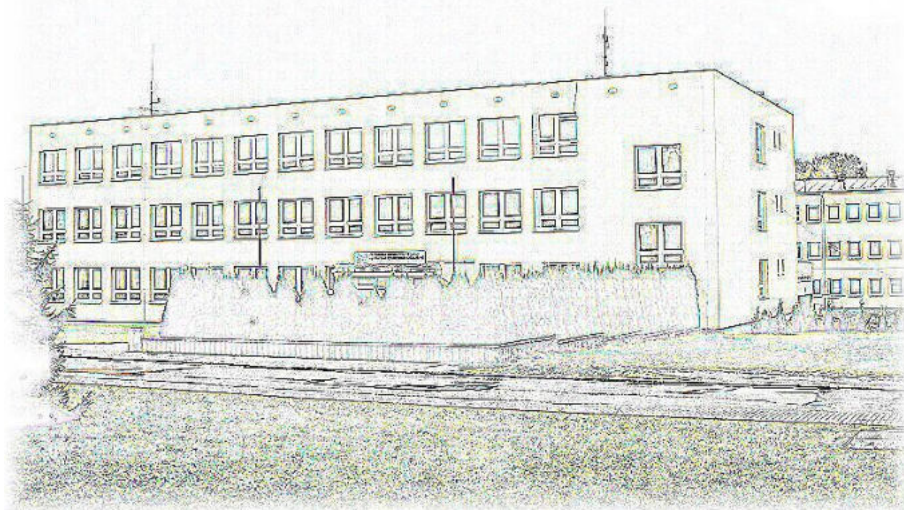


# Školní vzdělávací program pro obor

## Kuchař – číšník

65 – 51 – H/01



**Střední škola**  
**374 19 Trhové Sviny, Školní 709**  
**2022**

## Obsah

Identifikační údaje.....	4
Profil absolventa školního vzdělávacího programu .....	5
Pracovní uplatnění absolventa.....	5
Předpoklady pro rozvoj v pracovním, občanském a osobním životě.....	6
Charakteristika školního vzdělávacího programu .....	8
Podmínky pro přijetí ke vzdělání .....	8
Pojetí vzdělávacího programu .....	8
Metody a formy výuky .....	9
Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí .....	10
Začleňování průřezových témat .....	10
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami včetně žáků mimořádně nadaných .....	12
Charakteristika školy.....	14
Hodnocení žáků a autoevaluace školy .....	14
Organizační, personální a materiální podmínky .....	16
Organizační podmínky .....	16
Personální podmínky.....	16
Materiální podmínky .....	16
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a požární prevence .....	16
Spolupráce se sociálními partnery.....	17
Učební plán .....	18
Transformace RVP do ŠVP.....	20
Učební osnovy jednotlivých předmětů.....	21
Český jazyk a literatura .....	21
Anglický jazyk I. ....	34
Anglický jazyk II.....	45
Německý jazyk I.....	50
Německý jazyk II .....	59
Občanská nauka.....	64
Pojetí vyučovacího předmětu .....	64
Fyzika .....	72
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	72
Chemie .....	78
Pojetí vyučovacího předmětu .....	78
Ekologie a biologie.....	81
Pojetí předmětu .....	81
Matematika.....	85
Pojetí vyučovacího předmětu .....	85

Tělesná výchova .....	92
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	92
Informatika .....	103
Pojetí vyučovacího předmětu .....	103
Ekonomika .....	108
Pojetí vyučovacího předmětu .....	108
Technologie .....	113
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	113
Potraviny a výživa .....	124
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	124
Zařízení provozoven.....	131
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	131
Stolničení.....	136
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	136
Technika administrativy .....	144
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	144
Společenská výchova .....	148
Pojetí vyučovacího předmětu .....	148
Odborný výcvik.....	152
Speciální technologie .....	163
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	163
Speciální obsluha.....	169
Pojetí vyučovacího předmětu: .....	169

## Identifikační údaje

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

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Úroveň vzdělání EQF: kvalifikační úroveň EQF 3

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní

Platnost ŠVP: od 1.9.2022 počínaje 1.ročníkem

### **Předkladatel:**

#### **Střední škola**

IZO 600008061 IČ 00582298

Adresa Střední škola, Trhové Sviny, Školní 709,  
374 19 Trhové Sviny

Ředitel Ing.Tomáš Kalena

Telefon +420 386 322 659

E-mail [souts@souts.cz](mailto:souts@souts.cz)

www <http://souts.cz/>

Fax +420 386 322 318

### **Zřizovatel:**

Název Jihočeský kraj

IČ 708 906 50

Kontakt Mgr. Milan Abrman, linka 838

Adresa : Jihočeský kraj, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice

Telefon ústředna +420 386 720 111

Email [posta@kraj-jihocesky.cz](mailto:posta@kraj-jihocesky.cz)

www <http://www.kraj-jihocesky.cz>

Číslo jednací:

Razítko školy a podpis ředitele školy:

## Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení studia: Závěrečná zkouška, výuční list

## 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, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu pokrmů, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy.

Ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské události. Pracuje jako samostatný číšník od přijetí objednávky až po její vyúčtování.

Uplatní se při výkonu povolání ve veřejném, účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na podnikání v soukromém sektoru v oblasti gastronomie. Po vykonání závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí na nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou.

## Výsledky vzdělání – kompetence absolventa

Žák v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovení pokrmů;
- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje potraviny podle druhu, složení a vlastností
- využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobních střediscích;
- správně využívá způsoby skladování potravin a nápojů
- používá receptury teplých, studených a dietních pokrmů;
- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů české i zahraniční kuchyně, využívá kulinářské postupy
- uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a kalkuluje cenu;

- kontroluje kvalitu provedené práce;
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle zásad správné výživy a gastronomických pravidel;
- používá základy jednoduché a složité obsluhy ve všech odbytových úsecích;
- ovládá druhy a techniku odbytu
- upraví stůl pro různé příležitosti; používá vhodný inventář
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- umí různé způsoby vyúčtování s hostem.
- sjednává obbyt výrobků, zboží a služeb, připravuje podklady pro nákup surovin, kontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
- posoudí senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- sestavuje kalkulace cen výrobků a služeb, nabídkové listy výrobků a služeb
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředky podpory prodeje
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

Byl veden tak, aby

- znal své reálné odborné i osobnostní kvality, konstruktivně zvažoval své možnosti v oblasti profesní dráhy;
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl zjistit a posoudit alternativy svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání;
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji;
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval přesně, svědomitě a pečlivě
- dosahoval kvalitních výsledků a konstruktivně přistupoval ke kritice a k odstraňovaným případným nedostatkům;
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, projevoval se jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance, měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.

### **Předpoklady pro rozvoj v pracovním, občanském a osobním životě**

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky);
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce mluvenou i psanou formou tak, jak to vyžaduje komunikační situace;
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti a disponuje základními dovednostmi pro aktivní občanský život;

- má základní znalosti a vědomosti v oblasti práva, ekonomiky, podnikání a v pracovně právních vztazích;
- umí se orientovat v oblasti numerické, odhadovat výsledek ;
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil;
- ovládá první pomoc;
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledá řešení;
- orientuje se v základních druzích umění a je schopen si z jejich nabídky informovaně vybrat pro vlastní obohacení i zábavu.

#### **Vzdělání směřuje k tomu:**

- aby se v potřebných informacích orientoval;
- měl aktivní přístup k životu, včetně občanského, ale i osobního;
- uměl respektovat lidská práva a vážil se lidského života;
- chránil životní prostředí při nakládání se surovinami, materiály, energiemi, odpady a vodou v pracovním i osobním životě a aktivně se zapojil do jeho udržování a zlepšování;
- pociťoval odpovědnost za vlastní zdraví, zdraví spolupracovníků i hostů, usiloval o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné zdatnosti;
- preferoval hodnotné umění před pokleslými způsoby zábavy.

#### **Způsob ukončení vzdělání a certifikace**

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a praktické zkoušky z odborného výcviku.

Praktická zkouška obsahuje přípravu slavnostní tabule včetně odborné samostatné práce, přípravu pokrmů včetně normování a obsluhy.

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

## Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení studia: Závěrečná zkouška, výuční list

## Podmínky pro přijetí ke vzdělání

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
- 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 tento obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení závisí na specifických požadavcích oboru.

Ke studiu ve školním vzdělávacím programu kuchař-číšník mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem a vyřízeným zdravotním průkazem.

## 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 postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchař – číšník. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělání.



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

Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

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

## Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučujícího předmětu. Uplatňují v hodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobné aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků.

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

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za plnění úkolu a kvalitu vykonání práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, kurz studené kuchyně, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů požadovaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

## **Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí**

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

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

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

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

Přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifik:

### 1. ročník

Vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimu a řádu školy. Průběžně ověřovat znalosti a dovednosti, přísně sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

### 2. ročník

Využívat poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce, v některých tématech přecházet výhradně na produktivní práci, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžemi v rámci školy. Prohlubovat pracovní návyky je považováno za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

### 3. ročník

Klást důraz na kvalitu a pečlivost odváděné produktivní práce, na získání a upevňování pracovních návyků. Žáky připravovat ke vstupu do pracovního procesu. Trvale vyhodnocovat klady a nedostatky v práci žáků. Průběžně připravit žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek.

## **Začleňování průřezových témat**

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

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

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

Téma **Člověk a svět práce** -Jedním ze základních cílů vymezených tímto rámcovým vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který také dokáže reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Dalším cílem je motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce.

Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Žák musí umět aktivně hledat práci, zpracovat žádost o zaměstnání, životopis a motivační dopis. Pro lepší orientaci na trhu práce jsou ve 3.ročníku organizovány besedy s úřady práce.

### Téma **Člověk a digitální svět**

Jedním z nejvýznamnějších procesů, probíhajících v současnosti v ekonomicky vyspělých zemích, je budování tzv. informační společnosti. Informační společnost je charakterizována podstatným využíváním digitálního zpracovávání, přenosu a uchovávání informací.

Žák musí mít schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace i v občanských aktivitách a ve volném čase. Hlavním cílem je vybavit žáky digitálními kompetencemi, bez kterých není možné plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence.

Vyhledávání, zpracovávání, uchovávání i předávání informací se stává prakticky nezávislé na časových, prostorových, či kvantitativních omezeních. Žáci se ale musí orientovat v oblasti kybernetické bezpečnosti a získaná data a informace musí kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost.

Informační a komunikační technologie již v současnosti pronikají nejenom do všech oborů, ale také do většiny činností, a to bez ohledu na intelektuální úroveň, na které jsou vykonávány; je tedy zcela nezbytné promítnout požadavky na práci s prostředky informačních a komunikačních technologiích do všech stupňů a oborů vzdělání.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů.

Ve společenskovedním vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi.

V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni k používání digitálních technologií při analýze a řešení přírodovědných problémů.

Matematické vzdělávání učí žáky pracovat s digitálními technologiemi při řešení situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu.

Vzdělávání pro zdraví vybaví žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k péči o zdraví a k bezpečnému používání digitálních technologií.

V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k využívání vhodných nástrojů pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN, rozpočet apod.)

## **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami včetně žáků mimořádně nadaných**

Pojmem žáci se speciálními vzdělávacími potřebami označujeme ve smyslu školského zákona žáky, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrná opatření poskytuje žákům škola a to bezplatně.

Podpůrná opatření se člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně může poskytovat škola žákovi i bez doporučení školského poradenského zařízení ( ŠPZ). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně poskytuje škola na základě doporučení ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka.

Před zahájením poskytování podpůrných opatření prvního stupně zpracuje škola plán pedagogické podpory (PLPP). Ten zahrnuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření poskytovaná školou a stanovení cílů podpory. PLPP škola průběžně aktualizuje podle vývoje speciálních vzdělávacích potřeb. S PLPP je seznámen žák, jeho zákonný zástupce a všichni pedagogičtí zaměstnanci podílející se na jeho provádění.

Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření prvního stupně na základě PLPP škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Pokud ne, tak škola navrhne zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci nezletilého žáka využití poradenské pomoci ŠPZ.

Spoluprací se ŠPZ je v souvislosti s poskytováním podpůrných opatření určena výchovná poradkyně školy.

Při poskytování podpůrných opatření se může žák vzdělávat podle individuálního vzdělávacího plánu (IVP) na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. IVP škola zpracuje nejpozději do 1 měsíce od doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. IVP obsahuje popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, poskytovaná podpůrná opatření, údaje o pedagogických pracovnících podílejících se na vzdělávání žáka a jméno pracovníka ŠPZ, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb.

Škola seznámí s IVP žáka, zákonného zástupce nezletilého žáka a všechny pedagogické pracovníky podílející se na jeho provádění.

ŠPZ ve spolupráci se školou sleduje a nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP a poskytuje žákovi, zákonnému zástupci nezletilého žáka a škole poradenskou pomoc.

Zdravotní způsobilost posuzuje vždy příslušný praktický lékař. U žáků se zdravotním postižením se přihlíží k jejich specifickým problémům a výuka se podle toho v rámci možností přizpůsobuje.

Specifické poruchy učení bývají obvykle diagnostikovány již na základní škole a naši vyučující po přijetí žáka plně respektují doporučení odborníků v tomto směru. Vyučovací metody jsou v rámci možností uzpůsobeny tak, aby byl dopad této poruchy minimalizován.

Žákem s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí se rozumí žák z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožený sociálně patologickými jevy, s nařízenou ústavní výchovou nebo uloženou ochrannou výchovou. U těchto žáků se předpokládá:

- volit vhodné výchovné prostředky,
- spolupracovat s rodiči, osobami či institucemi, zajišťujícími péči o žáka,
- spolupracovat se školskými poradenskými zařízeními,
- spolupracovat se státními orgány (sociální péče, policie apod.) dle potřeby

Patří sem i žáci původem z jiné sociokulturní oblasti (azylanti apod.). Zde se navíc předpokládá:

- věnovat péči osvojení českého jazyka,
- seznamovat žáka s českým prostředím, jeho kulturními zvyklostmi a tradicemi, s hodnotami a principy demokracie.

Všichni pedagogičtí pracovníci školy se podílejí na vyhledávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

U nadaných a mimořádně nadaných žáků je cílem podchytit a podporovat tyto žáky, soustavně s nimi pracovat a využívat náročnější metody a postupy, aby se rozvinula oblast, v níž vynikají. To předpokládá:

- více využívat projektové vyučování,
- využívat samostudium,
- intenzívně pracovat s informačními a komunikačními technologiemi,
- zadávat speciální příklady a úkoly k samostatnému řešení,
- práci organizovat jako práci skupinovou i individuální.

## Charakteristika školy

SŠ Trhové Sviny je státní škola zařazená do sítě škol, je právním subjektem se statutem příspěvkové organizace.

Škola sdružuje střední odborné učiliště a odborné učiliště (vyučuje se teorie i odborný výcvik), dále domov mládeže, školní jídelnu a školní restauraci Junior Club. Kapacita školy je 400 žáků, ve školním roce 2021/2022 jsme vyučovali 180 žáků v 9 třídách v těchto oborech:

- tříleté učební obory SOU – Kuchař-číšník, Elektrikář-silnoproud, Truhlář, Malíř a lakýrník, Zemědělec – farmář a Umělecký kovář a zámečnick, pasíř
- tříleté učební obory OU - Opravářské práce a Stravovací a ubytovací služby

Škola v současnosti zaměstnává(šk. rok 2021/2022) 49,4 přepočtených zaměstnanců, z nichž je 11,3 učitelů teorie, 16,9 učitelů odborného výcviku, 1 asistent pedagoga, 5 vychovatelů a 15,2 administrativních a provozních zaměstnanců.

Střední odborné učiliště stavební zahájilo svou činnost v roce 1960. V roce 1999 došlo ke sloučení se SZeŠ Nové Hrady, čímž přibyl maturitní obor Ekonomika zemědělství a výživy a vznikla tak SOŠ a SOU T. Sviny. V roce 2003 došlo k rozšíření nabídky tříletých učebních oborů ze zaniklého SOUz T. Sviny, přibýly obory zemědělec-farmář, opravářské práce a kuchařské práce (dnes stravovací a ubytovací služby). Školním rokem 2012/2013 zanikl maturitní obor. Od 1.9.2014 došlo ke změně názvu školy-Střední škola Trhové Sviny.

Vzhledem k tomu, že město Trhové Sviny je přirozeným střediskem okolí, pokrývá SŠ poměrně rozsáhlý region až k hranicím s Rakouskem a bavorskou částí SRN. Proto naši žáci pocházejí i z poměrně vzdálených oblastí kraje a z důvodu často špatného spojení mnozí žádají o ubytování na našem domově mládeže. Kapacita DM je po rozsáhlé rekonstrukci domova mládeže 76 míst. Rekonstrukcí se snížila jeho kapacita, ale výrazně se zvýší komfort ubytovaných žáků.

Součástí naší školy je i školní zařízení Junior Club, restaurace a středisko odborného výcviku, ve kterém za provozu získávají učni gastronomických oborů potřebné zkušenosti a návyky, jež uplatní ve své profesi v dalším životě. Význam střediska praktického vyučování tkví i v tom, že část zisku restaurace lze po schválení příslušným oddělením KÚ Jihočeského kraje rozdělit zaměstnancům jako odměnu za zvýšené pracovní úsilí.

Další součástí školy je školní jídelna, kde vaří (2022) cca 190 obědů denně, přičemž žáci ubytovaní na DM odebírají cca 60 jídel denně. Cizí strážníci, důchodci a zaměstnanci jiných organizací, odebírají denně cca 42 obědů. Škola tak přispívá ke zlepšení sociálních a pracovních podmínek pracujících dalších organizací..

## Hodnocení žáků a autoevaluace školy

Žáci jsou hodnoceni průběžně v celém klasifikačním období. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci individuálního zkoušení, klasifikovaných písemných prací a testů a hodnocení praktických činností.

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informační a výchovné funkce. Jeho pravidla jsou součástí školního klasifikačního řádu. Specifickou částí je hodnocení praktické-

ho vyučování probíhajícího v reálných pracovních podmínkách. Stoupající význam má i sebehodnocení žáků.

### **Autoevaluace**

Vlastní hodnocení školy je zpracováno za období dvou školních roků 2006/2007 a 2007/2008. Návrh struktury vlastního hodnocení byl projednán v pedagogické radě v září 2007.

Vlastní hodnocení (autoevaluace) školy je zpracováno podle vyhlášky č. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů, výročních zpráv a vlastního hodnocení školy a je zaměřeno na:

- a) cíle, které si škola stanovila zejména v koncepčním záměru rozvoje školy a ve školním vzdělávacím programu, a jejich reálnost a stupeň důležitosti
- b) posouzení, jakým způsobem škola plní cíle podle písmene a) s přihlédnutím k dalším cílům uvedeným zejména v rámcovém vzdělávacím programu a odpovídajících právních předpisech
- c) oblasti, ve kterých škola dosahuje dobrých výsledků, a oblasti, ve kterých je třeba úroveň vzdělání zlepšit, včetně návrhů příslušných opatření
- d) účinnost opatření obsažených v předchozím vlastním hodnocení

Dále byla zpracována SWOT analýza a Vnitřní evaluace školy pomocí metody Barvy života provedená firmou DAP Services.

## **Organizační, personální a materiální podmínky**

### **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.

V teoretickém vyučování je výuka všeobecně vzdělávacích předmětů.

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.

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.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování i na domově mládeže, obsahuje práva o povinnostech žáků.

Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se Školním řádem a řídit se jím.

Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučování 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 zkoušek.

### **Personální podmínky**

Předměty oboru kuchař – číšník vyučují učitele s úplnou a pedagogickou způsobilostí. Odbornou způsobilost nesplňují pouze učitelé odborných předmětů, kteří mají střední vzdělání v oboru. Jedná se o pedagogické výsledky. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na odborné znalosti. Další znalosti a dovednosti si doplňují samostudiem.

### **Materiální podmínky**

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou kapacita učeben 20 – 30 žáků.

### **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a požární prevence**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Prolíná se všemi předměty, zejména praktickými včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou, občanskou naukou a ekonomikou. Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy.



V teoretickém vyučování jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku. Poučení stvrzují svým podpisem a učitel je zapíše do třídní knihy.

V odborném výcviku jsou žáci poučeni na začátku školního roku, což stvrdí podpisem a učitel odborného výcviku zapíše do deníku evidence odborného výcviku. Do deníku evidence se zapisují i dílčí poučení, prováděná na začátku každého tematického celku.

Při školních aktivitách mimo prostory školy nebo mimo vyučování je stanoven dozor nad žáky, který seznámí žáky s programem a jeho riziky a poučí je o způsobech předcházení těmto rizikům prokazatelným způsobem.

## **Spolupráce se sociálními partnery**

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, jsou Úřady práce v Českých Budějovicích. Ty jsou významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce a umožňují tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali. Učební kapacita školy pokrývá potřeby regionu dostatečně. Žáci – pokud mají zájem, nacházejí zaměstnání v kvalifikovaných pozicích, ale po určité době se nespokojí hlavně s platovým ohodnocením, které je v regionu s nízkou kupní silou problematické a odcházejí do jiných profesí, často nekvalifikovaných, nebo jsou nezaměstnaní a přivydělávají si. Na trhu práce pak zaměstnavatelům chybí uvedení odborníci.

Spolupráce je založena v první řadě při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Část žáků se připravuje pod vedením učitelů odborného výcviku ve školní jídelně a restauraci Junior, které naše škola provozuje, ostatní žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích u malých firem.

Nezbytnou podmínkou úspěšné práce školy je aktivní spolupráce s rodičovskou veřejností. Ta se odehrává na bázi běžného kontaktu rodičů se školou formou třídních nebo individuálních schůzek, na bázi ovlivňování chodu školy účastí v Radě školy

## Učební plán

Kód a název oboru vzdělání:

**65–51-H/01**

Kuchař-číšník

Délka a forma studia:

tříleté denní

Stupeň dosaženého vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. rok	2. rok	3. rok	Celkem
<b>A. Povinné vyučovací předměty</b>				
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
1. cizí jazyk	2	2	2	6
2. cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	0	0	1
Chemie	2	0	0	2
Ekologie a biologie	1	0	0	1
Matematika	1	2	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika	1	1	1	3
Ekonomika	0	2	1	3
Technologie	1	1,5	1	3,5
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Stolničení	1	1,5	1	3,5
Technika administrativy	0	1	0	1
Společenská výchova	0	1	0	1
Odborný výcvik	15	15	17,5	47,5
<b>B. Volitelné vyučovací předměty</b>				
Speciální technologie	0	0	1,5	1,5
Speciální obsluha	0	0	1,5	1,5
<b>Celkem</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>31</b>	<b>96</b>

### Poznámky:

1. Z cizích jazyků škola nabízí jazyk anglický a německý.
2. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
3. Ze 47 disponibilních hodin je 41,5 hodiny využito na posílení odborného výcviku a 1,5 hodiny na volitelný předmět (Speciální technologie nebo Speciální obsluha), 3 hodiny na 2.cizí jazyk a 1 hodina na chemii.
4. Ve 3. ročníku si žáci zvolí jeden z volitelných předmětů – Speciální technologii nebo Speciální obsluhu. Speciální technologie je určena pro zájemce, kteří se chtějí věnovat profesi kuchař a Speciální obsluha je určena pro zájemce, kteří se chtějí věnovat profesi číšník.
5. Celý odborný výcvik probíhá v reálném pracovním prostředí (školské restaurační zařízení s přístupem veřejnosti)

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

<b>činnost</b>	<b>1. r.</b>	<b>2. r.</b>	<b>3. r.</b>
vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
lyžařský výcvikový kurz	1	0	0
závěrečná zkouška	0	0	1
časová rezerva, vých. vzděl. akce	7	8	7
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## Transformace RVP do ŠVP

Kód a název RVP:

65–51-H/01

Kuchař-číšník

Název ŠVP:

Kuchař-číšník

RVP		ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet hodin	Vyučovací předměty	Počet hodin	Disp. hodiny	Rozdíl RVP x ŠVP
Jazykové vzdělávání – český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3		0
cizí jazyk	6	1. cizí jazyk	6		0
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3		0
Přírodovědné vzdělávání		Fyzika	1		x
		Chemie	1		x
		Ekologie a biologie	1		0
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4		0
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2		0
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3		0
		Lyžařský kurz	0		0
Informatické vzdělávání	3	Informatika	3		0
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3		0
Výroba pokrmů	10	Technologie	3,5		0
		Potraviny a výživa	3		
		Zařízení provozoven	1		
		Odborný výcvik	2,5		
Odbyt a obsluha	7	Stolníčení	3,5		0
		Odborný výcvik	3,5		
Komunikace ve službách	2	Technika administrativy	1		0
		Společenská výchova	1		
Disponibilní hodiny	47	Odborný výcvik	41,5	41,5	0
		2.cizí jazyk	3	3	
		Chemie	1	1	
		Speciální technologie	1,5	1,5	
		Speciální obsluha	1,5	1,5	
CELKEM	96		96	47	
Odborná praxe	0	Odborná praxe	0		
Kurzy	0	Kurzy	1 týden		

## Učební osnovy jednotlivých předmětů

### Český jazyk a literatura

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 160

Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

#### *Učební plán předmětu*

Ročník	I	II	III
Dotace	2	2	1
Povinnost (skupina)	povinný	povinný	povinný

## 1. ročník dotace: 2, povinný

### Klíčové kompetence

#### *Kompetence k učení*

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

#### *Kompetence k řešení problémů*

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

#### *Komunikativní kompetence*

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

#### *Personální a sociální kompetence*

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

#### *Občanské kompetence a kulturní povědomí*

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

#### *Digitální kompetence*

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- Pracovat s osobním počítačem a internetem.
- žák umí pracovat s PC na uživatelské úrovni a využívá možností moderních informačních technologií internet, elektronická komunikace, vyhledávání informací apod.
- žáci se naučí získávat aktuální informace od výrobců a prodejců prostřednictvím internetu
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- Získávat informace z otevřených zdrojů.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin v ročníku: 64*

<b>český jazyk</b>	<b>20</b>
<b>výsledky vzdělávání</b>	<b>učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li> <li>- orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>- přednese krátký projev</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základy informační vědy</li> <li>- prameny informací, inform. střediska, knihovny</li> <li>- postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</li> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- jazyková kultura</li> <li>- kultura mluveného projevu</li> <li>- neverbální komunikace</li> <li>- dialogický a monologický projev</li> <li>- zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</li> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> </ul>
<b>sloh</b>	<b>12</b>
<b>výsledky vzdělávání</b>	<b>učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi</li> <li>- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> <li>- rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>- přednese krátký projev</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slohotvorní činitele objektivní a subjektivní</li> <li>- komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>- vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené</li> <li>- vyprávění, popis osoby, věci, výklad nebo návod k činnosti</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul>
<b>literární teorie</b>	<b>3</b>
<b>výsledky vzdělávání</b>	<b>učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu;</li> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy a žánry textu</li> <li>- funkce literatury, struktura lit. díla</li> </ul>



<b>literární historie</b>	<b>29</b>
<b>výsledky vzdělávání</b>	<b>učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>- postihne sémantický význam textu</li> <li>- samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky</li> <li>- používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>- pořizuje z odborného textu výpisky</li> <li>- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře</li> <li>- text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- starověká literatura, orientální a antická literatura</li> <li>- středověká literatura</li> <li>- počátky našeho písemnictví</li> <li>- nejstarší české legendy</li> <li>- Kosmova a Dalimilova kronika</li> <li>- literatura doby husitské Jan Hus, husitské písně</li> <li>- renesance a humanismus</li> <li>- barokní literatura</li> <li>- česká pobělohorská literatura (Jan Ámos Komenský)</li> <li>- národní obrození</li> <li>- J. Dobrovský, J. Jungmann</li> <li>- počátky obrozeneckého divadla</li> <li>- romantismus v naší literatuře J. K. Tyl, K. J. Erben, K. H. Mácha</li> </ul>

## 2. ročník dotace: 2, povinný

### Klíčové kompetence

#### Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

#### Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

#### Komunikativní kompetence

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

#### Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

#### Digitální kompetence

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- Pracovat s osobním počítačem a internetem.
- žák umí pracovat s PC na uživatelské úrovni a využívá možností moderních informačních technologií internet, elektronická komunikace, vyhledávání informací apod.
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- Získávat informace z otevřených zdrojů.
- žáci se naučí získávat aktuální informace od výrobců a prodejců prostřednictvím internetu

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin v ročníku: 64*

<b>český jazyk</b>	<b>20</b>
<b>výsledky vzdělávání</b>	<b>učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> <li>- tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování</li> <li>- slovní zásoby</li> <li>- změny slovního významu</li> <li>- homonyma, synonyma, antonyma</li> <li>- rčení, přísloví, pranostiky</li> <li>- slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>- gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</li> </ul>
<b>sloh</b>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> <li>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> <li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru</li> <li>- v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> <li>- rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní</li> <li>- vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, inzerát a odpověď na něj)</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých</li> <li>- písemných projevů</li> </ul>

<b>literární historie</b>	<b>32</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> <li>- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realismus</li> <li>- realismus ve světové literatuře: H. de Balzac, G. Flaubert, E. Zola, M. V. Gogol, L. N. Tolstoj, F. M. Dostojevskij</li> <li>- realismus v české literatuře: B. Němcová, K. H. Borovský</li> <li>- májovci: J. Neruda, V. Hálek, K. Světlá, ruchovci, lumírovci, S. Čech</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře</li> <li>- samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>- text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>- postihne sémantický význam textu</li> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- česká historická literatura: A. Jirásek</li> <li>- české drama: bratři Mrštíkové, L. Stroupežnický, G. Preisová</li> <li>- světová literatura 1. poloviny 20. století: R. Rolland, A. de Saint Exupéry, G.B. Shaw, E. M. Remarque, E. Hemigway, F. Kafka</li> </ul>

### 3. ročník dotace: 1, povinný

#### Klíčové kompetence

##### Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

##### Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

##### Komunikativní kompetence

dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

##### Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

### **Digitální kompetence**

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- Pracovat s osobním počítačem a internetem.
- žák umí pracovat s PC na uživatelské úrovni a využívá možností moderních informačních technologií internet, elektronická komunikace, vyhledávání informací apod.
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- Získávat informace z otevřených zdrojů.
- žáci se naučí získávat aktuální informace od výrobců a prodejců prostřednictvím internetu

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin v ročníku: 32*

český jazyk	<b>8</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>• orientuje se ve výstavbě textu</li> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví <ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> <li>- větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu</li> </ul>
sloh	<b>8</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>• orientuje se ve výstavbě textu</li> <li>• vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska</li> <li>• umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>• vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi</li> <li>• posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty)</li> <li>- druhy řečnických projevů</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul>



literární historie	16
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>• zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky</li> <li>• samostatně zpracovává informace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- česká meziválečná literatura - J. Hašek, K. Čapek, E. Bass, K. Poláček, V. Vančura, J. Havlíček</li> <li>- světová literatura po 2. světové válce - dle výběru z mimočítankové četby</li> <li>- česká literatura po 2. světové válce - dle výběru z mimočítankové četby</li> <li>- sci-fi - dle výběru z mimočítankové četby</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře</li> <li>- samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>- text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>- postihne sémantický význam textu</li> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- humor v literatuře - dle výběru z mimočítankové četby</li> <li>- vývoj a současnost českého divadla - Semafor, Divadlo Jára Cimrmana, Sklep</li> </ul>

## Anglický jazyk I.

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 192

### Pojetí vyučovacích předmětů

#### Cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní, s přihlédnutím k vymezení referenční úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní. Žák je veden, aby se přiměřeně vyjadřoval, vyžádal si informace v cizí řeči v rámci témat daných rozsahem učiva, rozuměl známým slovům a zcela základním frázím týkajících se jeho osoby, rodiny a blízkého okolí, pokud lidé hovoří pomalu a zřetelně, jednoduchými frázemi a větami dovedl popsat místo, kde žije a lidi, které zná, uměl napsat jednoduchý text na pohlednici a stručný osobní dopis, dovedl krátce sdělit svoje plány, domluvit si schůzku, sdělit cenu, učinit nabídku a poradit s výběrem, rozšiřoval si znalosti o tradicích a zvycích jiných národů. Celkové množství je 320 osvojených lexikálních jednotek za rok, z toho odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby.

Žák je veden, aby o jazykové výuce přemýšlel, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil, a využíval osvojenou odbornou slovní zásobu, aby zvládl jednoduchou komunikaci v rámci oboru.

#### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Komunikace v cizím jazyce.

Do učiva jsou zařazeny tématické okruhy, které jsou zastoupeny **konverzačními tématy**:

Každodenní život: Denní režim, Domov a domácí práce, Nakupování, Škola a vzdělávání, Jídlo a stravování, Zaměstnání a práce. Osobní a společenský život: Pozdravy a představování, Rodina a její členové, Zaměstnání, Volný čas a zábava, Bydlení, Můj nejlepší přítel, Zdraví a zdravá výživa, Zdravý životní styl. Svět kolem nás: Cestování a dovolená, Objednávka v restauraci, Evropa a svět, tradice a zvyklosti země studovaného jazyka.

Každý tématický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající část odbornou podle příslušného oboru.

**Gramatické učivo:** zájmena osobní, přivlastňovací, předmětová a tázací, neurčitý a určitý člen, číslovky základní 0-1000, číslovky násobné, množné číslo podstatných jmen, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, how much / how many, užití some, any, no, vazba there is / are, předložky času a místa, krátká příslovce, přítomný čas prostý a průběhový, infinitiv, rozkaz, zákaz, slovosled anglické věty, modální slovesa can, must, have to, vazba "be going to", could, shall, may, would like, stupňování přídavných jmen, minulý čas prostý a

průběhový, nepravidelná slovesa, řadové číslovky, předložky místa a času, datum, časové spojky if, when, while, stupňování přídavných jmen, příslovce, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, can, could, may, should.

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

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

### **Metody a formy výuky**

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

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

Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody, hry, rozhovory, skupinové práce, besedy, diskuse, samostatná vystoupení žáků, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, cizojazyčné filmy, beletrie, názorné pomůcky pro výuku odborné terminologie, křížovky, kvízy, setkání s rodilým mluvčím, transformační dril, vlastní práce žáků.

Vzdělávání v anglickém jazyce probíhá v 1. ročníku 2 hodiny týdně, tj. 64 hodin ve školním roce, ve 2. ročníku 2 hodiny týdně, tj. 64 hodin ve školním roce a ve 3. ročníku 2 hodiny týdně, tj. 64 hodin ve školním roce.

### **Hodnocení žáků**

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

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

### **Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence:**

#### **Komunikativní kompetence**

Žák:

- rozumí známým slovům a zcela základním frázím týkajícími se jeho osoby, rodiny a blízkého okolí, pokud lidé hovoří pomalu a zřetelně, jednoduchými frázemi a větami, dovede popsat místo, kde žije a lidi, které zná, umí napsat jednoduchý text na pohlednici a stručný osobní dopis, je schopen přiměřeně se vyjádřit a vyžádat si informace v cizí řeči v rámci témat daných rozsahem učiva
- seznamuje se s tradicemi a zvyky jiných národů, rozvíjí se jeho dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací.

### **Kompetence k učení**

Žák:

- vybírá a využívá pro efektivní učení vhodné způsoby a metody, plánuje a řídí vlastní učení, projevuje ochotu věnovat se dalšímu sebevzdělávání
- vyhledává a třídí informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívá v procesu učení a praktickém životě
- posuzuje reálně své schopnosti a na základě sebehodnocení si stanovuje další cíle.

### **Kompetence k řešení problémů**

Žák umí:

- porozumět zadání, získat informace potřebné pro řešení problému, navrhnout řešení a zdůvodnit je
- uplatňovat různé postupy a metody, používat vhodné pomůcky
- vyhodnocovat výsledky.

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Žák:

- je připraven k životu v multikulturní společnosti
- umí uplatnit znalosti zeměpisných, hospodářských, společenskopolitických reálií dané jazykové oblasti a je schopen je porovnat s reáliemi mateřské země
- se učí úctě a toleranci ke kulturním hodnotám, tradicím a zvykům jiných národů.

### **Digitální kompetence**

Žák umí:

- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z Internetu, zpracovávat je a třídít
- komunikovat elektronickou poštou
- pracovat s elektronickým slovníkem, se vzdělávacími jazykovými programy.

### **Průřezová témata:**

**Člověk a demokratická společnost** žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně své názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu.

**Člověk a svět práce** žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit své záliby, profese, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby.

**Člověk a životní prostředí** žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy.

**Člověk a digitální svět** -žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 192*

<b>Rozpis učiva – 1.ročník</b>	
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Tematické celky</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí cizojazyčným pokynům učitele, jednoduchému mluvenému projevu učitele, jednoduchému projevu rodilých mluvčích v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>- čte nahlas se správnou výslovností, přízvukem a intonací jednoduché věty a krátké texty v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>- čte s porozuměním texty obsahující známý jazykový materiál a umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> <li>- přeloží text a používá abecední slovník v učebnici</li> <li>- umí pravopisně správně opsat jednoduché věty utvořené z osvojených slov, umí je psát i podle diktátu</li> <li>- napíše pozdrav, kratší sdělení ve formě dopisu</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si výslovnost všech anglických hlásek, rytmus, redukci slov a slabik, přízvuk, vázání a intonaci</li> <li>- osvojí si aktivně slova a slovní spojení, odborné výrazy</li> <li>- aplikuje slovní zásobu a frazeologii</li> <li>- v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- osvojí si pravopisné jevy související s gramatickým učivem</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>- abeceda, osobní zájmena, sloveso <i>to be</i> krátký tvar, zápor, otázka a krátká odpověď,</li> <li>- 1. osoba j.č. a infinitiv významových sloves, číslovky 1-20, množné číslo podstatných jmen,</li> <li>- člen určitý, člen neurčitý, vazba <i>there is/there are</i>, prostorové předložky, přivlastňovací zájmena, přivlastňovací pád,</li> <li>- slovesa ve 3.osobě j. č. (oznamovací způsob), číslovky 21 a výše, <i>this/that, these/those</i>, zástupné <i>one</i> po ukazovacích zájmenech,</li> <li>- udávání ceny a množství, přítomný čas prostý kladný tvar, otázka, zápor, určování času, časové předložky, dny v týdnu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí reagovat v nejběžnějších situacích společenského styku</li> <li>- umí souvisle hovořit v jednoduchých větách v rámci probraných tematických okruhů</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozdravy, představování, základní společenské fráze</li> <li>- telefonování, seznamování, osobní údaje</li> <li>- bydlení, popis bytu, nábytek a spotřebiče</li> <li>- rodina, příbuzenské vztahy</li> <li>- nakupování potravin, jídlo a pití, vaření, žádost o různá množství, placení, poděkování různými způsoby</li> <li>- denní program, režim a zvyky</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí, tradic a společenských zvyklostí, srovnává je se zvyklostmi v České republice</li> <li>- získá informace o základních zeměpisných údajích a způsobu každodenního života v angloamerických zemích</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anglie, Velká Británie, oficiální název státu, orientace na mapě</li> <li>- British homes, inzeráty v anglických novinách</li> <li>- mapa Velké Británie, země a národnosti</li> <li>- školy v Británii</li> <li>- orientace v angloamerických zemích</li> </ul>
---	---

**Rozpis učiva – 2. ročník**

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchému mluvenému projevu učitele i reprodukovánému projevu cizince v rozsahu probraného učiva, popř. s několika neznámými výrazy snadno pochopitelnými z kontextu nebo situace</li> <li>- čte s porozuměním přiměřeně náročné texty obsahující i několik neznámých slov, umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> <li>- přeloží text a používá slovníky (popř. slovníky v učebnici)</li> <li>- sestaví popis, napíše pozdrav, přání, kratší sdělení ve formě dopisu</li> <li>- písemně obměňuje probrané texty, reprodukuje je</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematicky si upevňuje správnou výslovnost anglického jazyka</li> <li>- osvojí si aktivně další slova, slovní spojení, fráze a odborné výrazy ze svého studijního oboru</li> <li>- upevňuje si pravopisné návyky a osvojuje další pravopisné jevy související s novým učivem</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):</li> <li>- otázky s tázacími zájmeny (who, what, which, when, where, why, how), podmět- né, předmětné otázky, minulý čas vybra- ných sloves, frekvenční příslovce, posta- vení příslovcí ve větě, opakování tvoření otázek, minulý čas vybraných sloves, <i>how many/how much, many/ much/ o lot of</i>, udávání množství – jednotky, souhlas, nesouhlas v krátkých dovětcích, předmět- ná zájmena, slovosled v anglické větě (přísllovečná určení místa a času), opako- vání počítatelných a nepočítatelných pod- statných jmen, opakování tvoření otázek, minulý čas vybraných sloves, minulý čas prostý slovesa <i>to be</i>, minulý čas pravidel- ných a nepravidelných sloves – kladný tvar, otázka, zápor</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vede jednoduchý dialog v daných situacích</li> <li>- v rámci tematických okruhů souvisle hovoří v jednoduchých větách v rozsahu osvojené slovní zásoby a gramatiky</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- věty často používané při výuce, dům, rodina, práce, zájmy, denní program</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stravovací návyky, zdravý způsob stravování, denní jídla, tradiční snídaně, recepty</li> <li>- nákupy, druhy obchodů, oslovení v obchodech, prosby a poděkování</li> <li>- film, hudba, sport, volnočasové aktivity</li> </ul> <p><b>1.</b> rozhovor s přítelem, pozdrav a rozloučení, smluvení schůzky, návrhy, jejich přijetí nebo zamítnutí, vyjádření lítosti a nadšení, nácvik dialogů z každodenních situací</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá základní poznatky z oblasti společenského a kulturního života vybraných zemí anglické jazykové oblasti</li> <li>- srovnává je s poznatky o České republice</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anglická snídaně, britská kuchyně, stravovací návyky v Británii, odpolední čaj</li> <li>- názory na Velkou Británii</li> <li>- písně</li> </ul>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník</b>	
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Tematické celky</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí smyslu vyslechnutého jednoduchého souvislého projevu rodilých mluvčích, který obsahuje i několik neznámých slov snadno pochopitelných</li> <li>- z kontextu nebo situace</li> <li>- čte s porozuměním přiměřeně obtížné texty z učebnic nebo jiných publikací (cizojazyčné časopisy) obsahující neznámá slova</li> <li>- umí užívat dvojjazyčný slovník</li> <li>- jednoduchými větami písemně reprodukuje probraný text</li> <li>- na základě známého učiva popř. s použitím slovníku sestaví krátké vyprávění, popis, sdělení</li> <li>- přeloží přiměřeně náročný souvislý text z angličtiny do češtiny s použitím slovníku</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematicky si upevňuje návyky správné výslovnosti</li> <li>- osvojí si aktivně další slova, slovní spojení, fráze a odborné výrazy</li> <li>- systematicky si upevňuje pravopisné návyky, osvojí si další gramatické jevy související s novým učivem</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):</li> <li>- opakování přítomný čas prostý slovesa <i>to be</i>, minulý čas prostý slovesa <i>to be</i>, přítomný čas prostý, minulý čas prostý, pravidelná slovesa, osobní, přivlastňovací, předmětná zájmena, řadové číslovky, datum,</li> <li>- časové předložky, minulý čas prostý otázka, zápor, nepravidelná slovesa, otázky začínající tázacími zájmeny, přídavná jména</li> <li>- stupňování přídavných jmen, příslovce – stupňování příslovcí,</li> <li>- sloveso <i>to have/have got</i> přítomný čas, otázka, <i>both, neither</i>, opakování přítomný čas, minulý čas, otázky, přítomný čas průběhový, <i>some</i> a <i>any</i> v kladné a záporné oznamovací větě, přítomný čas průběhový pro vyjádření budoucnosti, budoucí čas</li> </ul>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- domluví se v běžných situacích, požádá a podá informace</li> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům veřejného a osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru</li> <li>- pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace i jednoduché frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování získávání informací o ostatních spolužácích, denní program, popis pokoje, popis kuchyně, popis obchodu, nakupování, telefonování, domlouvání si schůzky, komunikace se zákazníkem</li> <li>- svátky a oslavy, roční období</li> <li>- vybavení prodejny s potravinami, základní potraviny, nákupní seznam, druhy obchodů</li> <li>- orientace ve městě, dotaz na cestu, jak se někam dostat, otázky při problémech s porozuměním</li> <li>- rezervace v restauraci, rezervace hotelového pokoje, jídelní lístek,</li> <li>- objednávka jídla, recept na jednoduché jídlo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá další poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí, tradic a společenských zvyklostí, srovnává je se zvyklostmi</li> <li>- v České republice</li> <li>- získá další informace o geografických údajích angloamerických zemí</li> </ul>	<p><b>4. Poznátka o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anglicky mluvící země ve světě – orientace na mapě</li> <li>- svátky a zvyky v Británii a USA</li> <li>- obchody ve Velké Británii, pamětihodnosti Londýna</li> <li>- možnosti stravování ve V. Británii</li> </ul>

## Anglický jazyk II.

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### Obecné cíle

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

Učí žáka jednoduchým způsobem vnímat cizí jazyky jako přátelské, podněcuje jej ke snaze v jiné řeči komunikovat, i když jednoduchým způsobem. Vede k rozvíjení žákových vědomostí a znalostí, poznávání tradic a zvyků, kulturního a sociálního klimatu jiných národů. Předmět směřuje k tomu, aby žák aktivně zvládl základní slovní zásobu a jednoduché slovní obraty a fráze užitečné při výkonu budoucího povolání.

### Charakteristika obsahu

V prvním ročníku je žák seznámen s grafickou podobou a zvukovými prostředky jazyka. Učí se správně vyslovovat, vnímat projev rodilého mluvčího, trénovat a zlepšovat sluchovou dovednost. Žák je veden ke zvládnutí základních komunikačních situací, sdělení osobních údajů v jednoduchých větách, k porozumění jednoduchým sdělením a reakcím na ně. Učí se základní gramatická pravidla.

Učivo 2. ročníku prohlubuje znalosti gramatiky daného jazyka a vede žáka k jejich používání. Žák se učí pracovat se slovníkem, překládat jednoduchý text rozumět pracovním pokynům požádat o vysvětlení neznámého výrazu, o zpomalení tempa řeči, o zopakování informace. Seznamuje se se slovní zásobou vztahující se k výkonu povolání.

Ve 3. ročníku se učivo soustřeďuje na rozšiřování odborné slovní zásoby, osvojení frází užitečných pro běžnou konverzaci i pro komunikaci s hostem. Žák se učí řešit typické situace týkající se pracovní oblasti, tj. oslovení zákazníka, nabídka, obsluha, doporučení, omluva, sestavení a spočítání účtu. Je seznámen s důležitými dokumenty (formulář, životopis).

### Hodnocení výsledků

Žáci se hodnotí především z ústního projevu. Je hodnocena zvuková stránka jazyka (vyslovnost, intonace, artiklace, přízvuk, vázání slov), lexikální rozsah (objem slovní zásoby), stavba věty s ohledem na srozumitelnost. Hodnotí se řečové dovednosti komplexně, včetně schopnosti reagovat a snahy zapojit se do konverzace. Při písemném projevu se hodnotí překladová práce s textem, grafická stránka jazyka, využití znalostí gramatických pravidel. Znalosti a vědomosti se prověřují a hodnotí průběžně.

### **Žáci budou vedeni k**

- práci s texty různého zaměření a obsahu, včetně textů odborných
- komunikaci v cizím jazyce v běžných životních a pracovních situacích
- získávání informací a prohlubování znalostí o jiných zemích, zejména o angloamerické kultuře, jejích tradicích, zvyklostech, svátcích apod.
- snaze si v nečekaných situacích samostatně poradit
- překonávání pocitů studu při cizojazyčné konverzaci
- vnímání obsahu sdělení rodilých mluvčích
- práci se slovníky, mapami, schémata a gramatickými pravidly

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

#### **Komunikace v dalším cizím jazyce rozvíjí kompetence**

- komunikativní (žák je schopen přiměřeně se vyjádřit a jednat v daných komunikačních situacích, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, porozumí sdělení jiných, přeloží a zpracuje odborný text)
- sociální a personální (žák se snaží o efektivní práci samostatnou i v kolektivu, překonává svůj
- ostych při komunikaci s cizojazyčnými partnery, respektuje jiné tradice, zvyky, jiný přístup,
- snaží se o porozumění, předchází konfliktům)
- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení, pracuje s textem, vyhledává požadované informace, používá i paměťové učení)

#### **Z průřezových témat předmět přispívá**

- k tématu Člověk a digitální svět (žák se učí pracovat s elektronickým slovníkem, používat počítač k vyhledávání informací o světě, o svém oboru, o pracovních příležitostech)
- k tématu Člověk a svět práce (žák pracuje samostatně i v kolektivu, sdělí svoji profesi, popíše pracoviště i pracovní náplň)
- k tématu Člověk a demokratická společnost (žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor, přiměřeně diskutuje, respektuje jiné)

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 96*

<b>Rozpis učiva – 1. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák</b> - seznámí se se základy anglické výslovnosti napodobuje správnou výslovnost, čte srozumitelně jednoduché věty vyjmenuje abecedu hláskuje	<b>1. Seznámení s jazykem</b>	<b>11</b>
- osvojí si jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na úrovni formální i neformální - používá obraty k zahájení a ukončení - rozhovoru, poděkuje, vyjádří prosbu - vyplní formulář obsahující osobní údaje a adresu - podá základní informace o sobě, tj. jméno, adresu, věk, místo původu, rodina, studium, - koníčky	<b>2. Základní komunikace Osobní údaje</b>	<b>11</b>
- osloví hosta - přivítá jej v restauraci, uvede ke stolu - přijme a zapíše rezervaci - obslouží hosta, doporučí jídlo, nabídne nápoje - provede vyúčtování, přijme platbu - dovede zapsat a používat číslovky i údaje o množství - rozloučí se s hostem	<b>3. Základy konverzace s hostem</b>	<b>10</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák</b> - pojmenuje základní druhy potravin a nápojů orientuje se v jídelním a nápojovém lístku zeptá se na přání zákazníka, podá informace o použitých surovinách a množství osloví prodavače, vede rozhovor při nakupování, zeptá se na množství a cenu	<b>1. Potraviny Suroviny Nakupování</b>	<b>11</b>
- pojmenuje základní druhy ovoce, zeleniny a masa sdělí základní postupy jejich úpravy zná různé druhy příloh, poradí hostu vhodnou přílohu dle možností	<b>2. Ovoce Zelenina Maso Přílohy</b>	<b>11</b>
- zná tradice české kuchyně - jednoduchými větami popíše přípravu - tradičních českých pokrmů - vyjmenuje jídla a nápoje typické pro určité příležitosti (rodinný oběd, Vánoce, Velikonoce, - narozeniny, oslavy)	<b>3. Česká národní jídla</b>	<b>10</b>



<b>Rozpis učiva – 3. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák</b> - čte a samostatně překládá autentický text - zná typické pokrmy angloamerických zemí pro konkrétní příležitosti - přeloží odborný text (recept) - seznámí se s cizokrajnými zvyky a tradicemi	<b>1. Tradice cizí kuchyně</b>	<b>11</b>
- jmenuje položky jídelního lístku, předloží nabídku různých možností jednotlivých položek (aperitiv, studený předkrm, polévka, teplý předkrm, hlavní jídlo, příloha, dezert, salát, káva, moučník, digestiv)	<b>2. Jídelní lístek</b>	<b>11</b>
- napíše svůj strukturovaný životopis - vyplní formulář žádosti o práci - dotáže se na požadované pracovní místo, sdělí informace o sobě - volí vhodnou komunikaci při výkonu svého povolání - rozumí základním pracovním pokynům při práci v kuchyni - aktivně používá osvojenou slovní zásobu i fráze	<b>3. Pracovní komunikace</b>	<b>10</b>

## Německý jazyk I.

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 192

### Obecné cíle

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní, s přihlédnutím k vymezení referenční úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní. Vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu, rozšiřuje jim poznatky o německy mluvících zemích a přispívá k rozšíření kulturního rozhledu, také k formování osobnosti žáků a rozvíjí jejich schopnost celoživotního vzdělávání.

### Charakteristika obsahu

Výuka německého jazyka navazuje na výuku na ZŠ, obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka směřuje k zvládnutí jazykových prostředků (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) a řečových dovedností (poslech s porozuměním, čtení a práce s textem, mluvení a psaní, jednoduchý překlad). Je zaměřena na komunikaci v různých situacích každodenního osobního, veřejného a pracovního života (osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělávání, práce a zaměstnání, Česká republika, země dané jazykové oblasti aj.), na práci s cizojazyčným textem, na získávání informací o německy mluvících zemích, na chápání a respektování tradic, zvyků a odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, z domácích prací, ze samostatných i skupinových prací, z referátů a poslechových textů. Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení i v písemném projevu). Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel, s ohledem na plynulost, srozumitelnost a plynulost.

### Žáci budou vedeni k:

- práci s texty učebnic německého jazyka
- komunikaci v různých situacích každodenního osobního a pracovního života v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata
- efektivní práci s cizojazyčným textem
- získávání informací o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a využití získaných informací ke komunikaci

- práci se slovníky, mapami, jazykovými a jinými příručkami, s dalšími zdroji informací – internet, rozhlas, televize, denní tisk, časopisy aj.
- využití vědomostí a dovedností získaných ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápání a respektování tradic, zvyků a odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů

### **Pojetí výuky:**

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

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

Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody, hry, rozhovory, skupinové práce, besedy, diskuse, samostatná vystoupení žáků, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, cizojazyčné filmy, beletrie, názorné pomůcky pro výuku odborné terminologie, křížovky, kvízy, setkání s rodilým mluvčím, transformační dril, vlastní práce žáků.

Vzdělávání v cizím jazyce probíhá v 1. ročníku 2 hodiny týdně, tj. 64 hodin ve školním roce, ve 2. ročníku 2 hodiny týdně, tj. 64 hodin ve školním roce a ve 3. ročníku 2 hodiny týdně, tj. 64 hodin ve školním roce.

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

### **Klíčové kompetence**

- *komunikativní*: žáci jsou schopni porozumět jednoduchému cizojazyčnému projevu a odbornému textu, dorozumět se v běžných situacích každodenního života, dokázat napsat jednoduchý osobní i úřední dopis a žádost a jednoduše vyjádřit své myšlenky
- *personální*: žáci jsou připraveni se efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat různé pomůcky a prostředky, zkušenosti jiných lidí, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku.
- *Sociální*: žáci jsou schopni pracovat samostatně i v týmu, přijímat a odpovědně plnit úlohy, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům.

### **Průřezová témata**

- Člověk a demokratická společnost – žáci se přiměřeně vyjadřují (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím, formulují své názory a postoje, rozšiřuje se jejich celkový rozhled o oboru, jsou schopni vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat
- Člověk a svět práce – žák je schopen popsat své povolání včetně zhodnocení kladů a záporů, žáci sestavují žádost o zaměstnání, sledují inzeráty o práci, píšou profesní životopisy, jsou vedeni k pracovnímu uplatnění v rámci EU

- Člověk a digitální svět – žák pracuje se slovníky, internetem, využívá práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka, k prohlubování znalostí, k informacím o volných místech.
- Člověk a životní prostředí – žák popisuje život ve městě a na vesnici, zajímá se o ekologii člověka (ochrana zdraví, zdravotní rizika, zdravá životospráva, životní styl, obalové materiály), o vliv činností člověka na prostředí, o živou přírodu, odpad, ochranu přírody, prostředí a krajiny.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Počet hodin celkem: 192

#### Rozpis učiva – 1. ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí cizojazyčným pokynům učitele, jednoduchému mluvenému projevu učitele a rodilých mluvčích v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>- čte nahlas se správnou výslovností, přízvukem a intonací jednoduché věty a krátké texty v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>- čte s porozuměním jednoduché texty, orientuje se v textu, umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> <li>- přeloží text vhodně používá překladové i jiné slovníky</li> <li>- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu</li> <li>- zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého</li> <li>- sdělení (pozdrav, blahopřání, krátký dopis)</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- čtení s porozuměním, práce s textem, jednoduchý překlad</li> <li>- písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si aktivně slova a slovní spojení, odborné výrazy</li> <li>- aplikuje slovní zásobu a frazeologii v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- osvojí si pravopisné jevy související s gramatickým učivem <ul style="list-style-type: none"> <li>- reaguje v nejběžnějších situacích společenského styku souvisle hovoří v jednoduchých větách v rámci probraných tematických okruhů</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost, slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- časování pravidelných a vybraných nepravidelných sloves (i s odlučitelnou předponou) v přítomném čase</li> <li>- otázka zjišťovací a doplňovací,</li> <li>- druhy osob, osobní zájmena v 1. a 4. pádě</li> <li>- rody podstatných jmen a typy členů</li> <li>- přídavná jména v přísudku,</li> <li>- pořádek slov ve větě oznamovací</li> <li>- číslovky 1-1000, udávání ceny</li> <li>- zápor -"nein, nicht, kein"</li> <li>- přivlastňovací zájmena</li> <li>- vybraná způsobová slovesa</li> <li>- množné číslo podstatných jmen</li> <li>- časové údaje - hodiny, části dne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá poznatky všeobecného i odborného charakteru</li> <li>- pozná tradice německy mluvících zemí, jejich tradice a zvyklosti</li> <li>- má základní zeměpisné znalosti o SRN, Rakousku a Švýcarsku</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamování, představování, osobní údaje rodina, příbuzenské vztahy</li> <li>- restaurace, objednávka jídla a nápojů, snídaně, oběd, večeře</li> <li>- průběh dne, volný čas, koníčky, kamarádi</li> <li>- nakupování</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má základní zeměpisné znalosti o SRN, Rakousku a Švýcarsku</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích stud. jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přehled zemí německé jazykové oblasti</li> <li>- cestování</li> <li>- nakupování</li> </ul>

**Rozpis učiva – 2. ročník**

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchému mluvenému projevu učitele i pomalým a přiměřeným projevům rodilých mluvčích, i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů na známé téma</li> <li>- čte s porozuměním přiměřeně náročné texty obsahující i několik neznámých slov, umí vybrat důležité informace</li> <li>- orientuje se v jednoduchém odborném textu,</li> <li>- vhodně používá překladové slovníky</li> <li>- popíše, co se děje, co kdo dělá, sestaví popis,</li> <li>- napíše pozdrav, přání, kratší dopis</li> <li>- reaguje v běžných situacích v restauraci při obsluze hosta</li> <li>- písemně obměňuje probrané texty, reprodukuje je</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- písemný projev zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematicky si upevňuje správnou výslovnost německého jazyka</li> <li>- osvojí si aktivně další slova, slovní spojení, fráze a odborné výrazy ze svého studijního oboru</li> <li>- upevňuje si pravopisné návyky a osvojuje další pravopisné jevy související s novým učivem</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost, slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>- neurčitý podmět "man", vazba "es gibt"</li> <li>- skloňování podstatných jmen</li> <li>- skloňování přivlastňovacích zájmen</li> <li>- rozkazovací způsob 2. os. j. a mn. č.</li> <li>- způsobová slovesa</li> <li>- vybraná nepravidelná slovesa v přítomném čase</li> <li>- minulý čas pomocných, pravidelných i nepravidelných sloves</li> <li>- přídavná jména v přívlastku</li> <li>- osobní zájmena ve 3. pádě</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vede jednoduchý dialog v daných situacích v rámci tematických okruhů souvisle hovoří v jednoduchých větách v rozsahu osvojené slovní zásoby a gramatiky</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdraví, sport</li> <li>- dopravní prostředky, cestování</li> <li>- volný čas, aktivity doma</li> <li>- nakupování, na trhu</li> <li>- v restauraci</li> <li>- odborná slovní zásoba</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá základní poznatky z oblasti společenského a kulturního života německy mluvících zemí srovná je s poznatky o České republice</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciality a stravovací návyky německé a rakouské kuchyně</li> <li>- významná města německy mluvících zemí</li> </ul>

**Rozpis učiva – 3. ročník**

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí smyslu vyslechnutého jednoduchého souvislého projevu rodilých mluvčích, který obsahuje i několik neznámých slov snadno pochopitelných z kontextu nebo ze situace</li> <li>- čte s porozuměním přiměřeně obtížné texty z učebnic nebo jiných publikací, které obsahují neznámá slova</li> <li>- vhodně používá překladové i jiné slovníky, volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a gramatikou</li> <li>- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení v běžných situacích na veřejnosti</li> <li>- popíše pracovní postup (recepty)</li> <li>- přeloží přiměřeně náročný text z němčiny do češtiny s použitím slovníku</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním</li> <li>- čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- systematicky si upevňuje správnou výslovnost osvojí si aktivně další slova, slovní spojení, fráze, odborné výrazy</li><li>- osvojuje si další pravopisné jevy související s novým učivem</li></ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výslovnost</li><li>- slovní zásoba a její tvoření</li><li>- grafická podoba jazyka a pravopis</li><li>- řadové číslovky</li><li>- skloňování přídavných jmen v přívlastku</li><li>- stupňování přídavných jmen a jejich skloňování</li><li>- předložky se 3. pádem, se 4. pádem, se 3. a 4. pádem</li><li>- vedlejší věty</li><li>- zeměpisné názvy ve spojení s předložkami</li><li>- zvrtná slovesa</li><li>- zájmena v samostatném postavení</li></ul>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- domluví se v běžných situacích, požádá i podá informace</li> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům z veřejného i osobního života a k tématům z oblasti studovaného oboru</li> <li>- pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace i jednoduché situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cestování</li> <li>- nakupování</li> <li>- povolání</li> <li>- popis osoby</li> <li>- výlety a dárky</li> <li>- představy o povolání</li> <li>- odborná slovní zásoba</li> <li>- v restauraci a hotelu</li> <li>- objednávky jídel, ubytování, telefonování</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá další poznatky všeobecného i odborného charakteru o německy mluvících zemích, jejich tradicích, zvyklostech, srovná je s poznatky o České republice</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Německo, Rakousko, Švýcarsko</li> <li>- kultura, zvyky a obyčeje</li> <li>- svátky, prázdniny, dovolená</li> </ul>

## Německý jazyk II

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### Obecné cíle

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

Učí žáka vnímat cizí jazyky jako přátelské a podněcuje jej ke snaze v jiné řeči jednoduchým způsobem komunikovat. Vede k rozvíjení žákových vědomostí a znalostí, poznávání tradic a zvyků, kulturního a sociálního klimatu jiných národů. Předmět směřuje k tomu, aby žák aktivně zvládl základní slovní zásobu a jednoduché slovní obraty a fráze užitečné při výkonu budoucího povolání.

### Charakteristika obsahu

V prvním ročníku je žák seznámen s grafickou podobou a zvukovými prostředky jazyka. Učí se správně vyslovovat, vnímat projev roditelského mluvčího, trénovat a zlepšovat sluchovou dovednost. Žák je veden ke zvládnutí základních komunikačních situací, sdělení osobních údajů v jednoduchých větách, k porozumění jednoduchým sdělením a reakcím na ně. Učí se základní gramatická pravidla.

Učivo 2. ročníku prohlubuje znalosti gramatiky daného jazyka a vede žáka k jejich používání. Žák se učí pracovat se slovníkem, překládat jednoduchý text rozumět pracovním pokynům požádat o vysvětlení neznámého výrazu, o zpomalení tempa řeči, o zopakování informace. Seznamuje se se slovní zásobou vztahující se k výkonu povolání.

Ve 3. ročníku se učivo soustřeďuje na rozšiřování odborné slovní zásoby, osvojení frází užitečných pro běžnou konverzaci i pro komunikaci s hostem. Žák se učí řešit typické situace týkající se pracovní oblasti, tj. oslovení zákazníka, nabídka, obsluha, doporučení, omluva, sestavení a spočítání účtu. Je seznámen s důležitými dokumenty (formulář, životopis).

### Hodnocení výsledků

Žáci se hodnotí především z ústního projevu. Je hodnocena zvuková stránka jazyka (výslovnost, intonace, artikulace, přízvuk, vázání slov), lexikální rozsah (objem slovní zásoby), stavba věty s ohledem na srozumitelnost. Hodnotí se řečové dovednosti komplexně, včetně schopnosti reagovat a snahy zapojit se do konverzace. Při písemném projevu se hodnotí práce s textem, grafická stránka jazyka, využití znalostí gramatických pravidel. Znalosti a vědomosti se prověřují a hodnotí průběžně.

### **Žáci budou vedeni k**

- práci s texty různého zaměření a obsahu, včetně textů odborných
- komunikaci v cizím jazyce v běžných životních a pracovních situacích
- získávání informací a prohlubování znalostí o jiných zemích, zejména o angloamerické kultuře, jejích tradicích, zvyklostech, svátcích apod.
- snaze si v nečekaných situacích samostatně poradit
- překonávání pocitů studu při cizojazyčné konverzaci
- vnímání obsahu sdělení rodilých mluvčích
- práci se slovníky, mapami, schémata a gramatickými pravidly

### **Pojetí výuky:**

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

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

Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody, hry, rozhovory, skupinové práce, besedy, diskuse, samostatná vystoupení žáků, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, cizojazyčné filmy, beletrie, názorné pomůcky pro výuku odborné terminologie, křížovky, kvízy, setkání s rodilým mluvčím, transformační dril, vlastní práce žáků.

Vzdělávání v cizím jazyce probíhá v 1. ročníku hodinu týdně, tj. 32 hodin ve školním roce, ve 2. ročníku 1 hodinu týdně, tj. 32 hodin ve školním roce a ve 3. ročníku 1 hodinu týdně, tj. 32 hodin ve školním roce.

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

#### **Komunikace v dalším cizím jazyce rozvíjí kompetence**

- komunikativní (žák je schopen přiměřeně se vyjádřit a jednat v daných komunikačních situacích, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, porozumí sdělení jiných, přeloží a zpracuje odborný text)
- sociální a personální (žák se snaží o efektivní práci samostatnou i v kolektivu, překonává svůj ostych při komunikaci s cizojazyčnými partnery, respektuje jiné tradice, zvyky, jiný přístup, snaží se o porozumění, předchází konfliktům)
- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení, pracuje s textem, vyhledává požadované informace, používá i paměťové učení)

#### **Z průřezových témat předmět přispívá**

- Člověk a digitální svět- (žák se učí pracovat s elektronickým slovníkem, používat počítač k vyhledávání informací o světě, o svém oboru, o pracovních příležitostech)
- k tématu Člověk a práce (žák pracuje samostatně i v kolektivu, sdělí svoji profesi, popíše pracoviště i pracovní náplň)
- k tématu Člověk a demokratická společnost (žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor, přiměřeně diskutuje, respektuje jiné)

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 96***Rozpis učiva – 1. ročník**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák</b> - seznámí se ze základy německé výslovnosti napodobuje správnou výslovnost čte srozumitelně jednoduché věty, vyjmenuje abecedu, hláskuje	<b>1. Seznámení s jazykem</b>
- si osvojí jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na úrovni formální i neformální - používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru, poděkuje, vyjádří prosbu - vyplní formulář obsahující osobní údaje a adresu - podá základní informace o sobě, tj. jméno, adresu, věk, místo původu, rodina, studium, koníčky	<b>2. Základní komunikace Osobní údaje</b>
- osloví hosta - přivítá jej v restauraci, uvede ke stolu - přijme a zapíše rezervaci - obslouží hosta, doporučí jídlo, nabídne nápoje - provede vyúčtování, přijme platbu - dovede zapsat a používat číslovky i údaje o množství - rozloučí se s hostem	<b>3. Základy konverzace s hostem</b>

**Rozpis učiva – 2. ročník**

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Žák</b></li> <li>- pojmenuje základní druhy potravin a nápojů orientuje se v jídelním a nápojovém lístku zeptá se na přání zákazníka, podá informace o použitých surovinách a množství osloví prodavače, vede rozhovor při nakupování, zeptá se na množství a cenu</li> </ul>	<b>1. Potraviny Suroviny Nakupování</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje základní druhy ovoce, zeleniny a masa sdělí základní postupy jejich úpravy zná různé druhy příloh, poradí hostu vhodnou přílohu dle možností</li> </ul>	<b>2. Ovoce Zelenina Maso Přílohy</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná tradice české kuchyně</li> <li>- jednoduchými větami popíše přípravu tradičních českých pokrmů</li> <li>- vyjmenuje jídla a nápoje typické pro určité příležitosti (rodinný oběd, Vánoce, Velikonoce, narozeniny, oslavy)</li> </ul>	<b>3. Česká národní jídla</b>

**Rozpis učiva – 3. ročník**

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Žák</b></li> <li>- čte a samostatně překládá autentický text</li> <li>- zná typické pokrmy německých zemí pro konkrétní příležitosti</li> <li>- přeloží odborný text (recept)</li> <li>- seznámí se s cizokrajnými zvyky a tradicemi</li> </ul>	<b>1. Tradice cizí kuchyně</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jmenuje položky jídelního lístku předloží nabídku různých možností jednotlivých položek (aperitiv, studený předkrm, polévka, teplý předkrm, hlavní jídlo, příloha, dezert, salát, káva, moučník, digestiv)</li> </ul>	<b>2. Jídelní lístek</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- napíše svůj strukturovaný životopis</li> <li>- vyplní formulář žádosti o práci</li> <li>- dotáže se na požadované pracovní místo, sdělí informace o sobě</li> <li>- volí vhodnou komunikaci při výkonu svého povolání</li> <li>- rozumí základním pracovním pokynům při práci v kuchyni</li> <li>- aktivně používá osvojenou slovní zásobu i fráze</li> </ul>	<b>3. Pracovní komunikace</b>

## Občanská nauka

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### Pojetí vyučovacích předmětů

#### Obecné cíle

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

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru. Žáci jsou vedeni k tomu, aby cítili potřebu občanské aktivity, preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, poznali a dokázali odhalovat i stinné stránky demokracie. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů.

#### Charakteristika učiva

V tématickém celku Člověk v lidském společenství jsou žáci vybaveni vědomosti, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Druhý tématický celek tvoří Kultura. Zde se žáci seznámí s kulturními památkami i institucemi v regionu.

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

- V tématickém celku *Společenskovední vzdělávání* se žáci seznamují s podstatou právního státu a právní spravedlnosti, se soustavou právních institucí a jejich fungováním. Dále se seznamují se potřebným právním minimem pro soukromý a občanský život (základy práva rodinného, občanského i trestního).



V tématickém celku *Významné mezníky v dějinách české státnosti* jsou žáci vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události nejnovějších národních – od vzniku Československa až do jeho rozpadu v roce 1993.

Další tématický celek tvoří *problémy současného světa*. Zde se žáci seznámí s problémem globalizace, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů. Na závěr se žáci seznámí se světovými organizacemi – Evropskou unií, OSN a NATO, s jejich funkcí, činností a významem pro svět i Českou republiku.

### **Výukové strategie**

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

### **Hodnocení výsledků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SŠ Trhové Sviny. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tématického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).

Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

### **Přínos k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **Klíčové kompetence:**

##### **Komunikativní kompetence**

Absolvent by měl být schopen:

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

##### **Personální a sociální kompetence**

Absolvent je připraven:

- vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je
- 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.

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

- Absolvent se seznámí s zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

#### Kompetence k učení

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

#### Kompetence k řešení problémů

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Počet hodin celkem: 96

<b>Občanská nauka</b>	
Výsledky a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní, co je tělesná a duševní stránka</li> <li>- charakterizuje jednotlivá údobí lidského života</li> <li>- dovede rozlišit schopnosti temperamentové typy a charakter člověka</li> <li>- popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického,</li> <li>- dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří</li> <li>- vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do složité sociální situace</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>1. ročník</b></p> <p><b>1. Člověk v lidském společenství, lidská společnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Člověk v lidském společenství</li> <li>- Osobnost člověka</li> <li>- Etapy lidského života a jejich znaky</li> <li>- Psychické vlastnosti</li> <li>- Lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>- Důležité sociální útvary ve společnosti</li> <li>- Sociální role a konflikt rolí,</li> <li>- Institucionální pomoc při řešení problému</li> </ul>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná vhodné postupy učení</li> <li>- objasní význam taktního chování, dovede komunikovat, dovede řešit konfliktní situace</li> </ul>	<p><b>2. Učení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Takt</li> <li>- Tolerance</li> <li>- Slušné chování, etiketa</li> <li>- Komunikace a zvládání konfliktních situací</li> </ul>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede posoudit důležitost partnerských vztahů a lidské sexuality pro osobní život a objasnit nebezpečí nahodilých sexuálních kontaktů</li> </ul>	<p><b>3. Partnerské vztahy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partnerské vztahy</li> <li>- Lidská sexualita</li> <li>- Pohlavní choroby</li> <li>- Sexuální deviace</li> </ul>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita)</li> <li>- vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí</li> <li>- popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena</li> </ul>	<p><b>4. Základní hodnoty, principy demokracie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>- Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání</li> <li>- Povinnosti občana v demokracii</li> <li>- Občanská společnost</li> <li>- Multikulturní soužití</li> </ul>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</li> <li>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa</li> </ul>	<p><b>5. Česka státnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Státní a národní symboly</li> <li>- Národní tradice</li> <li>- Státní svátky a významné dny ČR</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>- aplikuje zásady společenského chování</li> </ul>	<p><b>6. Kultura společenského chování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kvalita mezilidských vztahů, principy</li> <li>- Komunikace a zvládání konfliktů</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována</li> </ul>	<p><b>7. Vztahy mezi pohlavími</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postavení mužů a žen ve společnosti</li> <li>- Volba životního partnera, partner nevhodný pro manželství</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků</li> <li>- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li> <li>- aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj</li> </ul> <p>objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů</p>	<p><b>8. Media</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svobodný přístup k informacím</li> <li>- Zpravodajství, objektivita zpravodajství</li> <li>- Podstata a principy reklamy</li> </ul> <p>Etika reklamy a morální kodex reklamy</p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu demokratického a totalitního státu</li> <li>- objasní úlohu demokratického státu</li> <li>- popíše český politický systém</li> <li>- zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy</li> <li>- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. ročník</b></p> <p><b>9. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vznik a podstata státu</li> <li>- Funkce státu</li> <li>- Ústava a politický systém ČR</li> <li>- Struktura veřejné správy a samosprávy</li> <li>- Politika, politické strany</li> <li>- Volby v ČR</li> </ul>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod.</li> <li>- dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému</li> </ul>	<p><b>10. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soustava právních institucí v ČR</li> <li>- Soudy, soustava soudů, státní zastupitelství, advokáti, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná práva a povinnosti mezi dětmi, rodiči a mezi manželi, ví, kde má o této oblasti hledat informace nebo pomoc</li> <li>- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů</li> <li>- objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost</li> <li>- vysvětlí význam trestu</li> <li>- vysvětlí úkoly orgánu činných v trestním řízení</li> <li>- zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občana v trestním řízení</li> <li>- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání</li> <li>- na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly</li> </ul>	<p><b>11. Druhy práva</b></p> <p><b>Rodinné právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik a zánik manželství</li> <li>- vztahy mezi manželi</li> <li>- vztahy mezi rodiči a dětmi</li> </ul> <p><b>Občanské právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- majetkové vztahy</li> <li>- vlastnické právo</li> <li>- odpovědnost za škodu</li> <li>- dědění a vydědění</li> </ul> <p><b>Trestní právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trestní odpovědnost</li> <li>- tresty a trestné činy</li> <li>- trestní řízení, druhy trestů, typy věznic</li> <li>- orgány činné v trestním řízení</li> <li>- kriminalita mládeže</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu</li> <li>- popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy</li> <li>- charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>- na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje</li> <li>- uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky</li> </ul>	<p><b>12. Soudobý člověk a Evropa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země</li> <li>- Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě</li> <li>- Ohniska konfliktu v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení</li> <li>- Co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace, trvale udržitelný rozvoj</li> </ul>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná, co je ústava</li> <li>- uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy</li> <li>- rozlišuje politické strany, objasní funkci politických stran a svobodných voleb</li> </ul>	<p><b>13. Politický systém</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ústava, politický systém v České republice, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>- Politické strany, volební systémy a volby</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše sluneční soustavu a její jednotlivé části</li> <li>- dokáže vyjmenovat planety sluneční soustavy</li> <li>- dokáže charakterizovat naši planetu</li> <li>- popíše sféry Země a zemské obaly</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. ročník</b></p> <p><b>14. Sluneční soustava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sluneční soustava</li> <li>- Země a vesmír</li> <li>- Naše planeta</li> <li>- Zemské sféry</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje hlavní světová náboženství, odhadne nebezpečí náboženský sekt</li> <li>- dovede posoudit náročnost různého postavení lidí ve společnosti a odhadnout požadavky, které na různé lidi kladou jejich sociální role</li> </ul>	<p><b>15. Náboženství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Víra</li> <li>- Ateizmus</li> <li>- Náboženství a náboženské sekty 3.ročník</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč</li> <li>- posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky</li> <li>- vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí</li> </ul>	<p><b>16. Terorismus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Politický radikalismus a extremismus, neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.)</li> <li>- Aktuální česká extremistická scéna</li> <li>- Terorismus ve světě</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání</li> <li>- objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU</li> <li>- vysvětlí funkci OSN a NATO</li> <li>- uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru</li> </ul>	<p><b>17. Evropská unie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skladba a cíle EU, orgány EU</li> <li>- Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU</li> <li>- OSN, NATO</li> <li>- Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání</li> </ul>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický</li> <li>- vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 – 1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů</li> <li>- objasní formy a způsobu boje československých občanů za svobodu a vlast uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti</li> <li>- popíše holocaust a genocidu Romů</li> <li>- popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele</li> <li>- uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázaly v tomto boji účinně angažovat</li> <li>- vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu</li> <li>- představí některé osobnosti „pražského jara“ a „sametové revoluce“</li> <li>- vysvětlí pojem „sametová revoluce“</li> <li>- objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa</li> </ul>	<p><b>18. Významné mezníky v moderních dějinách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vznik ČSR, období první republiky</li> <li>- Významné osobnosti českých meziválečných dějin</li> <li>- Ztráta samostatnosti České republiky, 2. Světová válka</li> <li>- Období okupace</li> <li>- Druhý odboj – formy a význam, vybrané osobnosti odboje</li> <li>- Holocaust a nacismus</li> <li>- Česká státnost po roce 1945</li> <li>- Poválečné změny</li> <li>- Nastolení komunistické diktatury v roce 1948</li> <li>- Významné mezníky a padesátých a šedesátých let</li> <li>- Historické mezníky v boji za svobodu</li> <li>- Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje</li> <li>- Listopad 1989</li> <li>- Rozpad Československa 1993</li> </ul>
--	---

## Fyzika

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 32

### Pojetí vyučovacích předmětů:

#### Obecné cíle:

Základní cíl fyzikálního vzdělávání směřuje k tomu, aby žák pochopil podstatu fyzikálních jevů, které se odehrávají v přírodě a s nimiž se také mohou setkat v odborné praxi i běžném životě.

#### Charakteristika učiva:

Žák získá základní představy o struktuře látek a jejich fyzikálních vlastnostech. Umí aktivně používat fyzikální veličiny a jejich jednotky. Běžně používá veličiny, zpracovává a hodnotí výsledky získané při měření. Žák chápe přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě, každodenním životě a umí uplatnit fyzikální poznatky v odborném vzdělávání i praktickém životě.

#### Pojetí výuky:

Předmět se vyučuje v 1.ročníku 1 hodinu týdně.

- hromadná výuka
- individuální výuka
- soutěže
- projektové vyučování
- interaktivní výuka
- pozorování a objevování
- techniky samostatného učení a práce

#### Hodnocení výsledků žáků:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení
- slovní hodnocení aktivity třídy, skupiny



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

### **Klíčové kompetence**

#### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost jiných lidí
- vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednali v souladu s morálními principy, přispívali k uplatňování demokratických hodnot
- uvědomovali si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu
- ctili život jako nejvyšší hodnotu, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a byli připraveni řešit své osobní a sociální problémy
- chápali význam životního prostředí pro člověka a jednali v duchu udržitelného rozvoje.

#### **Komunikativní kompetence**

Absolvent je schopen:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných se vhodně prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### **Personální a sociální kompetence**

Absolvent je připraven:

- reálně posuzovat své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování,
- efektivně pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky
- využívat zkušenosti jiných lidí
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- dále se vzdělávat
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činnosti
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

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

Absolvent má:

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání
- dokázat získávat a vyhodnocovat informace o pracovních nabídkách, využívat poradenských služeb
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

**Kompetence k učení**

absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy.

**Kompetence k řešení problémů**

absolvent je schopen:

- vyhledat informace vhodné k řešení problému, nacházet jejich shodné, podobné a odlišné znaky
- využívat získané vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení
- samostatně řešit problémy, volit vhodné způsoby řešení
- ověřovat prakticky správnost řešení problémů.

**Matematické kompetence**

absolvent je schopen:

- vhodně a přesně se vyjadřovat
- přesně plnit svěřené úkoly
- formulovat a prosadit vlastní názor, vhodnou formou argumentů názor obhájit.

**Průřezová témata****Člověk a svět práce**

- vést žáky k pochopení významu vzdělání pro celý život
- motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu
- vést žáky k odpovědnosti za vlastní život
- vést žáky k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot
- naučit žáky efektivně pracovat s informacemi, získávat je a kriticky vyhodnocovat

**Člověk a demokratická společnost**

- vést žáky k odolnosti vůči myšlenkové manipulaci
- vést žáky k rozpoznávání kvality informací z masmédií, ke kritickému hodnocení této kvality
- vést žáky k reálné míře sebevědomí
- vést žáky k občanské statečnosti a odpovědnosti

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Počet hodin celkem: 32

**1. ročník**

Výsledky a kompetence	Tématické celky
<b>1.Mechanika</b>	
<b>Žák:</b> - Používá fyzikální veličiny a jednotky - přiřadí k vybraným veličinám jejich jednotky a naopak - převádí násobné a dílčí jednotky na nenásobné a naopak	fyzikální veličiny a měření
- chápe relativnost klidu a pohybu - rozpozná pohyby podle trajektorie a rychlosti	- druhy pohybů
- určí a používá veličiny popisující pohyby - řeší jednoduché úlohy o pohybech	- kinematika hmotného bodu
- zná Newtonovy pohybové zákony - pojem síla - znázorní sílu graficky	- dynamika
- chápe pojem mechanická práce, - výkon, účinnost, energie - používá vztahy pro výkon a účinnost - řeší úlohy na výpočet práce a výkonu	- mechanická práce a energie
- chápe pojem gravitační a tíhová síla - popíše základní druhy pohybu v gravitačním poli - rozpozná posuvný a otáčivý pohyb - chápe pojem těžiště tělesa	- gravitační pole - mechanika tuhého tělesa
- chápe pojem ideální a reálná kapalina - zná Pascalův a Archimédův zákon - rozhodne v jednotlivých případech, zda bude těleso plovat, vznášet se nebo klesne ke dnu	- mechanika tekutin
<b>2. Molekulová fyzika a termika</b>	
<b>Žák.:</b> - chápe rozdíl mezi teplem a teplotou - vyjádří v kelvinech teplotu uvedenou v Celsiových stupních a naopak - měří teplotu v Celsiově teplotní stupnici - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	- základní poznatky termiky (teplota, teplotní roztažnost)

- vysvětlí na příkladech z běžného života pojem vnitřní energie soustavy a způsoby její změny	- vnitřní energie (teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa, tepelná kapacita)
- vysvětlí teplotní objemovou roztažnost a stlačitelnost kapalin	- pevné látky a kapaliny
- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	- přeměny skupenství látek
<b>3. Elektřina a magnetismus</b>	
<b>Žák:</b> - vysvětlí pojem elektricky nabitě a elektricky neutrální těleso - popíše elektrické pole - vysvětlí vznik elektrického proudu v látkách - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše magnetické pole - vysvětlí jev elektromagnetická indukce a jeho význam v technice - aplikuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s elektrickým proudem	- elektrický náboj a elektrické pole - magnetické pole - střídavý proud
<b>4. Vlnění a optika</b>	
<b>Žák:</b> - vysvětlí pojem periodický a kmitavý pohyb - popíše jednoduchý kmitavý pohyb - rozpozná druhy kmitání - rozpozná základní druhy mechanického vlnění - popíše jejich šíření v látkovém prostředí - charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění a chápe jejich negativní vliv hluku a vyvodí způsoby ochrany sluchu - užívá pojem rychlost světla, frekvence a vlnová délka světla - zná zákon lomu a odrazu - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - popíše oko jako fyzikální přístroj - vysvětlí vady oka a jejich korekce	- mechanické kmitání a vlnění (kmitavý pohyb, rezonance, druhy mechanického vlnění a jeho šíření v prostoru) - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zobrazování zrcadlem a čočkou

<b>Fyzika atomu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní modely atomu</li> <li>- popíše stavbu atomového jádra a elektronového obalu</li> <li>- rozliší pojmy nuklid, izotop a chemický prvek</li> <li>- vysvětlí podstatu radioaktivity a jaderného záření</li> <li>- popíše způsoby ochrany před tímto zářením</li> <li>- popíše bezpečnostní a ekologická hlediska jaderné energetiky</li> <li>- uvádí příklady využití radioizotopů v praxi</li> <li>- popíše druhy záření a jejich význam z hlediska působení na člověka a využití v praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- elektronový obal atomu (model atomu,</li> <li>- elektromagnetického záření, rentgenové</li> <li>- záření</li> </ul>
<b>Vesmír</b>	
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>- popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>- zná současné názory na vznik a vývoj vesmíru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety)</li> </ul>

## Chemie

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 64

### Pojetí vyučovacích předmětů

#### Cíl předmětu

Výuka chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.

Cílem tohoto vzdělávání je především naučit žáky využívat poznatků v profesním i v odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim na důkazech založené odpovědi.

#### Charakteristika učiva

Učivo chemie tvoří vybrané poznatky obecné, anorganické a organické chemie a biochemie. V jednotlivých tematických celcích doporučujeme zaměřit se na vlastnosti a praktické využití chemických prvků a sloučenin, chemických dějů a procesů v oboru i v běžném životě.

#### Pojetí výuky

Výuka ve všech tematických celcích by měla vést k rozvoji schopnosti aplikovat poznatky v odborné složce vzdělávání a v každodenní praxi s akcentem na zdravotní výchovu a zásady udržitelného rozvoje. Ve výuce se kromě výkladu, práce s různými učebními texty a tabulkami, uplatňují i další vyučovací metody, např. samostatná a skupinová práce žáků, metody rozhovoru a další. Žáci se učí pracovat s různými informačními zdroji, ovládat jednoduché laboratorní techniky, provádět laboratorní práce podle písemných návodů, zpracovat a zhodnotit výsledky měření. K lepšímu osvojování poznatků a k vytváření správných představ o látkách a jevech přispívá zařazení demonstračních pokusů, využívání modelů, schémat, obrazů apod. Výuku lze rovněž vhodně doplnit exkurzemi, besedami s odborníky, případně zadáním žakovského projektu ke zvolené problematice.

#### Hodnocení výsledků žáků

Vyučující zohledňuje úroveň odborných vědomostí a dovedností, používání správné terminologie, samostatnost a plynulost projevu žáka, jeho aktivitu a schopnost aplikovat tyto vědomosti v odborných předmětech. Výsledky učení je nutno kontrolovat průběžně, zohledňovat žáky se speciálními poruchami učení.

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

### **Klíčové kompetence:**

#### *Kompetence k učení*

Absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy.

#### *Kompetence k řešení problémů*

Absolvent je schopen:

- vyhledat informace vhodné k řešení problému, nacházet jejich shodné, podobné a odlišné znaky
- využívat získané vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení
- samostatně řešit problémy, volit vhodné způsoby řešení
- ověřovat prakticky správnost řešení problémů.

### **Cílem chemického vzdělávání je, aby žák:**

- pochopil a osvojil si vybrané pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví
- uměl pracovat s chemickými veličinami, jednotkami a rovnicemi a dovedl uplatnit tyto znalosti při řešení úloh
- znal využití běžných chemických látek v odborné praxi i v občanském životě a jejich vliv na zdraví člověka a životní prostředí
- aktivně zvládl základní pravidla bezpečnosti práce a uměl poskytovat nejnnutnější první pomoc v chemické laboratoři, na pracovišti i v každodenním životě
- rozvíjel kritické a konstruktivní myšlení
- naučil se poslouchat, respektovat a zvažovat názory druhých.

Mezipředmětové vztahy jsou zcela patrné ve vztahu k odborným předmětům a k odbornému výcviku.

Totéž se promítá do průřezového tématu Člověk a životní prostředí – kde jsou žáci vedeni k tomu, aby si osvojovali takové technologické postupy, které jsou šetrné k životnímu prostředí, a aby prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Počet hodin celkem: 64

**1. ročník**

<b>Výsledky a kompetence – žák je veden k tomu, aby:</b>	<b>Tématické celky – učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- porovnal fyzikální a chemické vlastnosti látek</li> <li>- popsal stavbu atomu</li> <li>- znal názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>- popsal periodickou soustavu prvků</li> <li>- znal základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>- vysvětlil podstatu chemických reakcí a zapsal jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> </ul>	<p><b>Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>- složení látek (atom, molekula), chemická vazba</li> <li>- chemické prvky, sloučeniny</li> <li>- chemická symbolika</li> <li>- periodická soustava prvků</li> <li>- roztoky a směsi</li> <li>- chemické reakce, chemické rovnice</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvořil chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>- charakterizoval vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v běžném životě i v odborné praxi a posoudil je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>Anorganická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty</li> <li>- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v běžném životě a v odborné praxi, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>Organická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecné základy organické chemie</li> <li>- základní řada uhlovodíků a jejich derivátů</li> <li>- vybrané organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>- uvede výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (živiny, nukleové kyseliny a biokatalyzátory)</li> <li>- popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<p><b>Biochemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické složení živých organismů</li> <li>- přírodní látky</li> <li>- biochemické děje</li> </ul>



## Ekologie a biologie

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 32

### Pojetí předmětu

#### Cíl předmětu

Vyučovací předmět ekologie poskytuje žákům vědomosti a dovednosti z biologie a ekologie. Soubor poznatků, dovedností a postojů je nezbytný pro využití v dalších odborných předmětech, pro jejich pracovní a osobní život. Žák se v předmětu naučí využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí. Naučí se logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, pozorovat a zkoumat přírodu a zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje. Bude umět vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko. Žák porozumí základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodní nezbytnost udržitelného rozvoje. V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti
- pozitivní postoj k přírodě
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

#### Charakteristika učiva

Výchovněvzdělávací cíle předmětu mají své těžiště ve výchově žáků ke vztahu k přírodě a její ochraně. Ve vyučovacím předmětu si žáci vybrané učivo z biologie, ekologie a problematiky životního prostředí zopakují, prohloubí a rozšíří a seznámí se s mechanismy působení člověka na ekosystémy a živé i neživé složky životního prostředí.

Vyučovací předmět je zařazen do 1.ročníku v rozsahu 0,5 vyučovacích hodin týdně, tj. celkem 16 hodin za studium. Poznátky z tohoto vyučovacích předmětu se budou využívat v dalších odborných předmětech.

#### Pojetí výuky

Při vyučovacím procesu jsou respektovány pedagogické zásady, především zásady názornosti, přiměřenosti a trvalosti. Důraz je kladen na pochopení základních ekologických souvislostí a postavení člověka v přírodě a řešení jednoduchých přírodovědných problémů (zařazení problémové výuky). Při vyučování se používají zejména tyto vyučovací metody: výklad s demonstracemi, dialog, řízený rozhovor, skupinová práce, samostatná práce, pokus a pozorování. Výuka bude doplněna exkurzemi, besedami s odborníky a zadáváním žákovského projektu ke zvolené problematice.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení výsledků vzdělávacího procesu vyučující zohledňuje zejména úroveň připravenosti. Hodnocení žáků vychází ze standardního školního klasifikačního řádu s ohledem na individuální požadavky integrovaných žáků. Vhodnými klasifikačními metodami jsou: známkování, testy a hledání možností pro individuální projevy žáků. Zvláště se při klasifikaci zohlední např. aplikace poznatků v oboru, řešení problémových úloh, hloubka osvojených poznatků atd. Do hodnocení se promítne i případná projektová činnost žáků. Hodnocení mají být formulována tak, aby podporovala vývoj žáků a vyvolávala jejich aktivitu, jsou tedy závislá na individuálních vlastnostech dětí.

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

#### **Kompetence k učení**

Absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy.

#### **Kompetence k řešení problému**

Absolvent je schopen:

- vyhledat informace vhodné k řešení problému, nacházet jejich shodné, podobné a odlišné znaky
- využívat získané vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení
- samostatně řešit problémy, volit vhodné způsoby řešení
- ověřovat prakticky správnost řešení problémů.

#### **Občanské kompetence**

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- chápal základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě
- posílil svůj citový a hodnotový vztah k přírodě a vědomí sounáležitosti s přírodou
- pochopil komplexně problematiku životního prostředí a aktivně přistoupil k jeho ochraně
- uvědomoval si globální problémy životního prostředí
- chápal "trvale udržitelný rozvoj" ve smyslu odpovědnosti každé generace k následující
- pochopil, že je výhodnější životní prostředí chránit než nákladné škody na životním prostředí odstraňovat

#### **Průřezová témata**

Člověk a životní prostředí a Člověk a digitální svět. V tomto předmětu se uplatňují především tím, že žáci budou vedeni k tomu:

- aby se aktivně zapojovali do ochrany životního prostředí

- aby si osvojovali technologické metody a pracovní postupy šetrné k životnímu prostředí a prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti
- aby efektivně pracovali s informacemi a uměli je kriticky vyhodnocovat
- aby dodržování bezpečnosti práce chápali jako součást péče o zdraví

Předmět ekologie využívá mezipředmětových vztahů zejména s předměty: fyzika (fyzikální jevy v přírodě), matematika, informační a komunikační technologie (vyhledávání informací), materiály, technologie a odborný výcvik (zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, hygieny práce, vhodný výběr materiálů a technologií odpovídající zásadám udržitelného rozvoje).

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 32***Ročník: I.****Počet hodin: 16**

<b>Rozpis učiva – 1. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - uvede, čím se ekologie i biologie zabývají - rozlišuje biologické i ekologické disciplíny - uvede možnosti vzniku života na Zemi - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - uvede principy zdravého životního stylu	<b>1. Základní poznatky z biologie</b> - biologie – přírodní věda, vymezení předmětu, biologické disciplíny - vznik a podmínky na Zemi - buňka - organismy - biologická rozmanitost života	<b>12</b>
- vysvětlí základní pojmy, biotické a biotické faktory prostředí - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě	<b>2. Obecná ekologie</b> - základní ekologické pojmy a faktory prostředí - koloběh látek v přírodě	<b>8</b>
- má představu o složitém vývoji člověka - umí zhodnotit vliv člověka na biosféru v průběhu vývoje lidské společnosti - diskutuje o problematice a předkládá argumenty	<b>3. Člověk a biosféra</b> - vývoj člověka, růst lidské populace - stavba a funkce lidského organismu - těžba surovin, energetika, doprava - průmysl, zemědělství, lesnictví	<b>12</b>

## Matematika

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 128

### Pojetí vyučovacního předmětu

#### Obecný cíl vyučovacního předmětu:

Obecným cílem matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, v dalším studiu, budoucím zaměstnání, volném čase apod.) a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

#### Charakteristika učiva:

Žáci si osvojují dovednosti matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě.

Žáci jsou vedeni k využívání různých zdrojů informací, které jsou stěžejní pro výkon povolání (odborná literatura, internet), dále k dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace získané z grafů, tabulek a diagramů.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

Vyučování matematice rozvíjí porozumění kvantitativním i prostorovým vztahům, numerické vlastnosti, podílí se na rozvoji logického myšlení a formuje žádoucí vlastnosti jako je vytrvalost, důslednost, houževnatost, kritičnost, sebedůvěru, samostatnost a odpovědnost plnit úkoly.

#### Pojetí výuky:

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3.ročníku, v 1. a 3.ročníku 1 hodina týdně, ve 2.ročníku 2 hodiny týdně. Při výuce matematiky je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a modelů. Z dalších metod je využívána skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

#### Hodnocení výsledků žáků:

- krátké učitelské testy úzce zaměřené k učivu

- ústní zkoušení

Důraz při klasifikaci bude kladen na:

- numerické aplikace
- dovednosti řešit problémy
- dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi
- aktivitu žáků

### **Přínos předmětu v rozvoji klíčových kompetencí:**

#### **Klíčové kompetence:**

##### **Kompetence k učení**

Absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy
- posoudit vlastní pokrok a určit překážky bránící učení, kriticky zhodnotit výsledky svého učení, naplánovat jakým způsobem lze své učení zdokonalit.

##### **Kompetence k řešení problémů**

- vyhledávání informací vhodných k řešení problému, nacházení jejich shodných, podobných a odlišných znaků
- využívání získaných vědomostí a dovedností k objevování různých variant řešení
- samostatné řešení problémů, volba vhodného způsobu řešení
- praktické ověření správnosti řešení problémů.

##### **Matematické kompetence**

- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení, formulace a prosazování vlastních názorů, vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení, přijímání hodnocení od druhých lidí
- přesné plnění svěřených úkolů
- výstižná formulace podstaty problému, stanovení reálného odhadu praktického problému.

**Průřezová témata:**

Člověk a demokratická společnost: Výuka matematiky posiluje sebevědomí, sebeodpovědnost, učí žáky přijímat kompromisy, kritiku od jiných lidí a kriticky hodnotit své vlastní studijní a pracovní výsledky.

Člověk a svět práce: Výuka matematiky vede k posílení důvěry ve vlastní schopnosti, posiluje vlastnosti: důslednost, důkladnost, přesnost, odpovědnost. Vede žáky k zájmu o celoživotní vzdělávání.

Člověk a životní prostředí: Vhodně zvolenými slovními úlohami lze žáky upozornit na problémy týkající se životního prostředí. Při práci se statistickými daty žáci zpracovávají informace, které se týkají změn životního prostředí.

Člověk a digitální svět: Při výuce matematiky žáci zpracovávají tabulky a grafy pomocí výpočetní techniky. Podklady pro zpracování statistických dat získávají z internetu.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 128*

Výsledky a kompetence <b>Žák:</b>	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>-provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;</li> <li>-provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;</li> <li>-provádí aritmetické operace s reálnými čísly;</li> <li>-porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li> <li>-používá různé zápisy racionálního a reálného čísla;</li> <li>-určí řád čísla;</li> <li>-zaokrouhlí desetinné číslo;</li> <li>-znázorní reálné číslo na číselné ose;</li> <li>-zapiše a znázorní interval;</li> <li>-provádí, znázorní a zapiše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li> <li>-určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru;</li> <li>-provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</li> <li>-používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;</li> <li>-orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li> <li>-provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí; změny cen zboží, směna peněz, úrok;</li> <li>-při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací (například práce s kalkulatorem, softwarové nástroje pro výpočty, práce s tabulkami);</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>1.ročník</b></p> <p><b>1. Operace s čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opakování a prohloubení učiva z RVP ZV</li> <li>-přirozená a celá čísla</li> <li>-racionální čísla</li> <li>-reálná čísla</li> <li>-různé zápisy reálného čísla</li> <li>-číselné množiny</li> <li>-operace s číselnými množinami</li> <li>-označení množin N, Z, Q, R</li> <li>-mocniny a odmocniny</li> <li>-procento a procentová část</li> <li>-základy finanční matematiky</li> <li>-slovní úlohy</li> </ul>



<p>-provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy;          -rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;          -určí hodnotu jednoduchého výrazu;          -určí definiční obor lomeného výrazu;          -modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání;          -na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;          -interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání;          -při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	<p><b>2.ročník</b>  <b>2.Číselné a algebraické výrazy</b>          -opakování a prohloubení učiva z RVP ZV          -operace s číselnými výrazy          -mnohočleny          -lomené výrazy          -operace s algebraickými výrazy          -definiční obor lomeného výrazu          -slovní úlohy</p>
<p>-řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R;          -vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce;          -vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic a soustavu nerovnic o jedné neznámé;          -užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;          -při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	<p><b>3.Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy</b>          -opakování a prohloubení učiva z RVP ZV          -úpravy rovnic          -lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou          -rovnice s neznámou ve jmenovateli          -vyjádření neznámé ze vzorce          -soustavy lineárních rovnic a nerovnic          -slovní úlohy</p>
<p>-užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka,          graficky rozdělí úsečku v daném poměru;          -graficky změní velikost úsečky v daném poměru;          -sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah;          -určí obvod a obsah kruhu;          -určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;          -určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;          -řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhelníku a věty Pythagorovy          -užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</p>	<p><b>4.Planimetrie</b>          -opakování a prohloubení učiva z RVP ZV          -trojúhelník          -shodnost a podobnost trojúhelníků;          -mnohoúhelníky          -kružnice a kruh          -kružnice a její části          -rovinné obrazce          -konvexní a nekonvexní útvary          -kruh a jeho části          -mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky          -složené obrazce          -shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění          -podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění</p>

<p>-při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	
<p>-užívá pojmy úhel a jeho velikost;          -vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math>;          -určí hodnoty <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> pro <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math> pomocí kalkulačky;          -řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;          -používá jednotky délky a provádí převody jednotek;          -při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	<p><b>5.Goniometrie a trigonometrie</b>          -opakování a prohloubení učiva z RVP ZV          -goniometrické funkce <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math>          -trigonometrie pravouhlého trojúhelníku          -slovní úlohy</p>
<p>-užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;          -určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku;          -určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání;          -při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	<p><b>6.Pravděpodobnost v praktických úlohách</b>          -náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev          -výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p>
<p>-dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí graf funkce;          -určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;          -rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;          -určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;          -v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;          -řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání;          -při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	<p><b>3.ročník</b>  <b>7.Přímá úměrnost, nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce, kvadratická rovnice</b>          -opakování a prohloubení učiva z RVP ZV          -pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce          -vlastnosti funkce          -druhy funkcí: přímá úměrnost, lineární a konstantní funkce, nepřímá úměrnost, kvadratická funkce          -kvadratické rovnice          -slovní úlohy</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>-určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny;</li> <li>-rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva;</li> <li>-určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule;</li> <li>-využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles;</li> <li>-využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>-aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání;</li> <li>-užívá jednotky délky, obsahu a objemu;</li> <li>-provádí převody jednotek;</li> <li>-při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>8.Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opakování a prohloubení učiva z RVP ZV</li> <li>-polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>-tělesa a jejich síť</li> <li>-úlohy na výpočet povrchů a objemu těles</li> <li>-výpočet povrchu a objemu složených těles</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li> <li>-určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr;</li> <li>-porovnává soubory dat;</li> <li>-interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>-čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;</li> <li>-při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.</li> </ul>	<p><b>9.Práce s daty v praktických úlohách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opakování a prohloubení učiva z RVP ZV</li> <li>-statistický soubor</li> <li>-četnost a relativní četnost, aritmetický průměr</li> <li>-statistická data v grafech a tabulkách</li> </ul>

## Tělesná výchova

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### Pojetí vyučovacích předmětů:

#### Obecné cíle:

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o vlastní zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Neméně důležitým cílem je naučit žáky bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí a poskytnutí neodkladné první pomoci. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické 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. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu 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. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);

- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepečení;
- 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;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Oblast Vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdělávací oblast by měla prostupovat celým ŠVP: škola rozpracuje výsledky vzdělávání do vyučovacích předmětů (např. tematika učiva péče o zdraví se může objevit v občanské nauce, základech ekologie, tělesné výchově a odborných předmětech) nebo vzdělávacích modulů, případně kurzů a jiných forem. Pro oblast péče o zdraví lze vytvořit i samostatný vyučovací předmět.

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno 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.

## **1. ročník – dotace: 1, povinný**

### **Personální a sociální kompetence**

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- • jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

<b>První pomoc a bezpečnost</b>	<b>1</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>- poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>- stavy bezprostředně ohrožující život</li> <li>- zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>
<b>Gymnastika a tance</b>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> <li>- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> </ul>
<b>Atletika</b>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koule</li> </ul>
<b>Úpoly</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- •dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- •ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pády</li> <li>- základní sebeobrana</li> </ul>

<b>Sportovní hry</b>	<b>8</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné a sportovní (alespoň dvě sportovní hry)</li> <li>- kopaná, nohejbal a odbíjená</li> </ul>
<b>Kurz lyžování</b>	<b>30</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu</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>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a 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> <li>- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sjezdového lyžování</li> <li>- základy běžeckého lyžování</li> <li>- chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul>

## 2. ročník – dotace: 1, povinný

### Klíčové kompetence

#### Personální a sociální kompetence

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

výsledky vzdělávání	učivo
<p><b>První pomoc a bezpečnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví</li> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> </ul>	<p style="text-align: right;"><b>1</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> <li>- zásady jednání v situacích osobního ohrožení</li> </ul> <p>a za mimořádných událostí</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>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>	
<b>Gymnastika a tance</b>	<b>9</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> </ul>
<b>Atletika</b>	<b>10</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul>

<b>Úpoly</b>	<b>4</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pády</li> <li>- základní sebeobrana</li> </ul>
<b>Sportovní hry</b>	<b>8</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>- •uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>- •dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- •dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné a sportovní (alespoň dvě sportovní hry)</li> <li>- kopaná, nohejbal a odbíjená</li> </ul>

### **3. ročník – dotace: 1, povinný**

#### **Klíčové kompetence**

##### **Komunikativní kompetence**

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat

##### **Personální a sociální kompetence**

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

##### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu

<b>První pomoc a bezpečnost</b>	<b>3</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<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>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> <li>- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu</li> <li>- dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>- partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> <li>- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>- úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>- poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>- stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>
<b>Gymnastika a tance</b>	<b>7</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> </ul>

<b>Atletika</b>	<b>9</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</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 výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul>
<b>Úpoly</b>	<b>4</b>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</b></li> <li>- <b>uplatňuje zásady sportovního tréninku</b></li> <li>- <b>pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pády</li> <li>- základní sebeobrana</li> </ul>

Sportovní hry	9
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii</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> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné a sportovní hry</li> <li>- - kopaná, nohejbal a odbíjená</li> </ul>

## **Informatika**

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### **Pojetí vyučovacích předmětů**

#### **Cíl předmětu**

Předmět vede žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat informatické prostředky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech. Vede žáky, aby cílevědomě a systematicky volili a uplatňovali optimální postupy a schopnosti řešit nejrůznějších životní situace.

#### **Charakteristika učiva**

Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění počítači a principům, na kterých počítač funguje. Tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

#### **Metody hodnocení:**

Žáci jsou hodnoceni podle svých znalostí a dovedností. Znalosti jsou kontrolovány ústním zkoušením a písemnými testy, dovednosti pak řízenými i samostatnými pracemi. Při hodnocení se přihlíží též k dodržování správných postupů, samostatnosti při řešení úloh, dodržování platných norem (pravopisných, typografických, etických i právních).

#### **Pojetí výuky**

Výuka je vedena ve specializovaných počítačových učebnách, vybavených dataprojektory a další potřebnou technikou. Práce žáků je organizována buď individuálně, nebo ve skupinách. Při výuce se používá výklad učitele, demonstrační řešení ukázkových příkladů, multi-mediální učební materiály, názorné pomůcky, vyhledání a zpracování informací. Znalosti a dovednosti mohou být rozvíjeny žákovskými projekty.

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

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jejímu uplatnění v ostatních vědních oborech, především ve zvolené profesní oblasti;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu, modelovali situace;

- byli schopni uplatnit algoritmičtý způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- rozuměli formálním popisům skutečných situací a pracovních postupů, navrhovali jejich úpravy, případně vytvářeli vlastní návrhy;
- testovali (ověřovali), analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali možná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost a naopak, chápali svou odpovědnost při používání technologií.

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná didaktická programovací prostředí a pomůcky. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a ověřují ve skupinách nebo samostatně, nepostupují podle předem daných návodů.

### **Průřezová témata**

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující průřezová témata:

- Člověk a svět práce
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a digitální svět
- Člověk a demokratická společnost

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

*Počet hodin celkem: 96*

***1.ročník-dotace: 1, povinný***



<b>Počítač a jeho ovládání</b>	
výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem počítač, porovná jednotlivé typy, popíše jejich základní parametry, strukturu a jednotlivé části; vysvětlí, jakým způsobem počítač pracuje s daty;</li> <li>- rozumí fungování hardwaru natolik, aby jej mohl bezpečně používat a snadno se naučil používat nový;</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé typy operačních systémů, vysvětlí rozdíly mezi nimi a popíše jejich typické úkoly;</li> <li>- při práci využívá ovládací prvky a nástroje operačního systému, grafického uživatelského rozhraní a pracovní nástroje vybraných aplikací tak, aby neohrozil bezpečnost digitálního zařízení a dat; cíleně přizpůsobí uživatelské prostředí osobním potřebám;</li> <li>- uvede různé způsoby propojení počítačů; vybírá nejvhodnější způsob k připojení digitálních zařízení do počítačové sítě; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna;</li> <li>- připojí zařízení k internetu; nastavuje oprávnění pro přístup k digitálním datům ze vzdálených počítačů i online aplikací;</li> <li>- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad;</li> <li>- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;</li> <li>- utváří a spravuje jednu či více svých digitálních identit; spravuje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;</li> <li>- uvede příklady využití digitálních technologií ve svém oboru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- typy počítačů</li> <li>- procesor</li> <li>- paměti – operační, úložiště</li> <li>- vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty</li> <li>- operační systém, jeho funkce a typy</li> <li>- typy počítačových sítí</li> <li>- typy propojení</li> <li>- domácí počítačová síť</li> <li>- aktivní prvky počítačových sítí</li> <li>- přenos a sdílení dat v praktických úlohách</li> <li>- DNS</li> <li>- práva, hesla apod., antivirový program, firewall, aktualizace, certifikáty, přístup aplikací k zařízením, šifrování</li> <li>- nebezpečí v kyberprostoru</li> <li>- digitální identita a digitální stopa, digitální podpis</li> <li>- přehled technologií, současnost a výhled do budoucnosti</li> </ul>

**2. ročník - dotace: 1, povinný**

<b>Data, informace a modelování</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; posuzuje množství informace, interpretuje získané výsledky a závěry, odhaluje chyby a manipulace v cizích interpretacích a závěrech;</li> <li>- rozlišuje a používá různé datové typy; vysvětlí různé způsoby kódování; při digitalizaci zvolí formát vhodný pro přenos a uchování informací a svou volbu zdůvodní; vysvětlí základní principy digitalizace, včetně komprese dat;</li> <li>- formuluje problém, na jeho řešení získává potřebné informace, k popisu a řešení používá grafické znázornění (model);</li> <li>- zhodnotí, zda jsou v modelu všechna data potřebná k řešení problému; v modelu jednoduchého problému najde chyby a opraví je.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- data a informace</li> <li>- jednotky informace</li> <li>- datové typy</li> <li>- komprese dat</li> <li>- kódování informací a dat</li> <li>- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě</li> <li>- formáty souborů</li> <li>- interpretace dat a chyby v ní</li> <li>- popis problému</li> <li>- ikonické modely (grafy) a jejich použití</li> <li>- potřebná a zanedbatelná data v modelu na příkladu z praxe jeho oboru</li> </ul>

## 3. ročník - dotace: 1, povinný

<b>Algoritmizace a programování</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí algoritmus nebo program na jednoduché pracovní úloze ze svého oboru;</li> <li>- rozdělí problém ze svého oboru na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, navrhne a popíše kroky k jejich řešení, sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému;</li> <li>- upraví daný algoritmus pro jiné problémy ze svého oboru; ověří správnost postupu navrženého i někým jiným, najde a opraví v něm případnou chybu;</li> <li>- jednoduché algoritmy porovná podle různých hledisek, vybere pro řešený problém ten nejvhodnější a svůj výběr zdůvodní;</li> <li>- sestaví přehledný jednoduchý program; ten otestuje;</li> <li>- používá opakování, větvení programu, proměnné.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dekompozice (rozložení) problému</li> <li>- návrh algoritmu a popis algoritmu k řešení problému z odborné praxe</li> <li>- návrh programu</li> <li>- příkazy a syntaxe, datové typy</li> <li>- programové konstrukce (sekvence, opakování, větvení)</li> <li>- návrh jednoduchého programu</li> <li>- vstupy a výstupy programu</li> <li>- testování, korekce programu</li> </ul>
<p><b>Informační systémy</b></p>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; hodnotí veřejné informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru;</li> <li>- vyhledává data;</li> <li>- formuluje jednoduchý problém; určí, zda při jeho řešení využije evidenci dat;</li> <li>- popíše pravidla pro práci se záznamy v evidenci dat a role jednotlivých uživatelů;</li> <li>- navrhne a vytvoří tabulky pro evidenci dat; vytvoří jejich jednoduché propojení;</li> <li>- hodnotí fungování navržené evidence dat, případně opraví chyby.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- účel a charakteristika informačního systému</li> <li>- prvky a procesy informačního systému, jeho uživatelé a jejich oprávnění</li> <li>- správnost a bezpečnost dat v informačních systémech</li> <li>- databáze, atribut, záznam</li> <li>- třídění, filtrace dat</li> <li>- zálohování a archivace dat, transport dat z/do informačního systému</li> </ul>

## Ekonomika

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### Pojetí vyučovacích předmětů

#### Obecný cíl vyučovacích předmětů:

Předmět poskytuje žákům potřebné vědomosti, znalosti a dovednosti v základních ekonomických otázkách dle zaměření oboru. Žáci se teoreticky i prakticky učí volit a používat ekonomické, pracovně právní, makroekonomické pojmy. Osvojují si znalosti a dovednosti potřebné pro základní finanční gramotnost, pro orientaci na trhu výrobků, na trhu pojišťovacích a bankovních produktů. Pracují s daňovými doklady, umí provést jejich kontrolu. Provádějí základní výpočty v oblasti mezd, zdravotního a sociálního pojištění, daní, hospodářského výsledku, kalkulace ceny. Orientují se v právních formách podnikání dle zaměření oboru. Využívají prostředky informačních a komunikačních technologií.

Obsahový okruh poskytuje komplex ekonomických vědomostí a dovedností vztahující se ke konkrétnímu zaměření oboru. Rozvíjí ekonomické myšlení, odborné vyjadřování, organizační schopnosti a je podstatnou částí odborné kvalifikace absolventů.

Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě.

Obsahový okruh není zpracován zvlášť pro jednotlivé obory vzdělání, ale tak, aby byl využitelný pro všechny obory vzdělání. Provázání na vlastní odbornost zajistí škola ve svém ŠVP a vyučující přímo ve výuce.

Vymezené výsledky vzdělávání jsou ve ŠVP rozpracovány podle potřeb a charakteru jednotlivých zaměření, případně specializací oboru vzdělání tak, aby zahrnovaly teoretickou i praktickou složku.

Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017. Standard finanční gramotnosti je dále naplňován ve společenskovedním vzdělávání a částečně i v matematickém vzdělávání.

Obsahový okruh je propojen také s průřezovými tématy Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí a Člověk a digitální svět.

Výuka tematických okruhů je koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními informacemi.

**Charakteristika učiva:**

Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa, je složeno z témat týkajících se podnikání, finančního vzdělávání a daňové soustavy. Největší důraz se klade na praktické ekonomické vědomosti a dovednosti, které umožní absolventovi se úspěšně uplatnit na trhu práce.

**Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:**

Výuka směřuje k tomu, aby žák získal odpovědný vztah k materiálním hodnotám a snažil se je vytvářet a rozvíjet k dobru společnosti. Je vychováván k odpovědnému přístupu k životnímu prostředí, veden k úsilí o jeho zachování pro příští generace. Je vychováván k úctě k životu a jeho hodnotám, veden k respektování ostatních lidí, jejich postojů, názorů a odlišností, bez rozdílu etnického původu nebo sociálního zařazení. Výuka směřuje k tomu, aby si žák vážil duchovních hodnot a respektoval hranice mezi osobní svobodou a společenskou odpovědností.

**Pojetí výuky:**

Ve vyučování jsou uplatňovány následující typy výuky

- hromadná výuka, skupinová výuka
- techniky samostatného učení a práce
- problémové učení
- práce s učebnicí
- týmová práce
- besedy s odborníky z praxe a z různých institucí
- audiovizuální pomůcky
- obrazové materiály
- prezentace
- praktické práce žáků
- pracovní listy

**Hodnocení výsledků žáků:**

Hodnocení probíhá v rovině motivační, informativní a výchovné. Základem pro hodnocení je průběžná klasifikace. Klasifikace probíhá formou ústního zkoušení, písemné ověřování pomocí didaktických testů. Každý tematický celek je zakončen písemným ověřováním. Průběžné ústní zkoušení z otázek ze Světa práce v rámci přípravy k závěrečným zkouškám. Zohledňuje se vedení sešitu, aktivita při hodinách, přesnost vyjadřování, týmová spolupráce, domácí příprava. Kritéria pro hodnocení žáků se řídí dle Školního řádu SŠ Trhové Sviny – hodnocení žáků.

**Učební plán předmětu:**

3 hodiny, povinný. Ve druhém ročníku 2 hodiny, ve třetím ročníku 1 hodina.

**Přínos předmětu v rozvoji klíčových kompetencí:****Klíčové kompetence:****Kompetence k učení**

- vybírá a využívá pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie, plánuje, organizuje a řídí vlastní učení, projevuje ochotu věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu učení
- vyhledává a třídí informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívá v procesu učení, tvůrčích činnostech a praktickém životě
- operuje s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádí věci do souvislostí, propojuje do širších celků poznatky z různých vzdělávacích oblastí a na základě toho si vytváří komplexnější pohled na ekonomické, matematické, přírodní, společenské a kulturní jevy
- samostatně pozoruje a experimentuje, získané výsledky porovnává, kriticky posuzuje a vyvozuje z nich závěry pro využití v budoucnosti
- poznává smysl a cíl učení, má pozitivní vztah k učení, posoudí vlastní pokrok a určí překážky či problémy bránící učení, naplánuje si, jakým způsobem by mohl své učení zdomakovat, kriticky zhodnotí výsledky svého učení a diskutuje o nich

### **Kompetence k řešení problémů**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

### **Komunikativní kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi

- srozumitelně a souvisle se vyjadřovali v ekonomických výrazech
- obhajovali a prezentovali své stanovisko a názory na konkrétní ekonomický problém
- vhodně a přiměřeně komunikovali v běžných ekonomických situacích
- kriticky hodnotili své osobní možnosti
- uvědomili si své vlastní přednosti i nedostatky
- pracovali v kolektivu a využívali ke svému učení znalostí a zkušeností jiných lidí
- kriticky hodnotili výsledky své práce a pomáhali druhým
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnili se aktivně diskusí, formulovali a obhajovali své názory
- dále se vzdělávali

### **Personální a sociální kompetence**

Žák je připraven

- nést odpovědnost za své chování a jednání
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby

- využívali ekonomické znalosti a dovednosti ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru
- uměli jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi

- mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- cílevědomě a zodpovědně se rozhodují o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- umí vhodně prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumí podstatě a principům podnikání, mají představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí a se svými předpoklady

### **Matematické kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v praktických ekonomických životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn., že absolventi by měli

- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů - (výpočty mezd, výpočty zdravotního a sociálního pojištění, daní, stanovení kalkulace)
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata)

### **Digitální kompetence**

V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým a pracovním účelům tzn., že absolventi by měli

- umět získávat a hodnotit informace z různých zdrojů
- používat digitální technologie k dosažení osobních pracovních i podnikatelských cílů

### **Průřezová témata**

1. Člověk a svět práce
2. Člověk a životní prostředí
3. Člověk a digitální svět

**Průřezové téma Člověk a svět práce** má vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Žák získává kompetence ke komunikační dovednosti, k otevřenosti vůči celoživotnímu učení, k efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli. Žák ovládá základní aspekty pracovního vztahu, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů.

**Průřezové téma Člověk a životní prostředí** v souvislosti s odborným vzděláváním žáků poukazuje na vlivy pracovních a ekonomických činností na prostředí a zdraví. Podílí se na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a ovlivňuje etické vztahy k prostředí.

**Průřezové téma Člověk a digitální svět** má vybavit žáky digitálními kompetencemi, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších ekonomických, pracovně právních a podnikatelských činnostech a problémech.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

**Počet hodin celkem: 96**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky</li> <li>- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet</li> <li>- na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období</li> <li>- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>- vypočítá výsledek hospodaření;</li> <li>- vypočítá čistou mzdu</li> <li>- vysvětlí zásady daňové evidence</li> </ul>	<p><b>1. Podnikání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích</li> <li>- podnikatelský záměr</li> <li>- zakladatelský rozpočet</li> <li>- povinnosti podnikatele</li> <li>- trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena</li> <li>- náklady, výnosy, zisk/ztráta</li> <li>- mzda časová a úkolová a jejich výpočet</li> <li>- zásady daňové evidence</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku</li> <li>- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory</li> <li>- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu</li> <li>- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění</li> </ul>	<p><b>2. Finanční vzdělávání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>- úroková míra, RPSN</li> <li>- pojištění, pojistné produkty</li> <li>- inflace</li> <li>- úvěrové produkty</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li> <li>- charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát</li> <li>- provede jednoduchý výpočet daní</li> <li>- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob</li> <li>- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění</li> <li>- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad</li> </ul>	<p><b>3. Daně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- státní rozpočet</li> <li>- daně a daňová soustava</li> <li>- výpočet daní</li> <li>- přiznání k dani</li> <li>- zdravotní pojištění</li> <li>- sociální pojištění</li> <li>- daňové a účetní doklady</li> </ul>



## Technologie

Název školy:	Střední škola Trhové Sviny, Školní 709
Název Školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	Tříleté denní studium
Stupeň dosaženého vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	112
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

### Pojetí vyučovacího předmětu:

#### Obecné cíle:

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě. Úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel studené a teplé kuchyně a nápojů.

Zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvedení do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin,

Seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, 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 znalosti z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.

Důraz je kladen zejména na osvojení přípravy jídel a nápojů, jejich expedici a úpravu pro servírované.

#### Charakteristika učiva:

Učivo se zaměřuje na tématické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů.

#### Pojetí výuky:

Výuka je rovnoměrně rozdělena do tří ročníků, učivo je řazeno podle stupně náročnosti. Nové znalosti si žáci osvojují především formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízenými rozhovory, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací. Ve výuce je vhodně využito prostředků ICT a další didaktické techniky. Nedílnou součástí tvoří též exkurze do gastronomických zařízení a potravinářských provozů. Tématický obsah je úzce provázáno s učivem a organizací učiva odborného výcviku a dále předmětů Potraviny a výživa a Stolničení.

#### Pomůcky

Učebnice, receptury teplých a studených pokrmů, odborná literatura a časopisy, internet, CD a dataprojektor..

**Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SŠ. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

**Komunikativní kompetence:**

žáci jsou schopni:

- rychle se orientovat v daném tématu;
- využívat správnou formu vyjadřování v ústním i písemném projevu;
- používat odborné terminologie.

**Personální kompetence:** žáci jsou schopni:

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- jsou připraveni pracovat v kolektivu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický
- a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

**Sociální kompetence:** žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka kuchař;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** žáci jsou schopni:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

**Digitální kompetence:** žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

**Průřezová témata****Člověk a svět práce**

- využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

**Člověk a demokratická společnost:**

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

**Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 112***Ročník: I.****Počet hodin: 32**

<b>Rozpis učiva – 1. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a požární ochrany; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP- příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace; - charakterizuje alimentární nákazy;	<b>1. Hygienické požadavky na provozu společného stravování</b> - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy - předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - osobní hygiena, pracovní oblečení	<b>10</b>
<b>Žák:</b> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů; - orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů a umí je využít;	<b>2. Základy technologie přípravy pokrmů</b> - předběžná příprava potravin rostlinného původu - předběžná příprava potravin živočišného původu - základní tepelné úpravy při zpracování potravin - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, zapékání, gratinování - pečení na rožni, roštu, grilu - úpravy v mikrovlnné troubě - úpravy v konvektomatu	<b>3</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve všech druzích polévek běžně připravovaných, polévek zdravotních a zvláštních;</li> <li>- vysvětlí správnou volbu vhodné suroviny k přípravě vývarů;</li> </ul>	<p><b>3. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – polévky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, rozdělení, dávkování</li> <li>- vývar a hnědé polévky</li> <li>- zavářky a vložky do polévek</li> <li>- bílé polévky</li> <li>- speciální a studené polévky</li> </ul>	<b>8</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních teplých a studených omáček;</li> </ul>	<p><b>4. Omáčky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- technologické postupy přípravy omáček</li> </ul>	<b>3</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy;</li> </ul>	<p><b>5. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z brambor a zeleniny</li> <li>- z luštěnin a hub</li> <li>- z rýže a těstovin</li> <li>- z vajec a sýru</li> </ul>	<b>4</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy bezmasých jídel slaných i sladkých;</li> </ul>	<p><b>6. Technologické postupy přípravy bezmasých jídel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam</li> <li>- základní rozdělení</li> <li>- návaznost na přílohy a vhodnost podávání</li> <li>- bezmasé pokrmy z brambor, mouky, těstovin, luštěnin, rýže, zeleniny</li> </ul>	<b>4</b>

Název vyučovacího předmětu: **Technologie** Ročník: **II.** Počet hodin: **48**

<b>Rozpis učiva – 2. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - zná předběžnou úpravu a přípravu jatečných mas;	<b>1. Základy technologie příprav pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí)</b> - příprava a předběžná úprava jatečných mas	<b>2</b>
<b>Žák:</b> - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso); - umí dohotovovat a expedovat pokrmy;	<b>2. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů mas</b> <b>Hovězí maso</b> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřnosti <b>Telecí maso</b> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřností <b>Vepřové maso</b> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřností - příprava uzeného masa a slaniny <b>Skopové, jehněčí a kůzlečí maso</b> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřností <b>Králičí maso</b>	<b>13</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdělení a předběžnou úpravu sladkovodních i mořských ryb;</li> <li>- zná technologické úpravy ryb;</li> <li>- zná rozdělení korýšů, měkkýšů, jejich předběžnou úpravu, technologické postupy;</li> </ul>	<p><b>3. Základy technologické přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb</li> <li>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</li> <li>- tepelné úpravy pokrmů (vaření, dušení, pečení, smažení)</li> <li>- příprava vnitřností z ryb</li> <li>- úprava pokrmů z korýšů</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdíly mezi jednotlivými druhy drůbeže z pohledu kvality masa na vhodnost tepelné úpravy;</li> <li>- zná tepelné úpravy v návaznosti na požadavky racionální výživy;</li> <li>- zná technologické postupy při přípravě pokrmů z drůbežích vnitřností;</li> </ul>	<p><b>4. Základy technologické přípravy pokrmů z drůbeže</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů (hrabavá a vodní drůbež)</li> <li>- předběžná příprava, vykostování, porcování</li> <li>- tepelné úpravy pokrmů</li> <li>- vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení</li> <li>- druhy a příprava nádivek</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdělení a předběžnou úpravu zvěřiny;</li> <li>- použití jednotlivých částí na tepelné zpracování;</li> <li>- technologické postupy pokrmů z jednotlivých druhů zvěřiny;</li> </ul>	<p><b>5. Základy technologické příprava pokrmů ze zvěřiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava zvěřiny</li> <li>- rozdělení zvěřiny</li> <li>- nakládání masa z vysoké zvěřiny</li> <li>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů srstnaté, pernaté, černé zvěřiny</li> <li>- tepelné úpravy pokrmů vaření, dušení, pečení a smažení</li> </ul>	<p><b>7</b></p>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná správný výběr mas na mleté pokrmy;</li> <li>- vysvětlí různé druhy mletí;</li> <li>- zná tepelné úpravy mletých mas;</li> </ul>	<p><b>6. Mletá masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam mletých mas</li> <li>- správný výběr mas: jatečných, ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností</li> <li>- spojování</li> <li>- dochucování</li> <li>- tepelné úpravy mletých mas</li> </ul>	<b>8</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná masové směšeniny a navrhne správný druh masa k jejich přípravě;</li> <li>- zná technologické postupy tradičních pokrmů</li> </ul>	<p><b>7. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masové kašoviny, směsi</li> <li>- salmi, salpikon</li> <li>- ragú, krokety</li> <li>- tepelné úpravy pokrmů</li> </ul>	<b>4</b>



<b>Rozpis učiva – 3. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná správný výběr mas, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas;</li> <li>- používá zásady na přípravu minutek;</li> <li>- charakterizuje druhy pokrmů z hlediska předběžné přípravy a vlastní tepelné úpravy;</li> <li>- vhodně navrhuje přílohy, doplňky a různé druhy omáček;</li> </ul>	<p><b>1. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady při přípravě pokrmů na objednávku</li> <li>- správný výběr minutkových mas</li> <li>- pokrmy z hovězího masa</li> <li>- pokrmy z telecího masa</li> <li>- pokrmy z vepřového masa</li> <li>- pokrmy ze skopového masa</li> <li>- pokrmy z ryb, drůbeže, zvěřiny,</li> <li>- pokrmy z vnitřností</li> <li>- nakládání mas</li> <li>- úprava minutkové šťávy</li> <li>- tepelná úprava na anglický způsob</li> <li>- úprava v papilotě, alobalu, na grilu, rožni,</li> <li>- speciální úprava na lávových kamenech</li> <li>- minutková úprava mletých mas, vnitřností</li> </ul>	<b>6</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje druhy jednotlivých výrobků;</li> <li>- v zadání využívá momentální dostupnost sezónních surovin hlavně při tématech z ovoce a zeleniny;</li> </ul>	<p><b>2. Studená kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení výrobků studené kuchyně</li> <li>- předkrmy a pokrmy studené kuchyně</li> <li>- majonézy, aspiky, pochoutková másla, obložené chlebičky, nářezové mísy, chuťovky, pěny, krémy, paštiky, huspeniny, galantiny, výrobky v aspiku, výrobky ze sýrů, vajec, zeleniny, ryb, jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, vnitřností, ovoce, mořských plodů</li> <li>- příprava majonézy, složité majonézy,</li> <li>- složité saláty</li> <li>- koktejly, dresinky,</li> </ul>	<b>5</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje druhy jednotlivých výrobků;</li> <li>- rozlišuje náročnost přípravy u jednotlivých druhů předkrmů;</li> <li>- vhodně zařadí teplý předkrm ve složitém menu s ohledem na další pokrmy;</li> </ul>	<p><b>3. Teplé předkrm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava před tepelnou úpravou</li> <li>- vlastní tepelná úprava</li> <li>- kombinace více druhů surovin</li> <li>- předkrm z vajec, sýrů, masa a vnitřností, zeleniny a ovoce</li> </ul>	<b>3</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů;</li> <li>- zná základní druhy těst, náplní, krémů;</li> <li>- rozlišuje jednotlivé tepelné úpravy při přípravě moučníků;</li> <li>- připravuje teplé a studené nápoje-běžně zařazené na nápojovém lístku;</li> </ul>	<p><b>4. Moučná jídla a moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení moučníků</li> <li>- moučníky z kynutého a litého těsta</li> <li>- moučníky z plundrového a listového těsta</li> <li>- moučníky z piškotového těsta</li> <li>- moučníky z odpalovaného těsta</li> <li>- ovocné saláty</li> <li>- speciální moučníky</li> <li>- náplně, krémy, polevy</li> <li>- pudinky, sladké omáčky, rosoly</li> <li>- zmrzliny</li> </ul>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet;</li> <li>- využívá poznatků a vědomostí z probraných témat v ostatních odborných předmětech;</li> <li>- sestaví k dané dietě vhodné menu;</li> <li>- pracuje s výživovými tabulkami;</li> </ul>	<p><b>5. Dietní pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- požadavky na dietní stravování</li> <li>- vhodné suroviny, tepelné úpravy, kombinace surovin</li> <li>- druhy diet</li> <li>- vhodné kombinace pokrmu, přílohy a nápoje</li> <li>- speciální příprava dietních pokrmů;</li> </ul>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kuchyni cizích zemí;</li> <li>- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů;</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí;</li> </ul>	<p><b>6. Pokrmy národních kuchyní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stravovací zvyklosti cizích národů</li> <li>- pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly;</li> <li>- krajové speciality;</li> </ul>	<b>5</b>

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li><li>- pracují s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;</li></ul>	<b>7. Nové trendy při přípravě pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů</li><li>- odborná práce na PC</li></ul>	<b>3</b>
---	--	----------

## Potraviny a výživa

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01

Forma vzdělání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

### Pojetí vyučovacích předmětů:

#### Obecné cíle:

Předmět Potraviny a výživa má žáky seznámit se zásadami správné a zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, vliv výživy na zdraví člověka a poskytnout žákům dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, jejich dělení, složení a další využití k přípravě pokrmů. Žáci získávají vědomosti o potravinách rostlinného a živočišného původu, seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání.

#### Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávícího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, maso, masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, tuky a vejce. V kapitole nápoje jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování. Ovládají výrobu piva, vína a lihovin, správné skladování a ošetřování. Výroba piva je spojená i s exkurzí v pivovaru. V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků na různé skupiny strážníků. Získané poznatky žák aplikuje v dalším odborném předmětu technologie a při odborném výcviku.

#### 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, s využitím didaktických pomůcek videa naučné a instruktážní filmy. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka), ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.

#### Pomůcky:

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, dataprojektor

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami,

k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

### **Komunikativní kompetence**

žáci jsou schopni:

- rychle se orientovat v daném tématu;
- využívat správnou formu vyjadřování v ústním i písemném projevu;
- používat odborné terminologie.

### **Personální kompetence**

žáci jsou schopni:

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- jsou připraveni pracovat v kolektivu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

### **Sociální kompetence**

žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšník a kuchař;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

žáci jsou schopni:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

### **Digitální kompetence**

žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu,;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

## **Průřezová témata**

### **Člověk a svět práce**

- využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

### **Člověk a demokratická společnost:**

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

### **Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

Počet hodin celkem: 96

**Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa****Ročník: I.****Počet hodin: 32**

<b>Rozpis učiva – 1.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. do- tace</b>
<b>Žák:</b> - objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	<b>1. Trávicí soustava</b> - jednotlivé části trávicí soustavy, fungování, - přeměna živin, proces trávení	<b>5</b>
<b>Žák:</b> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - charakterizuje alimentární nákazy	<b>2. Potraviny</b> - význam pro lidský organismus a základní dělení, základní složky potravin bílkoviny, tuky, glycidy, ML a vitamíny - skladování a ošetřování potravin - alimentární nákazy - záruční lhůty	<b>10</b>
<b>Žák:</b> - aplikuje znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování	<b>3. Potraviny rostlinného původu</b> - ovoce. – složení, rozdělení, význam, použití - zelenina – složení, rozdělení, význam, použití - brambory – složení, rozdělení, význam, použití - luštěniny – složení, druhy, význam, použití - obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam, použití	<b>14</b>
<b>Žák:</b> - zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví - jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném	<b>4. Pochutiny</b> - koření rozdělení, druhy, význam, použití - káva a kávoviny, čaj, ostatní pochutiny	<b>3</b>

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa      Ročník:II.      Počet hodin: 32

<b>Rozpis učiva – 2.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů - orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování - zná požadavky na ošetření a skladování potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb	<b>1.Druhy pochutin</b> - sůl, ocet výroba, druhy, význam - pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, - kypřicí prostředky - skladování, druhy skladů, vybavení	<b>2</b>
<b>Žák:</b> - dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení	<b>2. Potraviny živočišného původu</b> - mléko a mléčné výrobky význam, složení, druhy, jakost - vejce složení, druhy, jakost, nákazy	<b>5</b>
<b>Žák:</b> - charakterizuje různé druhy masa, zná význam pro výživu je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání surovin pro další použití při přípravě pokrmů	<b>3. Potraviny živočišného původu</b> - maso význam ve výživě, rozdělení, - charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - ovládá jednotlivé faktory, které ovlivňují jakost masa	<b>4. Chladicí a mrazicí zařízení</b> - druhy a způsoby chlazení, význam, použití, - druhy chladicích a mrazicích zařízení	<b>2</b>
<b>Žák:</b> - jednotlivé druhy masa rozděluje podle jakostních tříd	<b>5. Jatečné druhy masa</b> - hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso oddělení, význam ve výživě, - složení, upotřebení, skladování	<b>8</b>



<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oceňuje přínos drůbežního masa a ryb v dietním stravování</li> </ul>	<p><b>6. Ostatní druhy masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drůbež rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování</li> <li>- ryby – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování</li> <li>- zvěřina rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování</li> </ul>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou</li> </ul>	<p><b>7. Korýši, měkkýši, obojživelníci</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů</li> </ul>	<b>2</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit význam při dalším zpracování</li> <li>- vyzná se v označení potravin a jejich skladování</li> </ul>	<p><b>8. Masové výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzeniny význam, složení</li> <li>- konzervy a polokonzervy</li> <li>- rozdělení a skladování masných výrobků</li> </ul>	<b>4</b>

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa    Ročník: III.    Počet hodin: 32

Rozpis učiva – 3.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dotace
<b>Žák:</b> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, - včetně využití a podávání z různých hledisek - uvede správné způsoby a skladování a ošetřování, vysvětlí označení nápojů jednotlivých druhů nealkoholických a alkoholických nápojů, alergeny v potravinách - zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně cha-	<b>1. Nápoje</b> - nealkoholické nápoje význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů - alkoholické nápoje – pivo suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetření - víno pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroby, vady, skladování - lihoviny charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy - vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu	<b>10</b>
<b>Žák:</b> - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti ne-	<b>2. Správná výživa a způsoby stravování</b> - zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus, - stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky	<b>3</b>
<b>Žák:</b> - vysvětlí úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet	<b>3. Diferencovaná strava</b> - výživy dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob - strava v různých pracovních podmínkách, - diferenciacie ve výživě	<b>8</b>
<b>Žák:</b> - je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel	<b>4. Progresivní příprava jídel</b> - směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kategorií - sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	<b>5. Opakování k ZZ</b> - průběžně od března do konce května	<b>7</b>

## Zařízení provozoven

Název školy:	Střední škola Trhové Sviny, Školní 709
Název Školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělání:	Tříleté denní studium
Stupeň dosaženého vzdělání:	Střední s výučním listem
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	32
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

### Pojetí vyučovacího předmětu:

#### Obecné cíle:

Cílem tohoto předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování. Žáci se mají seznámit jednotlivými druhy zařízení, strojů a spotřebičů v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních, naučit se s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Žáci si osvojují možnosti různého využití jednotlivých zařízení pro různou technologickou přípravu pokrmů. Dále se seznámí s organizací práce a fungováním skladu ve veřejném stravování.

#### Charakteristika učiva:

Vyučuje se 1 hodinu v 1. ročníku, tj., 32 hodin ročně.

Předmět navazuje na předměty: potraviny a výživa, technologie, speciální technologie a obsluha, stolničení a odborný výcvik.

- vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci znali základní vybavení gastronomických provozoven;
- výuka předmětu je doplňována o nové poznatky, poslední vývojové trendy v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů, jejich elektronizaci a modernizaci;
- učivo se zaměřuje na tématické celky: hygiena a BOZP, charakteristika provozoven společného stravování a skladové hospodářství.

#### Pojetí výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné i skupinové práce.

Používají se následující metody: rozhovoru, demonstrace, exkurze. Ve výuce se uplatňují znalosti nejnovějších trendů ze zařízení v gastronomických provozech. Ve vyučování jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své profese, učí se využívat internet k vyhledávání informací z oboru.

#### Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, internet

**Hodnocení výsledků žáků:**

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu zařízení provozoven se hodnotí znalosti z hygienických, bezpečnostních pravidel, charakteristiky provozoven společného stravování a skladového hospodářství. Znalosti přehledu o opracování a zpracování surovin, zařízení na uchování surovin v souvislosti s hygienickými předpisy, teoretické znalosti pravidel práce se stroji a jejich údržbou.

Dále se hodnotí verbální projev žáka a jeho schopnost uplatňování všeobecných zásad pravidel chování na pracovišti v gastronomickém provozu.

Ústní zkoušení, testy, samostatné praktické úkoly, práce s počítačem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

**Komunikativní kompetence:** žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

**Personální kompetence:** žáci jsou schopni:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

**Sociální kompetence:** žáci jsou schopni:

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** žáci jsou schopni:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

**Digitální kompetence:** žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

## **Průřezová témata**

### **Člověk a svět práce**

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

### **Člověk a demokratická společnost:**

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

### **Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 32***Název vyučovacího předmětu: Zařízení provozoven Ročník: I. Počet hodin: 32**

<b>Rozpis učiva – 1.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - plně uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - dodržuje předepsané hygienické požadavky osobní i provozní hygieny;	<b>1. Hygienické zásady pro zařízení společného stravování</b> - hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena, hygiena ošacení - provozní hygiena (sanitace, deratizace)	<b>2</b>
<b>Žák:</b> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních; - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád;	<b>2. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci</b> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc - požární ochrana a prevence - bezpečnost výrobních zařízení - prostředky pro úklid a sanitaci	<b>2</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li> <li>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku;</li> <li>- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití;</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku;</li> <li>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek;</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování;</li> <li>- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení;</li> </ul>	<p><b>3. Výrobní, odbytové a ubytovací středisko</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení na jednotlivé úseky</li> <li>- charakteristika výrobního střediska</li> <li>- základní vybavení výrobního střediska</li> <li>- údržba strojů a nástrojů</li> <li>- údržba strojů a nástrojů</li> <li>- zařízení na mechanické zpracování potravin</li> <li>- zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> <li>- zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li> <li>- chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> </ul>	<p><b>26</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy skladů, eviduje pohyb zásob;</li> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin;</li> </ul>	<p><b>4. Skladové hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy skladů, základní vybavení skladů</li> <li>- skladování surovin</li> <li>- manipulace s břemeny, ukládání zboží</li> <li>- záruční doba surovin</li> </ul>	<p><b>2</b></p>

## Stolníčení

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař - číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01Kuchař - číšník

Délka a forma vzdělání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 112

### Pojetí vyučovacích předmětů:

#### Obecné cíle:

Předmět stolníčení je jeden z nejdůležitějších ve vzdělávacím oboru kuchař – číšník. Výuka předmětu souvisí úzce s dalšími odbornými předměty, jako je komunikace, technologie a především s praxí. Cílem okruhu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb. Žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Vyučovací předmět tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

#### Charakteristika učiva:

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Pro zaměření číšník je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu číšník. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s praktickými cvičeními a výukou cizích jazyků.

#### Pojetí výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné i skupinové práce.

Používají se následující metody: rozhovoru, demonstrace, exkurze. Ve výuce se uplatňují znalosti nejnovějších trendů ze zařízení v gastronomických provozech. Ve vyučování jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své profese, učí se využívat internet k vyhledávání informací z oboru.

#### Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, internet, dataprojektor



**Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

**Komunikativní kompetence:** žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání;
- formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle;
- naslouchat pozorně druhým, zdůvodňovat své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

**Personální kompetence:** žáci jsou schopni:

- jsou schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
- přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

**Sociální kompetence:** žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** žáci jsou schopni:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

**Digitální kompetence:** žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu,;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

## **Průřezová témata**

### **Člověk a svět práce**

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

### **Člověk a demokratická společnost:**

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

### **Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 112***Název vyučovacího předmětu: Stolničení****Ročník:I.****Počet hodin: 32**

<b>Rozpis učiva – 1.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - dodržuje obecné a pro obor specifické zásady - bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, - hygieny práce a požární prevence	<b>1. Zásady hygieny a bezpečnosti práce</b> - osobní hygiena - pracovní hygiena - bezpečnost práce při obsluze - estetika provozovny	<b>2</b>
<b>Žák:</b> - rozlišuje pojem stolničení a stolování, - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - ovládá předpisy v odbytovém středisku	<b>2. Základní pojmy a předpisy</b> - význam stolování a stolničení - význam a úkoly odbytu, členění odbytových středisek	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje - ovládá techniku jednoduché obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - je seznámen s různými způsoby vy-	<b>3. Jednoduchá obsluha</b> - podávání snídaní - podávání přesnídávek - podávání obědů - podávání svačin, podávání večeří	<b>6</b>
<b>Žák:</b> rozlišuje malý a velký stolní inventář - charakterizuje systémy a způsoby obsluhy, respektuje společenská pravidla - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení	<b>4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</b> - rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba - zařízení na mytí nádobí	<b>4</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> <li>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku</li> <li>- sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>- zná správné teploty podávaných nápojů</li> <li>- volí správné druhy skla</li> <li>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> <li>- správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů</li> </ul>	<p><b>5. Gastronomická pravidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady sestavování jídelních lístků</li> <li>- druhy a náležitosti jídelních lístků</li> <li>- zásady sestavování nápojových lístků</li> <li>- druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů</li> <li>- propagace, reklama, konkurence</li> </ul>	<b>8</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy</li> <li>- zná, organizace práce, úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> </ul>	<p><b>6. Systémy obsluhy Způsoby obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- využití v provozu</li> <li>- způsoby nabídky, formy prodeje a placení</li> <li>- zásady a technika obsluhy</li> </ul>	<b>8</b>

*Název vyučovacího předmětu:* **Stolníčení** *Ročník:* **II.** *Počet hodin:* **48**

<b>Rozpis učiva – 2.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - zná základní pravidla servisu nápojů, teploty nápojů a rozdělení nápojů	<b>1. Jednoduchá obsluha</b> - charakteristika - servis vína - servis lihovin - servis aperitivů, digestivů, - servis teplých nápojů	<b>6</b>
<b>Žák:</b> - ovládá techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře	<b>2. Jednoduchá obsluha – vyšší forma</b> - charakteristika - podávání jednotlivých chodů - servis nápojů	<b>6</b>
<b>Žák:</b> - je seznámen s gastronomickými pravidly - ovládá správnost kombinace jídel a nápojů - doporučí menu s ohledem na požadavky hostů	<b>3. Gastronomická pravidla při sestavování menu</b> - charakteristika - náležitosti - menu, jídelní a nápojové lístky - sled chodů a nápojů	<b>6</b>
<b>Žák:</b> - ovládá techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře	<b>4. Složitá obsluha – nižší forma</b> - charakteristika - podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používání speciálního inventáře	<b>6</b>
<b>Žák:</b> - charakterizuje různé formy obsluhy	<b>5. Složitá obsluha vyšší forma</b> - dělení a charakteristika - základní zásady přípravy pokrmů před hostem - ochucování, flambování, dranžírování - jídla, které si hosti připravují sami	<b>10</b>
<b>Žák:</b> - zná servis, stupňovitost a druhy piva - ovládá ošetřování tlakového zařízení	<b>6. Skladování a ošetřování nápojů</b> - pivní zařízení, pivní sklep, servis piva - vinný sklep, skladování sudového a lahvového vína, servis vín - návaznost pokrmů a nápojů	<b>7</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí</li> <li>- je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy</li> <li>- dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společenskozábavních středisek</li> </ul>	<p><b>7. Společenská a zábavní střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek</li> <li>- Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek</li> <li>- Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek</li> <li>- Varieté a kabarety – charakteristika</li> <li>- Koliby a salaše – charakteristika, provoz, sortiment</li> </ul>	<p><b>7</b></p>
---	---	-----------------

<b>Rozpis učiva – 3.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - připravuje a servíruje míšené nápoje - vyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana - číšníka a sommeliera, pracuje s nimi	<b>1. Míšené nápoje</b> - druhy, použití, rozdělení, pravidla při přípravě	<b>5</b>
<b>Žák:</b> - je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích - je seznámen se specifiky stravovacích návyků cizinců	<b>2. Gastronomické služby</b> - gastronomické služby v dopravních prostředcích - gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - obsluha v ubytovacích zařízeních	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - rozlišuje různé druhy slavnostních hostin - umí přijmout objednávky - kalkulovat cenu - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	<b>3. Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny a společenská setkání</b> - objednávka hostiny - organizační zajištění akcí - příprava místnosti a slavnostní tabule - slavnostní obsluha	<b>10</b>
<b>Žák:</b> - zná organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	<b>4. Hostiny s nabídkovým stolem</b> - druhy, význam, příprava a organizační zajištění, příprava místností a inventáře - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - vyúčtování, způsoby nabídky, prodeje	<b>13</b>

## Technika administrativy

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 32

### Pojetí vyučovacího předmětu:

#### Obecné cíle:

Písemný styk je jednou z forem jak získat nebo předat informace. Písemnosti zpřesňují, zkvalitňují a dokumentují výměnu informací. Cílem vyučovacího předmětu je osvojit si dovednosti písemné komunikace s obchodními partnery, spolupracovníky i zákazníky gastronomických provozoven. Předpokladem pro naplnění tohoto cíle je získání dovednosti psaní na české klávesnici deseti prstovou hmatovou metodou. Získané dovednosti a vědomosti mohou žáci uplatnit i v ostatních předmětech (např. při psaní jídelních lístků), což jim usnadní a urychlí práci nejen po dobu studia, ale i v praktickém životě.

#### Charakteristika učiva:

Vyučuje se 1 hodinu v 2. ročníku, tj., 32 hodin ročně.

- byli schopni obsluhovat klávesnici hmatovou metodou;
- psali všemi deseti v přiměřené rychlosti a přesnosti;
- znali zásady psaní adres;
- vyhotovovali písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem ve shodě s normalizovanou úpravou písemností.

#### Pojetí výuky:

Předmět se vyučuje na počítačích v učebně výpočetní techniky. Žáci se učí ovládat klávesnici postupně, jsou vedeni výukovým programem ATF. Program je rozdělen do lekcí, které slouží k opakovanému cvičení až do dosažení požadované přesnosti a rychlosti psaní. Se zásadami úpravy písemností jsou žáci seznamováni především formou výkladu a rozboru ukázkových písemností, následně pak jednotlivé písemnosti vyhotovují.

#### Pomůcky

PC, výukový program ATF, učebnice, ukázky písemností, PowerPoint prezentace, využití internetu.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou metodicky a soustavně kontrolováni při psaní. Hodnocení jsou na základě kontrolních cvičení zaměřených na přesnost či rychlost psaní. Důraz je kladen na přesnost psaní. Je hodnocen písemný projev žáků s ohledem na dyslektické a dysgrafické zvláštnosti jedinců.



Hodnocena je i estetická stránka a úhlednost psaného textu. Klasifikace z předmětu se řídí Klasifikačním řádem, který tvoří nedílnou součást ŠVP.

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

**Komunikativní kompetence** žáci jsou schopni:

- napsat text jazykově a stylisticky správně;
- vyjadřovat se adekvátně dané situaci v běžném obchodním styku;
- zpracovávat jednoduché texty;
- dodržovat stylistické normy i odbornou literaturu;
- písemně zaznamenávat údaje z textů;
- efektivně pracovat s informacemi.

**Personální kompetence** žáci jsou schopni:

- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého působení;
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností;
- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podmínkám okolí, přijímat podněty spolupracovníků, obchodních partnerů, úředníků.

**Sociální kompetence** žáci jsou schopni:

- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých;
- při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- vyhodnocovat dosažené výsledky a přijímat hodnocení svých výsledků;

**Kompetence k pracovnímu uplatnění** žáci jsou schopni:

- uplatnit získané dovednosti v ostatních předmětech, ve svém povolání a dalším životě.

### **Digitální kompetence**

žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem, ovládat klávesnici všemi deseti;
- efektivně pracovat s informacemi;
- získávat, analyzovat a kriticky posuzovat informace z otevřených zdrojů, zejména internetu.

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a svět práce**

- dovednost rychlého a účelného ovládnutí klávesnice pomáhá při řešení sociálních a personálních problémů v zaměstnání a v rodinném životě;
- při rychlém zpracování textů a písemných dokumentů šetří svůj čas a může se proto věnovat jiným důležitým činnostem, než je mechanická práce.

**Člověk a demokratická společnost:**

- zvládnutí techniky psaní na klávesnici hmatovou metodou patří v současné době k nejdůležitější neverbální komunikaci a k tzv. počítačové gramotnosti;
- schopnost komunikovat efektivně s obchodními partnery dává předpoklad pro úspěšné navazování obchodních vztahů.

**Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání***Počet hodin celkem: 32***Název vyučovacího předmětu: Technika administrativy Ročník: II. Počet hodin: 32**

<b>Rozpis učiva – 2.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam ovládní klávesnice;</li> <li>- přiřadí jednotlivá písmenka k prstům,</li> <li>- kterými píše;</li> <li>- kontroluje svoje psaní a opravuje chyby;</li> <li>- dokáže zhodnotit svůj výkon;</li> <li>- píše v přiměřené rychlosti a přesnosti;</li> <li>- zdokonaluje přesnost a rychlost psaní</li> </ul>	<p><b>1 Základy psaní na klávesnici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik prostřednictvím výukového programu ATF</li> </ul>	<b>22</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s normalizovanou úpravou písemností;</li> <li>- ovládá zásady psaní adres;</li> <li>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem;</li> <li>- ví o odlišnostech normalizované a blokované úpravy písemností.</li> </ul>	<p><b>2 Úprava písemností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ČSN 01 6910</li> <li>- bloková úprava</li> <li>- nácvik psaní adres</li> <li>- obchodní korespondence – nabídka,</li> <li>- objednávka, urgence, reklamace, upomínka</li> </ul>	<b>10</b>

## Společenská výchova

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 32

### Pojetí vyučovacích předmětů

#### Obecné cíle

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery tak v písemném projevu a pracovními partnery a spolupracujícími osobami nebo subjekty. Naučí se vyhotovovat písemnosti spojené s chodem provozovny v souladu s normalizovanou úpravou písemností. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

#### Charakteristika obsahu

Učivo je zařazeno do druhého ročníku, je rozděleno do tematických celků, v nichž se žáci seznamují s různými typy zákazníků odbytových zařízení, s chováním a vystupováním pracovníků gastronomických provozů a pracovníků v cestovním ruchu, s vyhotovováním písemností, s vedením elektronické agendy atd. Předmět Společenská výchova je zaměřen na:

- služby spojené s výrobními, odbytovými i ubytovacími středisky a na skladové hospodářství
- společenské chování a vystupování pracovníků gastronomických zařízení a pracovníků v cestovním ruchu - zejména při objednávání společenských akcí pro soukromé i právnické osoby, spolky sportovní oddíly a jiné organizace
- seznámení se s písemnostmi potřebnými k zajištění různých druhů gastronomických akcí
- respektování národních zvyklostí a tradic různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace s různými typy zákazníků
- zvládnutí písemností v obchodním a stravovacím a ubytovacím provozu věcné, jazykově a formálně správné vyjadřování ve shodě s normalizovanou úpravou písemností

#### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, z vyhotovení komplexní práce k danému tématu. Důraz je kladen na obsahovou i gramatickou správnost a estetickou úpravu při psaní písemností (dokumentace k slavnostní události, sestavení a úprava slavnostního a složitého menu, pracovní příkaz, pozvánky, reklamní materiály, objednávky, fakturace, finanční vyrovnání, pracovní a ubytovací řád provozoven atd.).

**Žáci jsou vedeni k:**

- společenskému chování a vystupování na pracovišti i mimo něj
- osvojování získaných dovedností
- samostatnosti a odpovědnosti
- rozšiřování znalostí z oboru
- přiměřenému vyjadřování v písemném i ústním projevu
- využívání různých komunikačních prostředků
- profesionálnímu vystupování

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

**Z klíčových kompetencí rozvíjí Společenská výchova zejména:**

- Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni v praxi využít písemnosti a komunikaci v oblasti služeb, samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování a přiměřeného reagování
- Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a využívají získané vědomosti v praxi, naučí se předcházet konfliktům se zákazníky a řešit obvyklé i neobvyklé situace.
- Sociální kompetence – žáci svěřené úkoly plní zodpovědně, pracují samostatně i v týmu, dokáží přijmout objektivní kritiku i rady spolupracovníků i nadřízených.

**Z průřezových témat přispívá především k tématu**

- Člověk a demokratická společnost – žáci i učitelé vytvářejí demokratické prostředí v kolektivu (morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita ...).
- Člověk a digitální svět – žáci umějí vyhledávat a získávat informace z různých zdrojů, zpracovávat je a prezentovat, umějí vést personální i obchodní agendu a korespondenci a zpracovat jednoduché reklamní materiály

	<b>Rozpis učiva – 2. ročník</b>	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence žáka</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystopování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů;</li> <li>- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev;</li> <li>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou;</li> <li>- rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti;</li> <li>- uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí</li> </ul>	<p><b>1. Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnost, vzhled</li> <li>- společenské chování a profesní vystupování</li> <li>- typologie hostů</li> <li>- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace</li> <li>- práce s připomínkami hostů a recenzemi</li> <li>- sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt;</li> <li>- použije nástroje na podporu prodeje</li> </ul>	<p><b>2. Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produkt</li> <li>- propagace – reklama, konkurence</li> <li>- podpora prodeje, osobní prodej</li> <li>- estetika provozovny</li> <li>- online komunikace a nové technologie</li> <li>- pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti;</li> <li>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností</li> </ul>	<p><b>3. Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využití techniky v komunikaci</li> <li>- zásady psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou</li> <li>- úprava písemností</li> </ul>	<b>3</b>

<p>-je schopen organizačně zajistit gastronomické akce pro různé příležitosti a dle přání zákazníka a možností provozovny</p> <p>-ve styku se zákazníkem se chová profesionálně</p>	<p><b>4.Slavnostní akce</b></p> <p>-evidence, písemnosti v obchodním styku se zákazníky, spolupracujícími subjekty a dodavateli a úprava písemnosti, objednávky, příjemky, výdejky, skladové karty aj.</p>	6
<p>-sestavuje objednávky a další písemnosti k zajištění gastronomických akcí</p>	<p><b>5.Praktická cvičení</b></p> <p>-rozhovor s hostem</p> <p>-řízení různých pracovních situací</p>	10

## Odborný výcvik

Název školy:	Střední škola Trhové Sviny, Školní 709
Název Školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělávání:	Tříleté denní studium
Stupeň dosaženého vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	1520
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

**Ročník: 1.**

**Počet hodin: 480**

### Cíl předmětu:

- zvládnout technologii přípravy pokrmů,
- naučit se obsluhovat a udržovat technologická zařízení provozovny.
- dodržovat hygienické a technologické předpisy a normy.
- znát způsoby skladování potravin a nápojů.
- rozvíjet aktivní přístup žáků k profesnímu růstu a naučit je pracovat samostatně i v kolektivu.

### Charakteristika učiva

- Žák se seznámí se základními hygienickými a bezpečnostními předpisy: a ochranou zdraví při práci.
- Naučí se připravit výrobní a odbytové středisko na provoz.
- Zvládne normování z teplých norem a základní tepelné úpravy.
- Naučí se připravovat hnědé, bílé i speciální polévky, zvládne přípravu omáček.
- Průběžně se seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při OV.
- Využívá moderní technologická zařízení a poznatky z praxe využívá i v teoretických odborných předmětech.

### Metody a formy výuky:

Žáci pracují v týmu i samostatně. Je používán výklad, názorná ukázka a demonstrační metody. Systematicky jsou používány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura. Žáci se účastní i akcí mimo školu – rauty a prezentační akce školy.

### Hodnocení žáků:

Je používáno ústní i numerické hodnocení. Posuzuje se schopnost samostatné i týmové práce žáka, správnost normování a dodržování technologických postupů.

Finanční odměna je řešena kapesným, jeho výše závisí na počtu odpracovaných hodin a dosažených pracovních výsledcích.



### Přínos předmětu pro klíčové kompetence

Během OV jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k výkonu povolání. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, ale dokázal se vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, stal se plnoprávným členem společnosti.

### Průřezová témata:

- Člověk a demokratická společnost – naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.
- Člověk a životní prostředí – zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.
- Člověk a svět práce – motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva		
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, jedná v souladu s předpisy BOZP;</li> <li>- při manipulaci s břemeny, při údržbě strojů a nástrojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>- pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy;</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>- Seznámení s inventářem.</li> <li>- Základy normování.</li> <li>- Osobnost, vzhled.</li> <li>- Společenské chování a profesní vystupování.</li> </ul>	30 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>- hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>- zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů;</li> </ul>	<p><b>2. Předběžná úprava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava a předběžná úprava potravin;</li> <li>- Základní tepelné úpravy potravin-vaření, pečení, smažení, dušení.</li> </ul>	90 hodin

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů;</li> <li>- zná přípravu polévek a umí je připravit;</li> </ul>	<p><b>3. Základní technologické úpravy polévek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava bílých a hnědých polévek – druhy vývarů.</li> <li>- Suroviny na přípravu polévek, dochucování, zjemňování.</li> </ul>	66 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná přípravu omáček a umí je připravit;</li> <li>- ovládá přípravu běžných druhů omáček z české kuchyně;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> </ul>	<p><b>4. Základní technologické úpravy omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava jednotlivých druhů omáček – základní hnědé a bílé omáčky.</li> </ul>	66 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti;</li> <li>- ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu;</li> <li>- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;</li> </ul>	<p><b>5. Gastronomická pravidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu, jídelní a nápojové lístky.</li> <li>- Gastronomická pravidla.</li> <li>- Formy prodeje, způsoby nabídky.</li> <li>- Produkt.</li> <li>- Podpora prodeje.</li> <li>- Sezónní nabídky.</li> <li>- Zásady aktivního prodeje.</li> </ul>	36 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých surovin;</li> <li>- dokáže připravit bezmasá jídla a doplňky k nim podle zásad racionální výživy;</li> </ul>	<p><b>6. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin.</li> <li>- Příprava doplňků k hlavním jídlům.</li> <li>- Bezmasá jídla – z brambor, rýže, luštěnin, těstovin, vajec a sýrů.</li> </ul>	72 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře;</li> <li>- obsluhuje a udržuje pořádek a po skončení provozu provede úklid;</li> </ul>	<p><b>7. Jednoduchá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny, večere a jejich vyúčtování.</li> </ul>	96 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup;</li> </ul>	<p><b>8. Opakování probraného učiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů.</li> </ul>	24 hodin

**Ročník: 2. Počet hodin:480****Cíl předmětu:**

- Zvládnutí technologie přípravy pokrmů, postupy, uchovávání, úprava a expedice pokrmů.
- Vyrovnávat se s problémy a různými situacemi, naučit se pracovat v týmu a zvládat zvolené povolání.
- Uplatňovat požadavky na hygienu a sledovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích.
- Samostatně sestavovat jídelní a nápojové lístky.

**Charakteristika učiva**

Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, skopového, jehněčího a koňského masa a vnitřností. Žák si rozšiřuje znalosti z jednoduché obsluhy a seznamuje se z dalšími formami složité obsluhy a prodeje. Dokáže obsluhovat a udržovat pivní zařízení a zná správné skladování zboží a nápojů.

**Metody a formy výuky**

- Při OV je používán průběžný výklad, názorné ukázky, využívá se skupinová i individuální práce.
- Systematicky je pracováno s recepturami teplých a studených pokrmů a odbornou literaturou.
- Je kladen důraz na samostatné zvládnutí odborných činností, které se naučil v 1. ročníku.
- Žáci se zúčastňují na školních akcích a projektech.

**Hodnocení žáků:**

Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita odvedené práce, aktivní přístup, schopnost spolupráce, kontroluje se normování.

Finanční ohodnocení formou kapesného je prováděno podle odpracovaných hodin a kvality odvedené práce.

**Přínos předmětu: Klíčové kompetence:**

Během OV jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence.

Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k výkonu povolání. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, ale dokázal se vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, stal se plnoprávným členem společnosti.

**Průřezová témata:**

- Člověk a demokratická společnost – naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.
- Člověk a životní prostředí – zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.
- Člověk a svět práce – motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu.

<b>Rozpis výsledků vzdělávání a učiva</b>		
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Rozpis učiva</b>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>- jedná v souladu s předpisy BOZP a HACCP;</li> <li>- pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje;</li> </ul>	<p><b>1. Úvodní hodiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnost práce a hygienické předpisy.</li> <li>- Seznámení s učivem 2. ročníku.</li> <li>- Seznámení s pravidly HACCP.</li> </ul>	24 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>- určí způsob obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny;</li> <li>- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů;</li> <li>- respektuje společenská pravidla;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> </ul>	<p><b>2. Jednoduchá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava a údržba pracoviště.</li> <li>- Systémy obsluhy, způsoby obsluhy.</li> <li>- Systém vrchního číšníka.</li> <li>- Obvodový systém obsluhy.</li> <li>- Organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy.</li> <li>- Inventář, použití, údržba.</li> <li>- Typologie hostů.</li> </ul>	30 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin;</li> <li>- při výběru surovin využívá znalosti o potravinách a výživě;</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy;</li> <li>- volí vhodné formy odbytu;</li> <li>- používá vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy;</li> </ul>	<p><b>3. Masa jatečných zvířat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hovězí maso – opracování, úprava, porcování.</li> <li>- Úprava základů při tepelném zpracování.</li> <li>- Telecí maso – opracování, úprava, tepelná příprava.</li> <li>- Vepřové maso – rozdělení, použití, porcování, tepelná příprava, uzené maso.</li> </ul>	130 hodin

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>- podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy;</li> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> <li>- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;</li> <li>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti;</li> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem;</li> <li>- vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt;</li> </ul>	<p><b>4. Složitá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní pravidla a techniky při složitě obsluze.</li> <li>- Slavnostní hostiny a společenská setkání.</li> <li>- Technika obsluhy snídaně, inventář na složitý oběd.</li> <li>- Recepce, rauty, bankety.</li> <li>- Organizační zajištění akcí.</li> <li>- Propagace-reklama, konkurence.</li> <li>- Estetika provozovny.</li> <li>- Online komunikace se zákazníkem.</li> </ul>	<p>90 hodin</p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů;</li> <li>- poskytuje odborný servis vína;</li> </ul>	<p><b>5. Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání, obsluha a údržba pivního zařízení.</li> </ul>	<p>20 hodin</p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předběžnou úpravu všech druhů mas jatečných zvířat;</li> <li>- umí vhodně použít druh masa a tepelnou úpravu;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup;</li> </ul>	<p><b>6. Maso ostatních jatečných zvířat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso, tepelné úpravy jednotlivých druhů, rozdělení, porcování, použití vnitřností.</li> <li>- Mletá masa – tepelná úprava, příprava a kořenění.</li> </ul>	<p>60 hodin</p>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá tepelné úpravy vnitřností;</li> <li>- prohlubuje a rozšiřuje si znalosti o přípravě pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny;</li> </ul>	<p><b>7. Příprava pokrmů z ryb drůbeže a zvěřiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Využití jednotlivých druhů tepelných úprav a použití vnitřností v kuchyni.</li> </ul>	48 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas;</li> <li>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> </ul>	<p><b>8. Opakování a upevňování probraného učiva.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Typické suroviny a pokrmy, technologické postupy.</li> </ul>	78 hodin

**Ročník: 3. Počet hodin: 560**

**Cíl předmětu:**

- Předmět rozvíjí aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a jejich pracovní 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 provádí prodej a služby, vyúčtování, objednávky zboží a surovin. Umí vykalkulovat cenu výrobků a služeb.
- Žák je veden tak, aby usiloval o co nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb, zohledňuje požadavky zákazníka.
- Při OV je kladen důraz na samostatné zvládnutí úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptibilitu na různé pracovní podmínky.

**Charakteristika učiva:**

- Při OV je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel na objednávku z jednotlivých druhů mas jatečných zvířat i z masa ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností. Věnuje se pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, 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, vykostování, porcování, loupaní ovoce a přípravu kávy.
- Poznatky z OV jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

**Metody a formy výuky:**

K běžným metodám se používá i beseda s odborníkem a praktická cvičení. Ve 3. ročníku je základem zvládnutí úkolů jak v kolektivu tak samostatně. Ověřuje se rozsah znalostí získaných během učebního oboru, podporuje se vyhledávání nových informací z oboru např. z internetu.

**Hodnocení žáků:**

- Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita odvedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce.
- Kontroluje se pravidelně normování.
- Podle množství odvedené produktivní práce je žák ohodnocen finančně formou kapesného.
- Posuzuje se i samostatnost a ochota pomoci spolužákům.
- Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

**Přínos předmětu:**

Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby se žák přes náročnost zvoleného oboru dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, dokázal se vhodně prezentovat při jednání s potencionálními zaměstnavateli a stal se plnohodnotným a plnoprávným členem společnosti.

<b>Rozpis výsledků vzdělávání a učiva</b>		
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Rozpis učiva</b>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>- dodržuje předpisy o BOZP 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>	21 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů, používá zásady na přípravu minutek;</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> <li>- je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám;</li> <li>- volí správné druhy masa na přípravu minutkových pokrmů;</li> <li>- vhodně zařazuje minutky z vnitřností na jídelní lístek;</li> </ul>	<p><b>2. Příprava jídel na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava jídel na anglický způsob, grilováním na roštu, rožni a smažením ze všech druhů mas.</li> </ul>	98 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin;</li> <li>- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou;</li> <li>- použije vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> <li>- charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a someliéra a pracuje s nimi;</li> <li>- připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin;</li> </ul>	<p><b>3. Vyšší forma složitě obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slavnostní hostiny – druhy, příjem objednávek, menu, rozpočet, příprava obsluhy, vyúčtování.</li> <li>- Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složitě obsluze.</li> <li>- Základní principy oboru barman, barista, someliér;</li> </ul>	98 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučí se přípravě specialit ze studené kuchyně, jejich zdobení a hygieně při jejich přípravě;</li> </ul>	<p><b>4. Studená kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – aspiky, plněná zelenina, saláty, majonézy, chlebíčky a chuťovky.</li> </ul>	98 hodin



<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti;</li> </ul>	<p><b>5. Teplé předkrmy</b> Příprava, druhy a rozdělení.</p>	35 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí;</li> <li>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců; <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů;</li> </ul> </li> <li>- použije vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> </ul>	<p><b>6. Zahraniční kuchyně a nové trendy v gastronomii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zážitková gastronomie.</li> <li>- Mezinárodní kuchyně.</li> <li>- Česká a regionální kuchyně.</li> <li>- Práce s lokálními surovinami.</li> </ul>	49 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje těsta na různé druhy moučníků a moučných pokrmů;</li> <li>- snižuje energetickou hodnotu moučníků;</li> <li>- připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku;</li> </ul>	<p><b>7. Příprava moučníků, moučných jídel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelním lístku.</li> <li>- Technologické postupy přípravy moučníků.</li> </ul>	63 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologii přípravy dietních pokrmů;</li> <li>- využívá ovoce a zeleniny podle ročního období;</li> </ul>	<p><b>8. Dietní pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava dietních pokrmů.</li> <li>- Diferencovaná strava.</li> <li>- Progresivní příprava jídel.</li> <li>- Zásady racionální výživy.</li> </ul>	35 hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže sestavit žádanku na suroviny;</li> <li>- orientuje se v evidenci zásob za použití výpočetní techniky;</li> </ul>	<p><b>9. Administrativní práce a cateringové služby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení.</li> <li>- Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách.</li> <li>- Práce ve výrobním středisku, manipulace s potravinami, evidence, příjem a výdej potravin.</li> <li>- Vyúčtování s hostem, odvod tržeb.</li> </ul>	28 hodin

	- Zásady aktivního prodeje a nabídky hostům.	
<b>Žák:</b> - dokáže samostatně zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového střediska; - ovládá techn. postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů;	<b>10. Příprava na ZZ.</b>	35 hodin

**Učebnice používané při OV:**

Runštuk. J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. IQ147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

Salač.G. Stolničení, Fortuna, 1996

## Speciální technologie

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 48

### Pojetí vyučovacích předmětů:

#### Obecné cíle:

Cílem předmětu je prohloubit žákům vědomosti o speciálních způsobech servisu, úpravě potravin, které odpovídají zásadám racionální výživy v návaznosti na etické a moderní přípravy pokrmů a nápojů.

#### Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z oblasti RVP Odbyt a obsluha a Komunikace. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti technologie, postupy přípravy speciálních pokrmů i jejich využití. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci znali zvláštnosti a specifika zahraničních kuchyní, ovládali gastronomická pravidla a způsob servírování. Seznámili se s nejnovějšími trendy české i zahraniční gastronomie.

#### Pojetí výuky:

Výuka je ve třetím ročníku, aby žáci navázali na základy získané v odborných předmětech prvního a druhého ročníku, učivo je řazeno postupně podle stupně náročnosti. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na předchozí znalosti, samostatné i skupinové práce. Nedílnou součástí tvoří též exkurze do předních gastronomických zařízení a potravinářských provozů. Tématický obsah i řazení jednotlivých celků je úzce provázáno s učivem a organizací učiva odborného výcviku a dále předmětů Technologie, Potraviny a výživa a Stolničení. Učivo se zaměřuje na tématické celky, které vyměřují jednotlivé oblasti úpravy pokrmů a nápojů v dietním stravování, cizích kuchyní, etnických skupin a zpracování exotických surovin.

#### Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, dataprojektor

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:****Komunikativní kompetence** žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání;
- formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle;
- dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

**Personální kompetence- žáci jsou schopni:**

- jsou schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
- přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

**Sociální kompetence- žáci jsou schopni:**

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění -žáci jsou schopni:**

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

**Digitální kompetence**

Žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu,;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

**Průřezová témata****Člověk a svět práce**

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

**Člověk a demokratická společnost:**

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;

- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

**Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

**Název vyučovacího předmětu: Speciální technologie Ročník: III. Počet hodin: 48**

<b>Rozpis učiva – 3.ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - zná technologii přípravy dietních pokrmů	<b>1. Technologické postupy dietního stravování</b>	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání	<b>2. Technologické postupy přípravy pokrmů cizích kuchyní</b> - Evropské státy - Balkánská kuchyně - Asijská kuchyně	<b>8</b>
<b>Žák:</b> - rozlišuje vhodnost a krájení surovin na přípravu předkrmu - rozlišuje vhodný restaurační inventář při vlastní práci - zdůvodní přípravu míchání a vrstvení surovin	<b>3.Speciální studené předkrmy</b> - předkrmové koktejly - druhy koktejlů - koktejlové omáčky - způsob přípravy - servis koktejlů	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - vysvětlí celou předběžnou přípravu surovin - zná potřebný inventář - navrhne vhodné chuťové doplňky k atraktivnosti této úpravy	<b>4.Pokrmy, které si hosté dohotovují sami u stolu</b> - Fondue druhy - předběžná příprava surovin - základní suroviny - zásady bezpečnosti hosta při vlastní tepelné úpravě	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - zná charakteristiku zahraničních kuchyní a vhodných tepelných úprav - bezpečně se orientuje v základních pravidlech pro zacházení se surovinou	<b>5. Houby</b> - druhy hub domácí a zahraniční produkce - způsoby tepelných úprav jednotlivých druhů - rozlišení druhů hub pro pokrmy české a zahraniční kuchyně	<b>2</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s gastronomickými pravidly</li> <li>- ovládá správnost kombinace jídel a nápojů</li> </ul>	<p><b>6. Sestavování menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- náležitosti</li> <li>- sled chodů a nápojů</li> <li>- menu k různým příležitostem (vánoční, svatební)</li> </ul>	<b>6</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje celkový pojem v daných úsecích služeb (ubytování, restaurace, bufety, vinárny, bary, kavárny)</li> <li>- k způsobu ubytování navrhuje servis pokrmů na pokoje</li> <li>- k zadání volí ideální způsob stravování a obsluhy</li> <li>- vysvětlí význam personální politika v souvislosti na</li> <li>- ekonomiku podniků k poskytovaným službám</li> <li>- vypracuje podklady pro vyúčtování poskytovaných služeb na úseku ubytování, stravování a speciálních služeb</li> </ul>	<p><b>7. Nové trendy v gastronomii – kongresová turistika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlení pojmu</li> <li>- význam pro ekonomiku státu</li> <li>- získání nových trendů v gastronomii</li> <li>- rozvoj velkých gastronomických celků</li> <li>- výhody v návaznostech služeb na personální politiku</li> <li>- speciální služby</li> <li>- administrativní práce</li> </ul>	<b>4</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé tepelné úpravy na otevřeném ohni (rošt, gril atd.)</li> <li>- navrhne vhodný druh masa a doplňků ke zpracování</li> <li>- vysvětlí způsob servisu z pohledu obsluhujícího</li> <li>- je schopen zvolit ideální způsob obsluhy</li> <li>- navrhnout vhodné doplňky a přílohy k pokrmům</li> <li>- navrhnout vhodné nápoje</li> <li>- jednoduše popsat význam akce</li> <li>- zná hygienická pravidla pro přenos inventáře a výrobků z výrobního střediska</li> <li>- zná způsob servisu pokrmů a nápojů</li> </ul>	<p><b>8. Příprava pokrmů ve speciálních podmínkách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zahradní slavnost</li> <li>- garden party</li> <li>- barbecue</li> <li>- výlet do přírody</li> <li>- vysvětlení pojmů</li> <li>- příprava pokrmů na otevřeném ohni</li> <li>- vhodné druhy pokrmů</li> <li>- výběr a příprava surovin</li> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- vlastní práce</li> <li>- dodržování pravidel bezpečnosti práce</li> <li>- servis pokrmů</li> <li>- doplňky k podávaným pokrmům</li> <li>- piknikové koše</li> <li>- inventář</li> <li>- sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně, moučníků, salátů a nápojů</li> </ul>	<b>5</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vzácnost produktů a zařadí do skupin dle původu</li> <li>- popíše způsob konzumace a zdůvodní speciální druhy příborů</li> </ul>	<p><b>9. Speciální studené pokrmy</b></p> <p><b>Ústřice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienická pravidla servisu</li> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- způsob konzumace</li> </ul> <p><b>Kaviár</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- způsob konzumace</li> </ul> <p>vhodné doplňky a přílohy</p>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje tepelnou úpravu</li> <li>- zdůvodní výjimečnost této úpravy</li> <li>- zdůrazní odbornost na úseku obsluhy při vlastní práci</li> </ul>	<p><b>10. Příprava a servis speciálních pokrmů moučníků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- flambování masa</li> <li>- flambování palačinek</li> <li>- flambování ovoce</li> <li>- složitá obsluha</li> <li>- vhodnost surovin dle druhu pokrmu a moučnicku</li> <li>- příprava surovin</li> <li>- příprava inventáře</li> <li>- bezpečnost práce</li> <li>- dohotovení, zdobení pokrmu a moučnicku</li> <li>- servis pokrmu a moučnicku</li> </ul>	<b>6</b>



## Speciální obsluha

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 48

### Pojetí vyučovacích předmětů:

#### Obecné cíle:

Cílem předmětu je prohloubit žákům vědomosti o speciálních způsobech servisu, úpravě potravin, které odpovídají zásadám racionální výživy v návaznosti na etické a moderní přípravy pokrmů a nápojů.

#### 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. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci znali zvláštnosti a specifika zahraničních kuchyní, ovládali gastronomická pravidla a způsob servírování. Seznámili se s nejnovějšími trendy české i zahraniční gastronomie.

#### Pojetí výuky:

Výuka je ve třetím ročníku, aby žáci navázali na základy získané v odborných předmětech prvního a druhého ročníku, učivo je řazeno postupně podle stupně náročnosti. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na předchozí znalosti, samostatné i skupinové práce. Nedílnou součástí tvoří též exkurze do předních gastronomických zařízení a potravinářských provozů. Tématický obsah i řazení jednotlivých celků je úzce provázáno s učivem a organizací učiva odborného výcviku a dále předmětů Stolničení, Potraviny a výživa a Technologie. Učivo se zaměřuje na tématické celky, které vyměřují jednotlivé oblasti úpravy pokrmů a nápojů a zpracování exotických surovin.

#### Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, videokazety

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

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

### **Komunikativní kompetence** žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání;
- formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle;
- dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

### **Personální kompetence** žáci jsou schopni:

- jsou schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
- přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

### **Sociální kompetence** žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění** žáci jsou schopni:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

### **Digitální kompetence**

#### Žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu,;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

### **Průřezová témata**

#### **Člověk a svět práce**

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

#### **Člověk a demokratická společnost:**

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;

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

**Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

Název vyučovacího předmětu: **Speciální obsluha Ročník: III. Počet hodin: 48**

<b>Rozpis učiva – 3. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tématické celky</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>Žák:</b> - charakterizuje a rozlišuje druhy vývarů - vhodných k této úpravě - rozlišuje vhodný inventář k vlastní práci	<b>3. Speciální druhy polévek dohotovených u stolu hosta</b> - dochucování polévek u stolu hosta - servis studených polévek	<b>1</b>
<b>Žák:</b> - rozlišuje vhodnost surovin a dochucovacích prostředků při této úpravě	<b>2. Příprava s servis salátů u stolu hosta</b> - způsoby míchání, dochucování - servis salátů	<b>3</b>
<b>Žák:</b> - rozlišuje vhodnost a krájení surovin na přípravu předkrmu - rozlišuje vhodný restaurační inventář při vlastní práci - zdůvodní přípravu míchání a vrstvení surovin	<b>4. Speciální studené předkrmy</b> - předkrmové koktejly - druhy koktejlů - koktejlové omáčky - způsob přípravy - servis koktejlů	<b>4</b>
<b>Žák:</b> - vysvětlí celou předběžnou přípravu surovin - zná potřebný inventář - charakterizuje práci obsluhujícího - navrhne vhodné chuťové doplňky k atraktivnosti této úpravy	<b>4. Pokrmy, které si hosté dohotovují sami u stolu</b> - Fondue druhy - předběžná příprava surovin - základní suroviny - pomocný inventář na úseku obsluhy - zásady bezpečnosti hosta při vlastní tepelné úpravě	<b>2</b>
<b>Žák:</b> - zdůvodní základní hygienická pravidla při přípravě masa, vajec a ostatních surovin - vysvětlí náročnost práce - nabídne vhodné přílohy a nápoje k pokrmu	<b>5. Příprava a servis pokrmu ze syrového masa</b> <b>Tatarský biftek</b> - hygienické zásady - vhodnost druhů masa - vhodný inventář na úseku obsluhy - vlastní práce	<b>4</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- míchání a servis pokrmu</li> <li>- vhodnost pokrmu k dané příležitosti</li> </ul>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s gastronomickými pravidly</li> <li>- ovládá správnost kombinace jídel a nápojů</li> </ul>	<p><b>6. Sestavování menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- náležitosti</li> <li>- sled chodů a nápojů</li> <li>- menu k různým příležitostem (vánoční, svatební)</li> </ul>	<b>7</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje celkový pojem v daných úsecích služeb (ubytování, restaurace, bufety, vinárny, bary, kavárny)</li> <li>- k způsobu ubytování navrhuje servis pokrmů na pokoje</li> <li>- k zadání volí ideální způsob stravování a obsluhy</li> <li>- vysvětlí význam personální politika v souvislosti na ekonomiku podniků k poskytovaným službám</li> <li>- vypracuje podklady pro vyúčtování poskytovaných služeb na úseku ubytování, stravování a speciálních služeb</li> </ul>	<p><b>7. Nové trendy v gastronomii – kongresová turistika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlení pojmu</li> <li>- význam pro ekonomiku státu</li> <li>- získání nových trendů v gastronomii</li> <li>- rozvoj velkých gastronomických celků</li> <li>- návaznost služeb v ubytovacích, výrobních a odbytových střediscích</li> <li>- výhody v návaznostech služeb na personální politiku</li> <li>- speciální služby</li> <li>- administrativní práce</li> </ul>	<b>4</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé tepelné úpravy na otevřeném ohni (rošt, gril atd.)</li> <li>- navrhne vhodný druh masa a doplňků ke zpracování</li> <li>- vysvětlí způsob servisu z pohledu obsluhujícího</li> <li>- je schopen zvolit ideální způsob obsluhy</li> <li>- navrhnout vhodné doplňky a přílohy k pokrmům</li> <li>- navrhnout vhodné nápoje</li> <li>- jednoduše popsat význam akce</li> <li>- zná hygienická pravidla pro přenos inventáře a výrobků z výrobního střediska</li> <li>- zná způsob servisu pokrmů a nápojů</li> </ul>	<p><b>8. Příprava pokrmů ve speciálních podmínkách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zahradní slavnost</li> <li>- garden party</li> <li>- barbecue</li> <li>- výlet do přírody</li> <li>- vysvětlení pojmů</li> <li>- příprava pokrmů na otevřeném ohni</li> <li>- vhodné druhy pokrmů</li> <li>- výběr a příprava surovin</li> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- vlastní práce</li> <li>- dodržování pravidel bezpečnosti práce</li> <li>- servis pokrmů</li> <li>- doplňky k podávaným pokrmům</li> <li>- piknikové koše</li> <li>- inventář</li> <li>- sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně, moučníků, salátů a nápojů</li> </ul>	<b>4</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy vín z domácí a zahraniční produkce</li> <li>- k nabídce pokrmů určí vhodný druh vína</li> <li>- zařadí vhodný druh vína ve složitém menu</li> <li>- bezpečně určí speciální druhy vín (slámové, ledové, mešní vína)</li> <li>- při vlastní práci mluveným slovem zdůrazňuje pravidla</li> </ul>	<p><b>9. Víno jako ušlechtilý nápoj</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodnost druhů vína k podávaným pokrmům</li> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- inventář k servisu vína</li> <li>- otvírání, dekatování a vlastní servis vína u stolu hosta</li> </ul>	<b>4</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí použití inventáře k druhu míchaného nápoje</li> <li>- při vlastní práci mluveným slovem zdůrazňuje</li> <li>- pravidla</li> </ul>	<p><b>10. Míchané nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení míchaných nápojů dle způsobu přípravy, použitých surovin</li> <li>- vybavení baru</li> <li>- potřebný inventář</li> <li>- vlastní práce</li> <li>- DVD s ukázkou přípravy míchaných nápojů</li> <li>- Podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používání speciálního inventáře</li> </ul>	<b>6</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vzácnost produktů a zařadí do skupin dle</li> <li>- původu</li> <li>- popíše způsob konzumace a zdůvodní speciální</li> <li>- druhy příborů</li> </ul>	<p><b>11. Speciální studené pokrmy</b></p> <p><b>Ústřice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienická pravidla servisu</li> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- způsob konzumace</li> </ul> <p><b>Kaviár</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- způsob konzumace</li> <li>- vhodné doplňky a přílohy</li> </ul>	<b>3</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje tepelnou úpravu</li> <li>- zdůvodní výjimečnost této úpravy</li> <li>- zdůrazní odbornost na úseku obsluhy při vlastní práci</li> </ul>	<p><b>12. Příprava a servis speciálních pokrmů</b></p> <p><b>moučníků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- flambování masa</li> <li>- flambování palačinek</li> <li>- flambování ovoce</li> <li>- složitá obsluha</li> <li>- vhodnost surovin dle druhu pokrmu a moučníku</li> <li>- příprava surovin</li> <li>- příprava inventáře</li> <li>- bezpečnost práce</li> <li>- dohotovení, zdobení pokrmu a moučníku</li> <li>- servis pokrmu a moučníku</li> </ul>	<b>6</b>