a tím zajistit kvalitní služby v oblasti stravování a ubytování.

### **Charakteristika učiva :**

Učivo je zaměřeno na získávání vědomostí a dovedností, které jsou důležité pro vykonávání činností v hotelnictví a gastronomii. Učivo zahrnuje požadavky pro výstavbu závodů společného stravování a ubytovacích závodů. Žáci se seznámí se základním vybavením v jednotlivých střediscích, seznámí se s konstrukcí a využitím spotřebičů v kuchyni, vybavením odbytových a ubytovacích středisek. Naučí se základům hygieny, bezpečnosti práce a požární ochrany závodů.

### **Pojetí výuky :**

Výuka v předmětu zařízení provozoven probíhá formou teoretického vyučování v návaznosti na povinnou odbornou praxi. Žáci se naučí využívat získané teoretické poznatky při řešení praktických úkolů v provozní praxi. Při teoretické výuce bude využívána odborná literatura, audiovizuální technika, obrazový materiál podle probíraných témat. Ve výuce je zařazeno řešení praktických úkolů pro jednotlivce i malé skupiny žáků.

### **Hodnocení výsledků :**

Hodnocení je zaměřeno na schopnost vyjadřovat se v písemné i ústní formě k různým zadaným otázkám a úkolům. Podkladem pro hodnocení jsou zejména zpracované práce na vybrané tématické celky. Dále je využíváno písemné zkoušení, ústní zkoušení, prověřování odborných znalostí při řešení konkrétních úkolů vyplývajících z praxe.

### Přínos předmětu k průřezovým tématům :

Žáci si během studia při řešení úkolů rozvíjejí sebevědomí, odpovědnost a umění žít společně s jinými lidmi. Seznámí se s historií české gastronomie v souvislosti s politickou a ekonomickou situací. Žáci získají přehled o postavení člověka v přírodě a vlivech prostředí na jeho zdraví a život.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.     |
|---|--|----------|
| <b>Žák:</b><br>- definuje spol. stravování a jeho význam<br>- uvádí praktická a technická řešení<br>- zná praktická členění středisek závodů<br>- umí popsat dispoziční prostory středisek  | <b>1. Formy společného stravování</b><br>- členění společného stravování<br>- zásady technického řešení gastro.závodů<br>- umístění a velikost závodů<br>- instalační vybavení provozoven<br>- druhy středisek- výrobní střediska<br>- odbytová střediska<br>ubytovací, ekonomická a techn.střediska   | <b>7</b> |
| - zná a umí popsat zákl. druhy používaných zařízení<br>- jejich význam a přínos při výrobě pokrmů<br>- umí vysvětlit jejich umístění v kuchyni<br>- popisuje konstrukci zařízení a využití v kuchyni<br>- je si vědom nutnosti zvýšení opatrnosti, bezpečnost při práci a dodržení hygienic. postupů během práce a po práci | <b>2. Základní vybavení výrobních středisek</b><br>- váhy, pracovní stoly, dopravní vozíky<br>- nádobí a náčiní<br>- zařízení pro mechanické zpracování potravin<br>- stroje na čištění zeleniny a brambor<br>- univerzální stroje a drobné strojky<br>- stroje na zpracování masa<br>- řezačky na maso, kutry, nářezové stroje<br>- pila na kosti<br>- stroje na dělení a zpracování těst<br>hnětače těst a dělicí stroje | <b>7</b> |
| - umí pojmenovat a rozlišit různé druhy spotřebičů<br>- uvědomují si jejich význam a použití k tepelným úpravám<br>- umí popsat jejich konstrukce a vytápění<br>- mají informace a využívají je v praxi v oblasti bezpečnosti a hygieny práce   | <b>3. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</b><br>- sporáky, kotle<br>- zařízení pro smažení a pečení<br>- smažicí pánve, cukrářské pece<br>- grily, mikrovlnné trouby, konvektomaty<br>- horkovzdušné pece  | <b>7</b> |
| - vysvětlí význam a umístění umyváren ve výrobním středisku<br>- umí popsat jednotlivá pracoviště a jejich vybavení, princip mytí a čištění   | <b>4. Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní</b><br>- zařízení pro výrobu teplé vody<br>- mycí dřezy, mycí stroje<br>- stroje na čištění stříbra a skla<br>- hygiena a bezpečnost  | <b>2</b> |
| - chápe význam a umístění těchto zařízení v kuchyni<br>- umí popsat jejich konstrukce, vytápění<br>- zná možné druhy konstrukčních řešení<br>- zná vlivy tepla na pokrmy  | <b>5. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple</b><br>- zařízení pro ohřev inventáře<br>- vliv tepla na pokrmy<br>- zařízení pro výdej teplých pokrmů a nápojů<br>- zařízení pro převoz jídel a nápojů  | <b>3</b> |

|  |   |          |
|--|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé sklady, jejich umístění v provozu, vybavení skladů, skladované potraviny, materiál</li> <li>- objasní význam chlazení, zná prostředky a jednotlivá zařízení pro chlazení a mražení potravin</li> <li>- zvládá hygienu a údržbu těchto zařízení</li> </ul>  | <p><b>6. Sklady, chladicí a mrazicí zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam skladování potravin a materiálu</li> <li>- druhy skladů a jejich vybavení</li> <li>- způsoby chlazení, chladicí prostředky</li> <li>- druhy chladících zařízení</li> <li>- druhy mrazících zařízení</li> <li>- prodejní automaty</li> <li>- údržba a hygienické čištění</li> </ul> | <b>4</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v pojmenování jednotlivých kategorií odbytových středisek</li> <li>- zná jejich vybavení vhodným nábytkem</li> <li>- umí pojmenovat používaný inventář</li> <li>- zná kategorie ubytovacích závodů a jejich možné vybavení</li> <li>- má přehled o moderní výpočetní technice a programovém vybavení středisek hotelu</li> </ul> | <p><b>7. Odbytová a ubytovací střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- členění odbytových středisek</li> <li>- vybavení středisek – nábytek, inventář, dekorace</li> <li>- kategorie ubytovacích závodů a jejich vybavení, recepce, hotelová hala, lůžková část, ostatní prostory</li> <li>- moderní informační a řídicí systémy hotelu</li> </ul>                    | <b>3</b> |

Učebnice: Cón, F. : Zařízení provozoven v kostce, Ratio  
Černý, J. : Moderní kuchyně, Ratio  
Salač, G. : Stolničení, Fortuna, 2001

Vypracoval: Rychtaříková Dana

**Školní vzdělávací program**  
**Kod vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Speciální gastronomie**  
**65-51-H/01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1. září 2009**

|                       |                              |                       |                       |
|-----------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Název předmětu</b> | <b>SPECIÁLNÍ GASTRONOMIE</b> | <b>2. – 3. ročník</b> | <b>1 hod. týdně</b>   |
|                       |                              |                       | <b>Celkem 62 hod.</b> |
| <b>Ročník</b>         | <b>2.</b>                    | <b>Celkem</b>         |                       |
| <b>Počet hodin</b>    | <b>1 týdně</b>               | <b>33</b>             |                       |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je prohlubovat a rozšiřovat znalosti získané v 1. ročníku, poskytovat 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. Cílem je vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, hospodárnému využívání potravin. Důležité je 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. Je zařazeno učivo o přípravě speciálních pokrmů. Žáci se seznámí s přípravou speciálních hnědých a bílých polévek, národních, krajových a studených polévek; s přípravou speciálních omáček; s předběžnou přípravou a tepelnými úpravami studenokrevných živočichů; úpravou selete a pokrmů v papilotě. Obeznámí se s jednotlivými i méně známými druhy koření a jeho využitím. Poslední tematický celek je věnován přípravě pokrmů a specialit ve staročeské kuchyni.

### **Pojetí výuky:**

Velký důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury i na základní vědomosti žáků získané v prvním i v druhém ročníku. Poznatky žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace předávají ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze. Probírané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování a rozšiřuje získané základní vědomosti. Pro výuku jsou využívány nákresy, obrazové materiály a videoprojekce.

### **Hodnocení výsledků:**

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

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti. Žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. Žáci jednájí hospodárně, adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivity ale i hledisko ekologické.



| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | Hod.      |
|--|---|-----------|
| <b>Žák:</b><br>-seznámí se s charakteristikou a významem předmětu<br>-navázání na učivo 1.ročníku  | <b>1.Úvod do učiva</b>  | <b>1</b>  |
| -zná ne-jen základní úpravy polévek, ale i různá specifika speciálních polévek, možnosti úprav a podávání, vhodné kombinace surovin, servis a možnosti dochucování   | <b>2.Speciální polévky</b><br>Význam a rozdělení polévek<br>Zesilování, čištění, levírování a přibarvování polévek<br>Speciální vývary – hovězí, drůbeží, z ryb, zvěřiny a skopového masa<br>Speciální bílé polévky<br>Zvláštní polévky (národní, studené, ovocné, pивní a vinné)<br>Ochucování polévek alkoholem před hostem | <b>5</b>  |
| -zná speciální úpravy omáček, různé varianty jejich využití při přípravě masitých i bezmasých pokrmů   | <b>3.Speciální omáčky</b><br>Význam a rozdělení omáček<br>Speciální omáčky hrubé bílé<br>Speciální omáčky hrubé hnědé<br>Speciální omáčky jemné teplé a studené<br>Ostatní speciální omáčky   | <b>7</b>  |
| -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy u jednotlivých druhů<br>-využívá znalostí různých tepelných úprav<br>-zná základní technologické postupy<br>-pracuje s odbornou literaturou<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy | <b>4.Úprava vybraných studenokrevných živočichů</b><br>Základní charakteristické znaky<br>Předběžná úprava, příklady pokrmů<br>Podávání jednotlivých druhů<br>- úprava raka, humra, langusty<br>- úprava kraba, krevet, scamp<br>- úprava hlavonožců<br>- úprava měkkýšů<br>- úprava žab, želv a šneků                        | <b>17</b> |
| -zná technologické postupy příprav selete<br>-umí dohotovovat a expedovat pokrmy   | <b>5.Úprava selete</b><br>Předběžná úprava<br>Úprava selete pečením, nadíváním, smažením  | <b>2</b>  |
| -umí využívat papilotu při přípravě pokrmů<br>-umí expedovat pokrmy a servírovat je hostům   | <b>6.Úprava pokrmů v papilotě</b><br>Charakteristika a význam úpravy<br>Úprava pokrmů z ryb, drůbeže, jatečného masa a vnitřností v papilotě  | <b>5</b>  |
| -rozezná jednotlivé druhy koření, jejich charakteristiku, využití a zvláštnosti  | <b>7.Využití koření při přípravě studených, teplých pokrmů a moučníků</b><br>Význam a dělení koření<br>Charakteristika a využití koření<br>Praktické ukázky různých druhů koření  | <b>5</b>  |
| -zná staročeská jídla a jejich výrobní postupy, zvláštnosti i krajové odlišnosti   | <b>8.Speciality staročeské kuchyně</b><br>Charakteristika kuchyně a její význam v dějinách naší gastronomie<br>Příklady pokrmů a technolog. úpravy  | <b>6</b>  |
| -souhrnné opakování  | <b>9.Shrnutí učiva</b>  | <b>2</b>  |

|                     |                |               |
|---------------------|----------------|---------------|
| <b>Ročník:</b>      | <b>3.</b>      | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin:</b> | <b>1 týdně</b> | <b>29</b>     |

### **Charakteristika vzdělávání :**

Cílem předmětu je seznámit žáky s vyššími formami obsluhy, nároky na vybavenost provozoven, využívání moderních forem nabídky gastronomických služeb. Přiblížit práci obsluhujících pracovníků u stolu hosta v moderních závodech nejvyšší kvality. Žák má získat odborné znalosti z oblasti nápojů a jejich servisu, osvojit si způsoby nabídky. Žák získává základní informace o výrobě, skladování, degustaci vín a zákonech – Vinařský zákon.

### **Charakteristika učiva :**

Učivo je zaměřeno na získávání odborných vědomostí, které jsou důležitou součástí pro výkon kvalitních pracovních činností obsluhujících pracovníků. Učivo zahrnuje požadavky na vybavení pracoviště potřebným inventářem. Žáci se seznámí s přípravou pracoviště a stolů pro složitou obsluhu. Pracovními postupy servisu jednotlivých chodů složitě menu.

Žáci se seznámí s pojmem – Sommelier, uměním podávat a ošetřovat víno. Další vědomosti jsou zaměřeny na výrobu vín, vinařských oblastech ČR, vín ze zahraničí.

Žák se seznámí z práci barmana a baristy, vybavením pracoviště a charakterem nápojů.

### **Pojetí výuky :**

Forma výuky probíhá formou teoretického vyučování v návaznosti na povinnou odbornou praxi. Žáci se naučí využívat získané teoretické poznatky při řešení úkolů v provozní praxi.

Při teoretické výuce bude využívána odborná literatura, audiovizuální technika, gastronomické rekvizity – inventář, gastronomická dokumentace podle probíraných témat.

V hodinách jsou zadávány úkoly pro jednotlivce i pro skupiny žáků. Kromě samostatnosti a odpovědnosti se posiluje i výuka týmové práce.

### **Hodnocení výsledků :**

Hodnocení je zaměřeno na schopnost vyjadřovat se v ústní a písemné formě k různým otázkám a úkolům. Podkladem pro hodnocení jsou zejména zpracované práce navazující na jednotlivé tematické celky. Dále je využíváno písemné, ústní zkoušení, prověřování odborných znalostí při řešení konkrétních úkolů vyplývajících z praxe.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům :**

Žáci si během studia při řešení úkolů rozvíjejí své sebevědomí, odpovědnost a umění žít společně s jinými lidmi. Seznámí se s vyššími formami obsluhy a možnosti kvalitnějšího uplatnění na trhu práce. Mezi klíčové dovednosti je schopnost kvalitní komunikace, vyjadřovat se přiměřeně písemně i ústně, vhodně se prezentovat.

Naučit se kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu druhých, plnit odpovědně zadané úkoly.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky  | Hod.        |
|---|--|-------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná formy složité obsluhy, umí je charakterizovat</li> <li>- formuluje práci jednotlivých členů pracovního týmu ve složité obsluze</li> <li>- popíše přípravu pracoviště, zná význam a využití potřebného inventáře</li> <li>- zvládá přípravu na jednotlivé slavnostní hostiny</li> <li>- umí sestavit vhodné menu pro zadanou příležitost</li> <li>- uplatnit složitý servis pokrmů a nápojů</li> </ul>   | <p><b>1. Složitá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakteristika složité obsluhy</li> <li>- Francouzský systém obsluhy</li> <li>- Příprava pracoviště ve složité obsluze</li> <li>- Slavnostní hostiny, druhy, nabídka, postup obsluhy</li> <li>- Menu – druhy, postup při sestavení, náležitosti, grafika</li> </ul>   | <b>8</b>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše možné způsoby servisu aperitivu,</li> <li>- dovede popsat založení stolu inventářem</li> <li>- zná servis speciálních předkrmů, polévek</li> <li>- ovládá postupy servisu pokrmů z mís u stolu hosta</li> <li>- umí popsat složitý servis sýrů, teplých a studených moučníků, ovoce</li> </ul>  | <p><b>2. Servis pokrmů ve složité obsluze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aperitivy, význam, druhy, servis</li> <li>- Servis speciálních předkrmů</li> <li>- Servis speciálních polévek</li> <li>- Servis hlavních chodů ve složité obsluze</li> <li>- Složitý servis sýrů, moučníků a ovoce</li> </ul>   | <b>8</b>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá pravidla práce číšníka u stolu hosta</li> <li>- zvládá postupy, míchání, ochucování salátů, polévek, pokrmů</li> <li>- dovede uplatnit znalosti při flambování pokrmů, používá vhodné destiláty</li> <li>- zná historii dranzírování, pracovní pomůcky dranzéra</li> <li>- uplatní znalosti při porcování mas, vykostování ryb, porcování ovoce</li> <li>- seznámí se s historií vinné révy, pojmem sommelier a vývojem vinařství v ČR</li> <li>- dovede popsat vinařské oblasti v ČR jejich polohu, klimatické a půdní podmínky</li> </ul> | <p><b>3. Práce číšníka u stolu hosta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní pravidla práce číšníka u stolu hosta</li> <li>- Ochucování polévek, míchání salátů</li> <li>- Flambování pokrmů, druhy destilátů způsoby flambování</li> <li>- Historie dranzitování, pracovní pomůcky, příprava pracoviště</li> <li>- Pracovní techniky při vykostění ryb, porcování, plátkování</li> </ul> <p><b>4. Svět dobrého vína</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historie pojmu Sommelier</li> <li>- Sommelierské znalosti, dovednosti</li> <li>- Historie vína- minulost, současnost</li> <li>- Vinařské oblasti v ČR</li> </ul> | <b>8</b>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná vinařský zákon a charakteristiku běžných bílých a modrých odrůd</li> <li>- orientuje se ve výrobě vín tichých a šumivých</li> <li>- dovede popsat skladování, ošetřování a nemoci vína</li> <li>- Znalosti o víně uplatní při jeho nabídce, servisu, zná požadované teploty nabízených vín</li> <li>- zná vhodné typy sklenic pro určitý druh nápoje a jiný inventář</li> <li>- ví jak postupovat při degustaci vína a jeho hodnocení</li> <li>- ovládá sestavení nápojových, vinných lístků</li> </ul>  | <p><b>5. Vinné odrůdy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinařský zákon, odrůdová kniha vín</li> <li>- Hrozny a jejich zpracování</li> <li>- Výroba bílých a růžových vín</li> <li>- Výroba červených vín, šumivých vín</li> <li>- Skladování, ošetřování vína, servis archivních vín</li> <li>- Degustace vín, jeho hodnocení, současné etikety vín</li> <li>- Skleněný inventář, druhy sklenic, doplňkový inventář pro servis</li> <li>- Nápojový lístek, druhy, náležitosti sestavení vinného lístku</li> </ul>   | <b>11,5</b> |

Učebnice: Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 2001  
Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Merkur 1993  
Brown, G., Hepnerová, K.: Příručka číšníka Grada 1996  
Michlovský, M., Lukeš, V., Andresová, I.: Slabikář vinařství, 2003  
Ševčík, V., Dvořák, I.: Hledání pravdy o víně, Sommelierství, Grada, 2003  
Casamayor, P.: Umění degustace, Fragment, 2004  
Malík, F. : Ze života vína, Filip Trend, 2003  
Sedláček, I., Kočí, M.: Nápoje, příprava a podávání, Computer Press, 2003  
Mikšovič, A. : Bar –provoz, produkt, OFF, s.r.o.,1999  
Řešátko., Nodl, J.: Kuchařská technologie, Merkur 1990  
Brmlík, E., Romaňuk, J., Technologie přípravy pokrmů I,II,III, Merkur 1983

Vypracoval: Rychtaříková Dana

**Školní vzdělávací program**  
**Kód a název vzdělávacího programu**  
**Délka a forma studia**  
**Stupeň vzdělání**  
**Platnost vzdělávacího programu**

**Odborný výcvik**  
**65-51-H/01 Kuchař – číšník**  
**tříleté denní studium**  
**střední vzdělání s výučním listem**  
**od 1.zář 2009**

**Název předmětu ODBORNÝ VÝCVIK**

**1. ročník 15 hod. týdně**  
**2. – 3. ročník 17,5 hod. týdně**  
**Celkem 1 580 hod.**

**Ročník 1. Celkem**  
**Počet hodin 15 týdně 495**

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu. Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů. Rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace. 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 se základy normování z teplých 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. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Poznátky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech.

### **Pojetí výuky:**

Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují na pracovištích různých akcí – bankety, rauty, kongresy.

### **Hodnocení výsledků:**

Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen. Na hodnocení se podílejí i jednotliví instruktoři na pracovištích, kde žák vykonává odborný výcvik.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, aby se dokázal vyrovnat

s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, uměl řešit konfliktní situace a zodpovědně zacházet se všemi surovinami a choval se ekonomicky a ekologicky.

| Výsledky vzdělávání a kompetence   | Tematické celky   | 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> </ul>   | <p><b>1. Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní hygienické předpisy</li> <li>- bezpečnost, ochrana zdraví</li> <li>- právní předpisy, požární ochrana</li> <li>- povinnosti kuchaře – pomůcky</li> <li>- povinnosti číšníka – pomůcky</li> <li>- seznámení s inventářem</li> <li>- základy normování</li> </ul> | <b>20</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a obytového střediska</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> </ul>                              | <p><b>2. Pracovní činnosti</b></p> <p>Příprava výrobního střediska<br/>– základní technologické kuchařské dovednosti – krájení</p> <p>Příprava obytového střediska<br/>-základní pravidla obsluhy</p>   | <b>30</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin</li> <li>- zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů</li> </ul>   | <p><b>3. Předběžná úprava</b></p> <p>Předběžná úprava potravin – vážení, škrabání, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování</p> <p>Základní tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení</p>  | <b>60</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>  | <p><b>4. Základní technologické úpravy polévek</b></p> <p>Příprava bílých a hnědých polévek, jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, dochucování a zjemňování</p>  | <b>45</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <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>5. Základní technologické úpravy omáček</b></p> <p>Příprava jednotlivých druhů – základní bílé a hnědé omáčky, omáčky k vařenému hovězímu masu</p>  | <b>50</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin</li> <li>- dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům dle zásad racionální výživy</li> </ul> | <p><b>6. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům</b></p> <p>Příprava jednotlivých druhů příloh – z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin</p> <p>Příprava doplňků k hlavním jídlům</p> <p>Bezmasá jídla – z brambor, rýže, sýrů, těstovin, vajec a luštěnin</p>  | <b>120</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> </ul>   | <p><b>7. Úprava masa jatečných zvířat</b></p> <p>Hovězí maso – opracování, úprava, dávkování, porcování, úprava základů, tepelná úprava</p> <p>Telecí maso – opracování, úprava,</p>  | <b>150</b> |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| -dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb<br>-použije vhodné druhy masa podle druhu<br>tepelné úpravy | tepelná příprava<br>Vepřové maso – rozdělení, použití,<br>dávkování, porcování, tepelná úprava,<br>uzené maso |           |
|   | <b>8. Opakování a upevňování učiva</b>  | <b>20</b> |

|                    |                   |               |
|--------------------|-------------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>2.</b>         | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>17,5 týdně</b> | <b>577,5</b>  |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Cílem předmětu je, aby žáci ovládali technologii přípravy pokrmů – technologické postupy přípravy, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, respektují trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, samostatně sestavují jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy.

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, masa ryb, drůbeže, zvěřiny, na využití masa skopového, jehněčího, na využití vnitřností a na rozšíření znalostí. Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy a seznamuje se se systémy obsluhy a jednotlivými formami prodeje, seznámí se s technikou složité obsluhy. Dokáže obsluhovat pivní zařízení a volit správné formy skladování jednotlivých druhů nápojů. Poznátky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

### **Pojetí výuky:**

Při odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky, využívá se skupinová práce i samostatná, systematicky je pracováno s recepturami teplých a studených pokrmů. Využívají se moderní technologická zařízení ve výrobním a odbytovém středisku. Důraz se klade na samostatné zvládnutí některých odborných činností, které se žák naučil v prvním ročníku. Žáci se zúčastňují různých akcí – bankety, rauty, kongresy, breafingy

### **Hodnocení výsledků:**

Je používáno slovní i numerické.

Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracovává a následně používá při výrobě jídel. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i instruktorem na závodě, který je jmenován ředitelem školy. Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků a na základě plnění jednotlivých úkolů. Je přihlíženo k přístupu jednotlivých žáků k plnění úkolů a ke snaze se samostatně zapojovat.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, aby se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám a stal se plnoprávným členem společnosti, který umí řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě a dokáže si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.



| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>  | <b>Tematické celky</b>  | <b>Hod.</b> |
|--|---|-------------|
| <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 fungování v praxi – HACCP</li> </ul>   | <p><b>1. Úvodní hodiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-základní hygienické předpisy</li> <li>-bezpečnost práce a hygienické předpisy</li> <li>-seznámení s učivem II. ročníku</li> <li>-seznámení s pravidly HACCP</li> </ul>                                     | <b>30</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozlišuje vybavení výrobního a odbytového střediska, rozlišuje malý a velký st. inventář</li> </ul>  | <p><b>2. Pracovní činnosti</b></p> <p>Příprava výrobního a odbytového střediska</p>   | <b>50,5</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>3. 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, doplňkový prodej při různých akcích</li> </ul>                  | <b>150</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou</li> <li>-ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu</li> <li>-dokáže sestavit různá menu dle příležitostí</li> </ul>   | <p><b>4. Gastronomická pravidla</b></p> <p>Sestavování jídelních a nápojových lístků dle jednotlivých středisek</p> <p>Gastronomická pravidla a jejich využití v běžné praxi</p>  | <b>45</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>5. Složitá obsluha – základní forma</b></p> <p>Základní pravidla při složité obsluze</p> <p>Technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd</p> <p>Recepce, rauty, koktejly, bankety</p> <p>Podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy při složité obsluze</p> | <b>150</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného nápoje a druhu pokrmu</li> <li>-prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů</li> </ul>  | <p><b>6. Nápoje teplé a studené</b></p> <p>Skladování a ošetřování nápojů,</p> <p>Způsob podávání</p> <p>Obsluha a údržba pивního zařízení, servis piva</p>   | <b>90</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-samostatně dokáže vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol</li> </ul>  | <p><b>7. Opakování a upevňování probraného učiva</b></p>  | <b>60</b>   |

|                    |                   |               |
|--------------------|-------------------|---------------|
| <b>Ročník</b>      | <b>3.</b>         | <b>Celkem</b> |
| <b>Počet hodin</b> | <b>17,5 týdně</b> | <b>507,5</b>  |

### **Charakteristika vzdělávání:**

Předmět rozvíjí aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Cílem předmětu je naučit žáka samostatně vykonávat obchodně – provozní aktivity, žák sjednává odbyty výrobků a služeb, provádí vyúčtování, dovede objednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, kalkuluje cenu výrobků a služeb.

Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb a zohledňoval požadavky klienta či zákazníka.

Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky

### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace Při odborném výcviku je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel na objednávku z jednotlivých druhů masa jatečných zvířat i z masa ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností Věnuje se pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, přípravě moučníků a moučných jídel Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování. V odbytovém středisku se klade důraz na zvládnutí zásad vyšší formy složité obsluhy se zaměřením na činnost obsluhujícího před hostem – flambování, vykošťování, porcování, příprava ovoce a kávy. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

### **Pojetí výuky:**

Průběžně se využívá výklad, demonstrační metody, ukázky jednotlivých pracovních činností, týmové práce, praktická cvičení a besedy s odborníky.

Ve třetím ročníku je základem zvládnutí úkolů jak v kolektivu, tak i samostatně. Ověřují se znalosti získané v průběhu učebního oboru na dalších pracovištích odborného výcviku, podporuje se vyhledávání nových informací z oboru prostřednictvím komunikačních zařízení – internetu.

### **Hodnocení výsledků:**

Je používáno slovní i numerické hodnocení.

Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány úkoly – normování, které žák samostatně vypracovává a následně využívá při výrobě pokrmů. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen – mistrem odborného výcviku a instruktorem, který na závodě dohlíží na jeho práci, chování, docházku a aktivní přístup ke svěřeným úkolům.

### **Přínos předmětu k průřezovým tématům:**

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Žák by si měl uvědomit význam vzdělání pro život, měl by jednat hospodárně se surovinami z hlediska ekonomického i ekologického, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a umět si vyhledat odborné informace pro profesní uplatnění. Žák by si měl být vědom náročnosti zvoleného oboru, měl by se dokázat vyrovnat s pracovními i osobními problémy, umět se

přizpůsobit pracovním podmínkám, dokázat se vhodně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, stát se plnoprávným a hodnotným členem společnosti.

| Výsledky vzdělávání a kompetence  | Tematické celky   | Hod.        |
|---|---|-------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>-dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCP</li> </ul>   | <p><b>1. Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost práce, hygienická pravidla</li> <li>- seznámení s učivem 3.ročníku</li> <li>- seznámení s HACCP</li> </ul>                              | <b>15,5</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-prohlubuje a rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů masa, především z ryb a drůbeže</li> <li>-ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností</li> </ul>   | <p><b>2. Příprava pokrmů z ryb a drůbeže</b></p> <p>Využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb a drůbeže</p> <p>Využití vnitřností v teplé kuchyni</p>                                      | <b>40</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-ovládá techniku přípravy jídel na objednávku na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů</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 k minutkové úpravě</li> </ul> | <p><b>3. Příprava jídel na objednávku</b></p> <p>Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností</p> <p>Úprava minutek na anglický způsob, grilováním na roštu a rožni, smažením</p> | <b>72</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-se naučí přípravě specialit studené kuchyně</li> <li>-předkrmy a pokrmy</li> <li>-naučí se vkusnému provedení a 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 – výrobky v aspiku, plněná zelenina, majonéza, chlebičky, chuťovky a speciality st. kuchyně</p>                              | <b>40</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti</li> </ul>   | <p><b>5. Teplé předkrmy</b></p> <p>Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů, druhy, rozdělení, úpravy</p>   | <b>50</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>6. Příprava moučníků a moučných jídel</b></p> <p>Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek</p>  | <b>50</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-zná technologii přípravy dietních pokrmů</li> <li>-využívá při přípravě ovoce a zeleninu</li> </ul>   | <p><b>7. Dietní pokrmy</b></p> <p>Příprava dietních pokrmů, diferencovaná strava – zásady správné výživy</p>  | <b>45</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>-přijímá a eviduje objednávky hostů</li> <li>-zná způsoby vyúčtování s hosty</li> <li>-dbá na správné prostření stolu</li> </ul>   | <p><b>8. Vyšší forma složitě obsluhy</b></p> <p>Slavnostní hostiny – druhy příjem objednávky, skladba menu, rozpočet pro hostinu, příprava provozu a prostírání stolu, obsluha, vyúčtování</p>                    | <b>90</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví tabuli, dle příležitosti a počtu hostů</li> </ul>   | <p><b>9. Zvláštní druhy slavnostního stolování</b></p> <p>Různá výzdoba, příležitost, počet hostů</p>   | <b>15</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-samostatně dokáže hosta – přivítat,</li> </ul>  | <p><b>10. Samostatná práce v odbytovém středisku</b></p>  | <b>20</b>   |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| objednat,<br>obsloužit a rozloučit se  | Obsluha hosta v jednoduché i složité<br>obsluze  |           |
| -dokáže sestavit žádanku na suroviny<br>-orientuje se v evidenci zásob za použití<br>výpočetní techniky<br>-ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů | <b>11. Administrativní práce ve výrobním<br/>a odbytovém středisku</b><br>Práce ve výrobním středisku, sklady,<br>manipulace s potravinami, evidence,<br>příjem a výdej potravin | <b>30</b> |
|  | <b>12. Příprava na ZZ</b>  | <b>40</b> |

Učebnice: Runštuk, J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů, IQ 147  
 Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987  
 Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Vypracoval: Rychtaříková Dana

## PŘÍLOHA 1

Školní vzdělávací program SOU Athoz kuchař – číšník 65-51-H / 01

| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy    | Min.počet vyuč.hod.týden | Vyučované předměty  | Aktuální počet vyuč.hod.týden |
|---|--------------------------|---|-------------------------------|
| Jazykové vzdělávání český j.<br>cizí j. | 3<br>10                  | Český jazyk a literatura<br>Anglický jazyk<br>Ruský jazyk – volitelný 1.<br>Německý jazyk – volit. 1. | 3<br>7<br>3                   |
| Společenskovední vzdělávání             | 3                        | Občanská nauka  | 3                             |
| Přírodovědné vzdělávání                 | 3                        | Základy přírodních věd  | 3                             |
| Matematické vzdělávání                  | 3                        | Matematika  | 3                             |
| Estetické vzdělávání                    | 2                        | Český jazyk a literatura 2.   | 2                             |
| Vzdělávání pro zdraví                   | 3                        | Tělesná výchova   | 3                             |
| Vzdělávání v ICT                        | 3                        | Informační kom. technologie   | 3                             |
| Ekonomické vzdělávání                   | 3                        | Ekonomika   | 3                             |
| Výroba pokrmů                           | 10                       | Technologie<br>Speciální gastronomie<br>Potraviny výživa<br>Zařízení závodu<br>Odborný výcvik         | 6<br>1<br>2<br>1<br>25,5 4.   |
| Odbyt a obsluha                         | 7                        | Stolníčení<br>Speciální gastronomie<br>Potraviny výživa<br>Odborný výcvik                             | 5<br>1<br>1<br>18,5 4.        |
| Komunikace                              | 2                        | Stolníčení 3.<br>Ekonomika 3.   | 1<br>1                        |
| Disponibilní hodiny                     | 44                       | Odborný výcvik  | 6 + 44                        |
| <b>Celkem</b>                           | 96                       | <b>Celkem</b>   | 102                           |
|   |                          |   |                               |

**Poznámky:**

- 1. Pro žáky je volitelný jazyk ruský a německý.**
- 2. Estetické vzdělávání je zařazeno do předmětu český jazyk a literatura.**
- 3. Komunikace je v předmětu ekonomika a stolničení.**
- 4. Disponibilní hodiny jsou využity pro dostatečný počet hodin v odborném výcviku.**
- 5. LC není zařazeno v rozvrhu, ale je prováděno s MOV 1x v měsíci se žáky 3.ročníků na pracovištích smluvních partnerů v rámci OV.**