

Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.
Václava Klementa 1223
293 01 Mladá Boleslav



Rámcový vzdělávací program: 65–4 –L/01 Gastronomie

Školní vzdělávací program:
Gastronomie

Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o. Václava Klementa 1223 293 01 Mladá Boleslav	Spisový znak: 1/2023-24 Skartační znak: A 10
Schválila: ředitelka Mgr. Jana Nedomová v. r.	Číslo jednací: 1/2023-24 Vydáno dne 28. 8. 2023

Obsah:

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
PROFIL ABSOLVENTA.....	4
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	11
UČEBNÍ PLÁN.....	18
TRANSFORMACE RVP DO ŠVP	20
UČEBNÍ OSNOVY	21
ČESKÝ JAZYK	21
LITERATURA.....	29
ANGLICKÝ JAZYK 1	36
NĚMECKÝ JAZYK 1	47
ANGLICKÝ JAZYK 2	56
NĚMECKÝ JAZYK 2.....	66
OBČANSKÁ NAUKA	77
DĚJEPIS.....	82
MATEMATIKA.....	87
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD.....	93
TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	99
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE.....	108
PÍSEMNÁ A ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE.....	117
EKONOMIKA	120
EKONOMICKÝ SEMINÁŘ	127
ÚČETNICTVÍ.....	132
POTRAVINY A VÝŽIVA	135
TECHNOLOGIE	140
STOLNIČENÍ.....	147
PRAKTICKÁ CVIČENÍ.....	152
ODBORNÝ VÝCVIK.....	156
ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	163
AUTORSKÝ KOLEKTIV	165
Dodatek č. 1	166
Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	166
Dodatek č. 2	170
Profil absolventa	170
Učební plán	171
Transformace RVP do ŠVP.....	173
MATEMATIKA.....	174

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM
IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.

Adresa: Třída Václava Klementa 1223, 293 01 Mladá Boleslav

Zřizovatel: HERMÉS MB s.r.o., Třída Václava Klementa 1223, 293 01 Mladá Boleslav

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

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitou

Délka a forma studia: 4 roky, denní studium

Ředitelka školy: Mgr. Jana Nedomová

Kontakty: tel.: 326 211 130
fax: 326 735 472
e-mail: sstr.reditel@hermes-mb.cz

Platnost ŠVP: datum vydání 28. 8. 2023
platnosti od 1. září 2023 od třídy 1GAS
č. j. 1/2023/24

Školní vzdělávací program vznikl na základě rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65 - 41 - L/01 Gastronomie. Program sestavil kolektiv pracovníků Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o. v období červenec - srpen 2023 po revizi ŠVP z roku 2014.

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Gastronomie
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitou
Délka a forma studia:	4 roky, denní studium

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař, číšník disponuje kompetencemi pro činnosti v technickohospodářských funkcích v provozovnách veřejného stravování, na úseku výroby a odbytu se uplatní jako šéf kuchaři nebo číšníci - specialisté.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky pokrmy upravuje a umí tyto správně uchovávat.

Absolvent zvládá základní pravidla a techniku obsluhy dle prostředí a charakteru společenské příležitosti.

Absolvent sestavuje jídelní lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy, organizuje a koordinuje činnosti v podnicích veřejného stravování.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v technickohospodářských funkcích. Po odpracování zákonem stanovené praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Po absolvování maturitní zkoušky se může ucházet o přijetí do studijních oborů určených pro absolventy čtyřletých učebních oborů s maturitou.

Výsledky vzdělávání

Absolvent v oblasti výkonu profese

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

Žák je veden tak, že

- zná své reálné odborné a osobnostní kvality, umí konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti výkonu profese,
- má reálnou představu o kvalitě své práce, pracuje svědomitě a pečlivě, snaží se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- má základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, umí tyto posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentuje vhodným způsobem výsledky své práce i předpoklady k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažuje a jedná ekonomicky v osobním i pracovním životě (bere v úvahu náklady, výnosy a rentabilitu každé činnosti), pracuje hospodárně a snaží se o loajálnost v pozici technickohospodářského pracovníka,
- dodržuje zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, zná pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečuje o stroje a zařízení a zajišťuje jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjí své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru.

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

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

Vzdělávání směřuje k tomu, že absolvent

- se orientuje v potřebných informacích a pracuje s nimi uvážlivě,
- je schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- má aktivní přístup k životu, včetně života občanského,
- jedná a komunikuje slušně a odpovědně, váží si vytvořených hodnot,
- respektuje lidská práva a váží si lidského života,
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- jedná hospodárně v pracovním i osobním životě,
- pociťuje odpovědnost za své zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Výčet kompetencí absolventa:

Klíčové kompetence

a) 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 ,tzn. že absolventi by měli:

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

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; Prvořadým předpokladem učení je čtenářská gramotnost, ovládání psaní a početních úkonů.
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:

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

e) 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, tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;

- 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;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim pozitivní vztah.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

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

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Odborné kompetence

a) Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:

- připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy;
- uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami;
- orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů.

b) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy;
- používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně;
- dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností.

c) Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu, tzn. aby absolventi:

- sestavovali jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek;
- organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost.

d) Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity, tzn. aby absolventi:

- vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy);
- orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních;
- sestavovali kalkulace výrobků a služeb;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii;
- vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC;
- sestavovali operativní a dlouhodobější plány;
- získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- zajišťovali základní operace personálního charakteru.

e) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik; — znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

f) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

g) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy. Maturitní zkouška se skládá z části společné (český jazyk, cizí jazyk nebo matematika) profilové (ústní zkouška z odborných předmětů – technologie, stolničení a potravin a výživa, praktická zkouška z technologie a stolničení a obhajoby ročníkové práce).

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce. Úspěšné složení maturitní zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o zaměstnání v podnicích společného stravování všech typů, také ke studiu navazujících studijních vzdělávacích programů na vyšších odborných školách a vysokých školách a tím může získat bakalářské nebo magisterské vzdělání. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Potvrzení dosaženého vzdělání

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

Stupeň dosaženého vzdělání

Střední vzdělání s maturitou

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Gastronomie
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitou
Délka a forma studia:	4 roky, denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání nebo splnění povinné školní docházky
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením, posouzení zdravotního stavu uchazeče příslušným registrovaným praktickým lékařem)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako čtyřleté denní studium. Probíhá v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretická výuka probíhá v učebnách školy v budově v Mladé Boleslavi, Třída Václava Klementa 1223 podle platného rozvrhu hodin.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Gastronomie je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, snahou Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o. je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, školní jídelny, hotely). Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učitelem odborné výchovy. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k maturitním zkouškám, ve spolupráci s dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

Pojetí vzdělávacího programu

Studijní 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, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař, číšník.

Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech podniků společného stravování v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout studentům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností souvisejících s prací kuchaře a číšníka,

technickohospodářského pracovníka, zaměstnavatele. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro efektivnější výuku v rámci odborného vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se studenti seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolníčnické 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 studenti 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, bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody 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, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používané numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

Rozvíjení klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení – je uplatňována napříč celým učebním programem. Učitelé využívají různé metody a formy výuky, vedou žáka k samostatné práci, učí ho hledat a využívat informace. Vysokou pozornost věnují pochopení logických a mezioborových souvislostí, které vedou k pochopení nutnosti celoživotního vzdělávání. Během studia je žák veden k tomu, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit a uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady ke správnému zapojení žáka do společnosti a umožňuje jeho další rozvoj.

Kompetence k řešení problémů – důraz je při vzdělávání kladen na samostatnou práci, která se při správném vedení stává východiskem pro pochopení podstaty probírané látky a logicky směřuje k týmové spolupráci, hledání variant řešení, porovnávání výsledků. Využívá se především v odborných předmětech, při praktických cvičeních, v matematice a v ekonomickém vzdělávání.

Personální a sociální kompetence - jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou a tím zároveň i 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. Zároveň vedeme žáka k pochopení vlastní osobnosti, naučit se využívat své silné stránky a eliminovat své slabiny.

Komunikativní kompetence - jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT. Oblast se prolíná všemi vyučovanými předměty. Nejvyšší pozornost je kladena při výuce českého jazyka i administrativy, kde žák postupně získá zkušenosti se zpracováním textů po stránce formální i obsahové. V rámci výuky cizích jazyků prohloubí svou schopnost komunikace, pochopí nutnost ovládat další jazyk, coby prostředek pro zvýšení možnosti pracovního uplatnění ve zvoleném oboru.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci jsou vedeni k aktivnímu sledování společenského a politického života, zasazeného do kontextu historického vývoje. Seznamují se s významnými mezníky našich i celosvětových dějin, s osobnostmi kulturního života. Jsou vedeni

k morálnímu a etickému životu. Ve škole se otevřeně diskutuje o problémech rasismu, drog, xenofobie a dalších problémech sužujících dnešní společnost.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - jsou prohlubovány především v rámci odborných a ekonomických předmětů. Žáci si uvědomí možnosti svého pracovního zařazení, ale i možnosti své budoucí podnikatelské činnosti. Učí se orientovat se v obsáhlé problematice právního a ekonomického systému, postupně chápou nutnost neustále sledovat vývoj těchto oblastí a zároveň udržovat si přehled i sledovat trendy ve zvoleném oboru, což vede k dalšímu vzdělávání.

Matematické kompetence - vzdělání vede k pochopení provázanosti matematiky s dalšími předměty. Prohlubuje logické myšlení. Žáci získají schopnost řešit matematické operace, správně používat pojmy, aplikovat tyto na řešení oborových a pracovních problémů.

Kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi - oblast ICT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodné využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život. Výuka se soustřeďuje na znalost operačních systémů, programového vybavení a jejich využití v soukromém i odborném životě. Vytváří se schopnost využít ICT k vyhledávání informací, jejich posouzení, zpracování a následnému použití.

Na klíčové kompetence navazují kompetence odborné:

Ovládat technologii přípravy pokrmů

Ovládat techniku odbytu

Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu

Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Tyto odborné kompetence jsou rozpracovány v jednotlivých odborných předmětech.

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

Začleňování průřezových témat

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

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků k vytvoření dobrého třídního kolektivu, k vzájemnému respektu a pomoci - hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu v rámci adaptačního kurzu. 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 a rodinou.

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

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

Téma **Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu ICT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno seznámení se základním hardwarovým vybavením počítačové sestavy, ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách ICT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu s ustanoveními platného Školského zákona a vyhlášky MŠMT o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

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

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem.

Pro žáky mimořádně nadané připraví učitelé jednotlivých předmětů individuální studijní plán., který bude realizován v průběhu vzdělávání.

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení, vypracován individuální výukový plán. Cíl vzdělávání těchto žáků zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme

vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzdělávání i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách. Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- pedagogicko-psychologická poradna Mladá Boleslav
- výchovní poradci základních škol, ze kterých integrované děti přicházejí
- praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni.

Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni (zápis v TK a evidenční list ze školení) vždy první vyučovací den školního roku. Škola má uzavřenou mandátní smlouvu o školení, poskytování metodické a poradenské služby v oblasti PO a BOZP s externí firmou Ing. Miroslav Konečný Bezpečnostní a požární prevence.

Spolupráce se sociálními partnery – gastronomie

Je založena v první řadě na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích u malých firem. Podle možnosti mohou žáci pracovat na smluvním pracovišti v místě bydliště. V letošním roce spolupracujeme s stravovacími zařízeními v regionu Mladá Boleslav.

Každý školní roku dochází k přerazování žáků – cílem je vystřídat žáky v různých typech provozoven. Uvedený model spolupráce škoje vyhovuje, komunikace s partnery je velmi dobrá.

Zástupce smluvních pracovišť každoročně zveme k maturitním zkouškám.

Zabezpečení výuky žáků se speciálními potřebami

Podmínky vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných se řídí platnými vyhláškami o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných MŠMT.

Žáci se specifickými poruchami učení

K žákům se specifickými poruchami učení, poté co absolvovali speciálně pedagogické vyšetření v PPP, přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči. Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vyučující se jim dle potřeby během výuky věnují individuálně. Přístup k těmto žákům je v případě potřeby konzultován s výchovným poradcem školy, rodiči a odbornou poradnou PPP. V případě žáků s velmi těžkými specifickými poruchami učení, škola po konzultaci s PPP vypracuje IVP pro daného žáka. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Žáci se sociálním znevýhodněním

Práce s těmito žáky spočívá především k jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem. Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí. Třídní učitelé jsou podrobně informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách. Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- Individuální potřeby žáka
- Stupeň a typ poruchy
- Dosaženou úroveň kompenzace poruchy
- Možnosti školy

Žáci se zdravotním postižením nebo znevýhodněním

K těmto žákům se přistupuje individuálně a s ohledem na to, jak žák dokáže s pomocí kompenzačních pomůcek své znevýhodnění kompenzovat. Jsou mu vytvářeny podmínky pro to, aby si mohl probíranou látku co nejlépe osvojit. Žáka však nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno ŠVP. V předmětu tělesná výchova může ředitel školy žáka částečně nebo úplně uvolnit z vyučování na základě písemného doporučení registrujícího praktického nebo odborného lékaře.

Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- Individuální potřeby žáka
- Stupeň a typ poruchy
- Dosaženou úroveň kompenzace poruchy
- Možnosti školy

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Škola vyhledává a rozvíjí talent a mimořádné nadání žáků. Ve výuce mimořádně nadaných žáků budou stanoveny individuální postupy vzdělávání přizpůsobené potřebám jednotlivých žáků. V plánech bude využito zejména projektové vyučování, samostudium, zapojení do skupinové výuky a týmové práce (jako vedoucí i jako členové), vedení k co nejlepším výkonům i v předmětech, na které nejsou orientováni. Škola podporuje účast zvláště nadaných žáků v olympiádách nebo středoškolských soutěžích, projektech (i mezinárodních).

Ředitel školy může, na základě komisionálního prověření znalostí, za podmínek daných školským zákonem, vyhovět žádosti o přeřazení mimořádně nadaného žáka do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
Název ŠVP: Gastronomie
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
Délka studia: 4 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2023

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	Celkem
Povinné vyučovací předměty					
Český jazyk	1	1	1	2	5
Literatura	2	3	2	2	9
Anglický jazyk 1 / Německý jazyk 1	4	4	3	4	15
Anglický jazyk 2 / Německý jazyk 2	1	1	1	1	4
Občanská nauka	1	1	1	0	3
Dějepis	2	1	0	0	3
Matematika	2	2	2	2	8
Základy přírodních věd	2	2	0	0	4
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	1	1	4
Písemná a elektronická komunikace	1	1	0	1	3
Ekonomika	1	2	3	2	8
Ekonomický seminář	0	0	0	1	1
Účetnictví	1	0	0	0	1
Potraviny a výživa	2	2	2	2	8
Technologie	2	2	2	2	8
Stolničení	2	2	2	2	8
Praktická cvičení	0	0	4	0	4
Odborný výcvik	8,5 T	8,5 T	6,5 T	2,5 T	8,5 T
Celkem	33	33	32	30	128

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že v prvním a druhém ročníku probíhá každý týden 4 dny teoretické výuky a 1 den odborný výcvik, ve třetím a čtvrtém ročníku probíhá každý týden 3 dny teoretické výuky a 2 dny odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů.

2. Praktické činnosti formou odborného výcviku jsou realizovány v předmětech Praktická cvičení a Odborný výcvik. Praktická cvičení jsou realizována v odborné učebně a doplněna o návštěvy odborných pracovišť, exkurze a školní projekty. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích, kde žáci pracují pod dozorem instruktora.

3. Výuka Odborné praxe je realizována na pracovištích malých a středních podniků v regionu Mladá Boleslav, žáci jsou seznamováni s náplní práce managementu podniku a THP, s organizací podniku, vedením účetnictví, personalistikou, marketingem a dalšími podnikovými činnostmi.

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku			
	1.	2.	3.	4.
Vyučování dle rozpisu učiva	34	34	34	29
Sportovně turistický kurz	1	-	-	-
Lyžařský kurz	-	1	-	-
Prázdniny (vánoční, jarní)	2	2	2	2
Časová rezerva (adaptační, exkurze, svátky, prázdniny, výchovně vzdělávací akce apod.)	3	3	3	1
Maturitní zkouška	-	-	-	8
Celkem	40	40	40	40

TRANSFORMACE RVP DO ŠVP

TRANSFORMACE RVP DO ŠVP						
Škola:	Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.					
Kód a název RVP:	65 - 41 - L / 01 Gastronomie					
Název ŠVP:	Gastronomie					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	Celkový	
Jazykové vzdělání:					DH	
český jazyk	5	160	Český jazyk	5		160
cizí jazyky	16	512	Anglický/německý jazyk 1 Anglický/německý jazyk 2	15 4	3	490 131
Společenskovědní vzdělávání	5	160	Dějepis Občanská nauka	3 3	1	102 102
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Základy přírodních věd	4		136
Matematické vzdělávání	8	256	Matematika	8		262
Estetické vzdělávání	5	160	Literatura	9	4	288
Vzdělávání pro zdraví	8	256	Tělesná výchova	8		262
Vzdělávání v ICT	4	128	Informační a komunikační technologie	4		131
Ekonomické vzdělávání	10	320	Ekonomika Účetnictví Ekonomický seminář	8 1 1		262 34 29
Výživa	8	256	Technologie Potraviny a výživa	8 8	8	262 262
Výroba a odbyt v gastronomii	25	800	Odborný výcvik Praktická cvičení	24 4	2	786 136
Komunikace	3	96	Písemná a elektronická k. Stolničení	3 8	8	97 262
Profilující okruh kuchař						
Profilující okruh číšník						
Disponibilní hodiny	27	864			27	864
Celkem	128	4 096	Celkem	128		4437
Kurzy			Kurzy		2 týdny	

DH-disponibilní hodiny

UČEBNÍ OSNOVY

Kód a název oboru vzdělání:	65 - 41 - L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Gastronomie
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitou
Délka studia:	4 roky
Forma studia:	denní studium
Datum platnosti:	od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

ČESKÝ JAZYK

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	Předmět český jazyk je základem všeobecného vzdělávání. Základním cílem předmětu je vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a přispět k rozvoji jeho komunikačních dovedností a schopností. Utváří jeho hodnotové orientace a postoje, a to nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v oblasti společenské a mezilidské.
Charakteristika učiva:	Počet týdenních vyučovacích hodin za studium v českém jazyce je 5, v literatuře 7, tedy celkově za studium 12 hodin. Vyučování předmětu směřuje k dovednosti a schopnosti mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně i písemně vyjadřovat, používat spisovného jazyka jako kodifikované společenské normy, aplikovat získané poznatky, pracovat s textem a informacemi. Tento obsah je naplňován v oblasti jazykové, slohové (komunikační) a literární, které se vzájemně prolínají. Žáci jednají odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně, jednají v souladu s morálními principy, přispívají k uplatňování demokratických hodnot, umějí myslet kriticky, tj. dokáží zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a jsou schopni o něm diskutovat s jinými lidmi. Výuka českého jazyka a literatury navazuje na výuku v předmětech ICT, dějepis, občanská nauka, anglický a německý jazyk, ekonomika, technologie a stolničení.
Metody a formy výuky:	Výuka navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze základní školy a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Ve výuce jsou využívány všechny tradiční metodické postupy (metody expoziční, fixační a motivační) a formy výuky (frontální, skupinová, individuální).
Hodnocení žáků:	Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování a slovního hodnocení. Hodnocení je v souladu se školním klasifikačním řádem. Doporučuje se minimálně 6 známek za pololetí (2 známky z ústního a 4 známky z písemného zkoušení) včetně 1 známky z kontrolní slohové práce. V každém ročníku jsou stanoveny 2 kontrolní slohové práce za rok, podle výběru učitele buď obě školní, nebo jedna školní a jedna domácí. Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Předmět český jazyk má velké možnosti přispět k rozvoji klíčových kompetencí, zvláště jde o kompetence ke komunikaci, k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, práci s informacemi a jejich kritickému zhodnocení. Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, formulovat srozumitelně a souvisle myšlenky, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a při jeho řešení uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové počítačové sítě Internet. V předmětu se uplatňují průřezová témata, která mají vysoký společenský význam a zaujímají nezastupitelné místo v celkovém rozvoji osobnosti žáka. Mají výrazný formativní charakter a je třeba je v odpovídajících souvislostech organicky začleňovat do výuky. Klíčové kompetence – komunikativní, personální, sociální, využití ICT a práce s informacemi, k pracovnímu uplatnění. Průřezová témata - člověk a svět práce, občan v demokratické společnosti, informační a komunikační technologie, člověk a životní prostředí prostupují celým vzděláváním a promítají se v řadě činností ve výuce.
--	--

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.

Počet hodin: 34

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: • orientuje se v odborné příručce, ověřuje si potřebné jevy • znalosti uplatňuje v projevu mluveném i psaném	Hlavní principy českého pravopisu - práce s Pravidly českého pravopisu - upevňování a doplňování znalostí
• vyjadřuje se srozumitelně, správně • ovládá techniku mluveného slova • rozpozná funkční styl • umí klást otázky a formulovat adekvátní odpovědi	Obecné poučení o slohu - slohotvorní činitele objektivní a subjektivní - vyjadřování přímé i zprostředkované, dialogické, monologické, projevy připravené a nepřipravené - funkční styly
• sestaví jednoduché propagační útvary	Projevy prostě sdělovací - základní znaky, postupy a jazykové prostředky

využívá také vhodné grafické úpravy	- krátké informační útvary (zpráva, inzerát, vyplňování formulářů, plakát, reklama) - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
- orientuje se v odborném i uměleckém textu - vyhledává podstatné poznatky a myšlenky - zachovává logickou návaznost - dokáže si podle výkladu nebo z psaného textu zapsat smysluplné poznámky	Další důležité útvary pracovního charakteru - výpisek, osnova, konspekt - podoby obsahu a rejstříku
- vhodně využívá jednotlivé slohové postupy - posoudí vhodnost slovní zásoby	Vypravování - rozvíjení slovní zásoby - využívání různých podob jazyka
- používá správné gramatické tvary a větné konstrukce - v písemném projevu uplatňuje znalosti z českého pravopisu - řídí se zásadami správné výslovnosti - je schopen přednést konkrétní řečnický projev	Projevy mluvené a psané (referát) - kompozice referátu - jazykové prostředky - zásady správné výslovnosti, asimilace znělosti - slovní přízvuk - zvuková podoba věty
pohotově se orientuje v Pravidlech a užívá poznatků v písemných projevech	Práce s jazykovými příručkami - psaní velkých písmen
prokáže samostatnost, bohatství slovní zásoby, dodržení jazykového stylu a formy	2 slohové práce
- rozlišuje slovní druhy, jejich lexikální a gramatické významy - rozeznává a opraví stylistické chyby - rozlišuje logickou stavbu větných celků - umí tvořit větné konstrukce podle schématu	Všestranné jazykové rozbor - rozvíjení a upevňování základních poznatků ze skladby, tvarosloví, stylistiky

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - vystihne charakteristické znaky různých druhů textů - vyhledává popisy osob v literatuře - hodnotí jazykové prostředky - sestaví charakteristiku osoby ve vztahu k vybrané profesi	Popis a charakteristika - popis prostý a odborný - popis osoby - druhy charakteristiky - jazykové prostředky - charakteristika osoby a její vztah k výkonu povolání
sestaví vlastní životopis	Životopis - kompozice životopisu - jazykové prostředky
- využívá emocionální a emotivní stránky slova - vyjadřuje postoje neutrální - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	Korespondence - dopis osobní a formální - administrativní korespondence (dopis, žádost, zápis z porady...)
- všimá si projevů neverbální komunikace - rozumí některým ustáleným projevům	Verbální a neverbální komunikace - formy neverbální komunikace - neverbální komunikace v mezilidských vztazích
- řídí se zásadami správné výslovnosti - chápe rozdíl mezi projevem mluveným a psaným - je schopen přednést konkrétní řečnický projev	Druhy řečnických projevů - téma, kompozice, jazykové prostředky
- nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - v písemném projevu využívá poznatků z tvarosloví	Nauka o slově a slovní zásobě - slovo a jeho významy - cizí slova v českém jazyce - přehled slovních druhů - slovní zásoba a její rozvrstvení - tvoření nových slov a způsoby obohacování slovní zásoby
řídí se zásadami správné výslovnosti	Fonetika - tvoření hlásek

• ovládá techniku mluveného slova • řídí se zásadami hlasové hygieny	- dělení souhlásek podle způsobu tvoření - asimilace znělosti
• tvoří větné celky podle daných konstrukcí • rozlišuje větné vztahy • uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování	Všestranné jazykové rozbory - tvoření vět a větných konstrukcí - určování vztahů a závislosti

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: • ovládá techniku mluveného slova • umí klást otázky, vhodně formulovat odpovědi	Dialog, diskuse, polemika, interview
• orientuje se ve výstavbě textu • uplatňuje znalosti ze skladby ve svém logickém vyjadřování • získává jistotu v pravopise shody a interpunkce	Zdokonalování jazykových znalostí a dovedností - věty jednočlenné a dvojčlenné - základní a rozvíjející větné členy - několikanásobné větné členy
• vhodně používá úvahový postup a příznačné jazykové prostředky • vytvoří úvahu i kritickou úvahu	Úvaha, kritika, recenze - úvahový postup jako základ některých útvarů odborného a publicistického stylu - funkce úvahy v literatuře, odlišnost úvahových postupů
• užívá správné tvary v projevech mluvených i psaných • pracuje s jazykovými příručkami • uplatňuje znalosti českého pravopisu	Tvarosloví - doplňování gramatických znalostí - užívání správných tvarů - mluvnické kategorie, jejich formální a komunikační funkce
• vystihne charakteristické znaky publicistického stylu • má přehled o základních žánrech, o denním tisku • posoudí vliv reklamy na životní styl • vystihne základní prostředky reklamy	Útvary stylu publicistického - publicistické druhy a žánry - postupy a prostředky publicistického stylu - jazykové a nejazykové prostředky reklamy - funkce reklamy a její vliv na životní styl
• chápe komunikaci jako základ kontaktu s druhými lidmi • dokáže vhodně komunikovat • řeší běžné i méně obvyklé situace	Komunikace a zdravé sebevědomí - poznej sám sebe - asertivita a asertivní chování - asertivní dovednosti - agresivní a pasivní jednání

- rozlišuje různé podoby jazyka - vysvětlí jeho historické kořeny a příbuzné vztahy s ostatními jazyky - chápe jazyk jako jev, ve kterém se odráží historický a kulturní vývoj národa	Obecné výklady o jazyce - různé podoby jazyka (obecná čeština, nářečí, slang, argot) - pěstovat vztah k mateřskému jazyku
---	---

Ročník: 4.

Počet hodin: 58

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - samostatně zvládá grafickou i formální úpravu - umí sestavit základní útvary administrativního stylu	Opakování a rozšíření látky o slohových útvarech potřebných pro praxi - dotazník - životopis strukturovaný a stylizovaný
- orientuje se v odborném textu - vyhledává potřebné informace z dostupných zdrojů - vyjadřuje se správně a přesně, volí adekvátní jazykové prostředky	Odborný styl, výklad, pojednání, přednáška - kompozice výkladu a pojednání - jazykové prostředky - zvláštnosti mluvených a psaných odborných projevů - kontrolní práce s domácí přípravou
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby - vyjadřuje se jasně a srozumitelně - odhaluje a odstraňuje stylizační a jazykové nedostatky - uplatňuje znalosti z pravopisu	Syntax, shrnutí a doplnění základních poznatků - věta jednoduchá a souvětí - věty podle postoje mluvčího - základní pojmy syntaxe, syntaktické vztahy a z toho vyplývající obsah sdělení - pochopení textu věcné povahy
- rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty, slangy, argot - ovládá techniku mluveného slova - vhodně používá mimojazykové prostředky komunikace	Obecné poučení o jazyce - spisovná čeština a jazyková kultura - zařazení češtiny do systému jazyků
- má přehled o slohových postupech uměleckého stylu - využívá emotivní a emocionální stránky slova	Vypravování s uměleckými prvky vlastní tvůrčí pokusy

• uplatňuje mluvnické, slohové a pravopisné poznatky v praxi	Závěrečná systemizace slohové látky
--	--

Použitá literatura:

V. Martinková a kol. - Literatura,

V. Martinková a kol. - Připravujeme se k maturitě z českého jazyka,

M. Sochorová - Český jazyk a literatura, Čtenářský deník, Cvičení z českého jazyka,

Mgr. Drahůše Mašková - Český jazyk, Čítanka k literatuře,

M. Fucimanová - Testy z českého jazyka,

Mgr. T. Polášková a spol. - Literatura,

Mgr. E. Hánová a spol. Odmaturuj z literatury

Přehled české gramatiky - nakladatelství Kupka

Komunikace v českém jazyce pro SŠ - nakladatelství Didaktis

Vypracoval: Mgr. Zdena Pokorná, Mgr. Petr Pfeifer

Aktualizovala: Mgr. Jana Nedomová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

LITERATURA

Obecné cíle:	Vyučovací předmět estetika má umožnit žákům, aby si utvářeli kladný vztah k duchovnímu a kulturnímu dědictví, vede k formování postojů a hodnot, vytváří přehled o jednotlivých etapách kulturního a společenského vývoje. Učí žáky porozumět textu, interpretovat jeho obsah a aplikovat při rozboru textu poznatky literární teorie, jazykovědy a stylistiky. Předmět vede žáky ke kultivaci estetického vnímání a má významnou úlohu pro rozvoj občanských, personálních a sociálních kompetencí.
Charakteristika učiva:	Předmět estetika je spjat s předmětem český jazyk. Učivo obsahuje chronologický přehled české a světové literatury, literární historie, je probíráno v souvislosti s danou dobovou situací, vymezuje základní znaky literatury jednotlivých období, soustředí se na stěžejní osobnosti a díla období. Při rozbořech literárních textů využívá znalosti literární teorie a klade důraz na vytváření osobních postojů žáků
Metody a formy výuky:	Základní metodou je práce žáků s literárními texty, při které žáci využívají poznatky literární teorie, jsou schopni zařadit text do daného období a k danému směru, vyjádřit své názory a postoje (je využíváno skupinové vyučování, práce ve dvojicích, samostatná práce, metoda a diskuse). V literární historii jsou žáci seznámeni se základními fakty jednotlivých období, je využívána samostatná domácí práce žáků, která je prezentována v hodinách.
Hodnocení žáků:	Vyučující vychází ze školního klasifikačního řádu, hodnotí úroveň znalostí literární teorie, práci s literárním textem, znalost historického vývoje, vlastní práci, schopnost prezentace vlastní práce, komunikační schopnosti, aktivitu v hodině. Při hodnocení se dává žákům prostor k sebehodnocení. Znalosti historického vývoje jsou ověřovány pomocí testů a ústní formou.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Občanské kompetence a kulturní povědomí - žák uznává hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, dodržuje je; jedná odpovědně, samostatně, v souladu s morálními principy, uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, je tolerantní k identitě druhých lidí personální a sociální kompetence - žák dokáže na základě poznání své osobnosti přiměřeně stanovit cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové, pracovní, v oblasti spolupráce s ostatními, v péči o své zdraví komunikativní kompetence - žák je schopen se vyjadřovat v písemné i

	ústní formě, formuluje srozumitelně a souvisle své myšlenky, dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, aktivně se účastní diskusí, respektuje názor druhých, dokáže vyhledávat informace a využívat je kompetence pracovat s informacemi a využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – žák je schopen pracovat s prostředky informační a komunikační technologie, využívat informace z různých informačních zdrojů (učebnice, odborná literatura, slovníky, média), přistupuje kriticky k získaným informacím Rozvíjená průřezová témata: občan v demokratické společnosti - žák si vytváří schopnost morálního úsudku, zvyšuje si sebevědomí informační a komunikační technologie - žák získává znalosti v práci s internetem, výpočetní technikou, knihovnickými službami atd. Rozvíjené mezipředmětové vztahy: V předmětu estetika se uplatňují mezipředmětové vztahy k předmětům český jazyk, dějepis, občanská nauka, německý jazyk, anglický jazyk a informační a komunikační technologie. Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
--	---

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: chápe umění jako specifickou výpověď o skutečnosti rozezná umělecký text od neuměleckého rozebere umělecký text za použití znalostí z literární teorie konkrétní literární díla klasifikuje podle druhů a žánrů orientuje se ve folklóru a ústní lidové slovesnosti, pozná jednotlivé formy vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi zhodnotí význam daného autora a díla pro dobu, v níž tvořil i pro další generace zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období vyjádří vlastní prožitek z uměleckého díla (knihy, divadla, filmu)	Literatura a ostatní druhy umění
	Základy literární vědy a poetiky - literární druhy a žánry - základní básnické prostředky - četba a interpretace literárních textů
	Folklór a ústní lidová slovesnost - formy a jejich charakteristika
	Literatura starověku - orientální literatury - filosofie a náboženství - bible - antika
	Literatura raného středověku - křesťanství - literatura církevních otců - románský styl - evropská rytířská a dvorská literatura
	Počátky literatury na našem území do 13. století - vývoj literatury v kulturních a společenských souvislostech
	Umění vrcholného středověku - gotika - literatura 14. a 15. století - období husitského hnutí - práce s literárními texty
	Renesance - vývoj literatury v kulturních souvislostech - evropské země - česká literatura
	Humanismus - latinský - český - četba a interpretace literárního díla

	Baroko, doba pobělohorská
	- barokní literatura a kultura - J. A. Komenský
	Klasicismus, osvícenství, preromantismus
	- četba a interpretace literárního díla

Ročník: 2.

Počet hodin: 102

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: zná základní umělecké směry daného období, jejich hlavní představitele a stěžejní díla interpretuje literární texty a diskutuje o nich vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi vyjadřuje vlastní prožitky z uměleckých děl zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období klasifikuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů zhodnotí význam díla pro dobu, ve které autor tvořil i pro budoucí generace samostatně vyhledává informace z této oblasti uplatňuje znalosti z regionálních kulturních tradic	České národní obrození
	- dvě fáze národního obrození a jejich rozdílnost - význam divadla v NO
	Romantismus
	- romantická literatura ve světě - četba a interpretace literárních textů
	Romantismus v české literatuře
	- memorování uměleckého textu
	Literární skupiny 2. poloviny 19. století
	- májovci - ručovci - lumírovci - generace Národního divadla
	Kritický realismus a naturalismus ve světové literatuře
	- základní rysy realismu a naturalismu - umění jako specifická výpověď - detektivní a vědecko-fantastická literatura
	Kritický realismus a naturalismus v české literatuře
	- téma vesnice - realistické drama - historická literatura

	České národní obrození
	- dvě fáze národního obrození a jejich rozdílnost - význam divadla v NO
	Romantismus
	- romantická literatura ve světě - četba a interpretace literárních textů
	Romantismus v české literatuře
	- memorování uměleckého textu
	Literární skupiny 2. poloviny 19. století
	- májovci - ručovci - lumírovci - generace Národního divadla
	Kritický realismus a naturalismus ve světové literatuře
	- základní rysy realismu a naturalismu - umění jako specifická výpověď - detektivní a vědecko-fantastická literatura

Ročník: 3.

Počet hodin: 68

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: zná základní umělecké směry daného období, jejich hlavní představitele a stěžejní díla čte beletrii, interpretuje literární texty a diskutuje o nich na základě vlastních prožitků dokáže přiblížit oblíbené dílo a autora při rozboru literárních textů uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky vystihne charakteristické znaky různých	Moderní poezie 19. století
	- E. A. Poe - Prokletí básníci - impresionismu, symbolismus, dekadence - W. Whitman
	Umělecké směry na přelomu 19. a 20. století
	- Česká moderna - protispolečenská buřiči - P. Bezruč - osobnosti spojené s regionem
	Charakteristika období mezi dvěma světovými válkami

literárních textů a rozdíly mezi nimi umí zařadit typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období pozná rozdíl mezi uměleckou, populární a brakovou literaturou s porozuměním poslouchá nahrávku na CD s literárním textem a interpretuje ji	Avantgardní umělecké směry 1. poloviny 20. století - anglická - americká - francouzská - v německy mluvících zemích - ruská a sovětská
	Světová próza 1. poloviny 20. století
	Významní představitelé české prózy v 1. polovině 20. století - vývoj literatury v historických a kulturních souvislostech - J. Hašek - autoři demokratického proudu - sociálně orientovaná próza - katolicky orientovaná próza
	Česká poezie mezi dvěma světovými válkami - proletářské umění, poetismus, surrealismus - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - interpretace uměleckého textu
	České divadlo v 1. polovině 20. století - divadlo jako odraz historické situace - moderní a avantgardní divadlo

Ročník: 4.

Počet hodin: 58

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: zná základní umělecké směry daného období, jejich hlavní představitele a stěžejní díla čte krásnou literaturu, interpretuje literární texty a diskutuje o nich při rozboru literárních textů uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky dovede vystihnout charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	Charakteristika období po roce 1945
	Umělecké směry a generační hnutí 2. poloviny 20. století - světová próza a poezie - americká - francouzská - anglická - v německy mluvících zemích - ruská a sovětská

zhodnotí význam daného autora a díla pro dobu, v níž tvořil i pro další generace samostatně vyhledává informace k této oblasti zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a historických období má přehled o kulturním dění ve svém městě orientuje se v nabídce kulturních institucí navštěvuje divadelní představení a umí je interpretovat	
	Divadlo a dramatické umění ve světě v 2. polovině 20. století
	Vývoj v Československu v letech 1945 - 1970
	Významné osobnosti české poezie - četba a interpretace literárních textů
	Významné osobnosti české prózy - vývoj české literatury v kulturně-historických souvislostech
	České divadlo a dramatické umění v 2. polovině 20. století - film a televize
	Období normalizace - literatura oficiální - samizdatová - exilová

Použitá literatura: V. Martinková a kol. - Literatura, V. Martinková a kol. - Připravujeme se k maturitě z českého jazyka, M. Sochorová - Český jazyk a literatura, Čtenářský deník, Cvičení z českého jazyka, Mgr. Drahuše Mašková - Český jazyk, Čítanka k literatuře, M. Fucimanová - Testy z českého jazyka, Mgr. T. Polášková a spol. - Literatura, Mgr. E. Hánová a spol. Odmaturoj z literatury, Přehled české literatury - nakladatelství Kupka, Přehled světové literatury - nakladatelství Kupka, Literatura pro 1 - 4. ročník SŠ - nakladatelství Didaktis

Vypracoval: Mgr. Zdena Pokorná, Mgr. Petr Pfeifer

Aktualizovala: Mgr. Jana Nedomová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání:	65 - 41 - L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Gastronomie
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitou
Délka studia:	4 roky
Forma studia:	denní studium
Datum platnosti:	od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

ANGLICKÝ JAZYK 1

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Výuka cizích jazyků prohlubuje jazykové znalosti získané na základní škole, rozšiřuje je a směřuje k dalšímu jazykovému i profesnímu zdokonalování. Ve výuce je třeba klást důraz na motivaci žáka a jeho zájem o studium cizího jazyka a připravit jej na život v multikulturní Evropě. Je proto nezbytné používat metody směřující k propojení izolovaného školního prostředí, v němž je žák většinou pasivní, s reálným prostředím existujícím mimo školu – multimediální programy a internet, navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné, výukové a poznávací zájezdy, zapojovat žáky do projektů a soutěží, podporovat vedení jazykového portfolia. Dále je nezbytné napomáhat jejich lepšímu uplatnění na trhu práce formou odborných praxí v tuzemsku i zahraničí. Žák si musí osvojit komunikativní jazykové kompetence, aby se dorozuměl v běžných situacích každodenního života. Současně se žák učí toleranci k hodnotám jiných národů, jejich respektování. Vzdělávání v prvním cizím jazyce směřuje k dosažení úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva je rozdělen do čtyř složek: řečové dovednosti – rozvíjejí se komplexně na základě osvojování jazykových prostředků, slovní zásoby v tematických okruzích a rozšiřováním poznatků o zemích studovaného jazyka jazykové prostředky - zvuková stránka jazyka, pravopis, slovní zásoba a gramatika tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce: vztahují se k oblastem osobního, společenského a pracovního života, jedná se o vyjadřování řečové etikety v různých životních situacích a stylistických rovinách realie: poznatky z kultury, národních zvyků a tradic, historie, politiky, geografie RECEPTIVNÍ, PRODUKTIVNÍ A INTERAKTIVNÍ ŘEČOVÉ DOVEDNOSTI poslech s porozuměním monologických i dialogických textů čtení textů včetně odborných ústní a písemné vyjadřování tematicky i situačně zaměřené

	reprodukce textu, výpisky, překlad vypracovat jednoduché písemnosti důležité z hlediska budoucího povolání
Metody a formy výuky:	V pojetí výuky prosazovat problémové učení, týmovou práci a kooperaci, diskusi, zařazovat hry, soutěže, simulační a situační metody, veřejnou prezentaci práce žáků, uplatňovat projektové metody výuky.
Hodnocení žáků:	Důraz bude kladen na řečové dovednosti, porozumění rodilému mluvčímu, porozumění textu, dovednosti interpretovat text, vyměňovat si informace v rozhovorech schopnost aplikovat osvojené společenské fráze v rozhovoru, slovní zásobu správnost osvojených gramatických struktur uplatněných v písemném projevu. V každém ročníku budou zařazeny písemné kontrolní práce (dvě v každém ročníku, z nichž jedna může být domácí). Zohledňovat žáky se specifickými poruchami učení a volbou vhodné strategie je vést k úspěšným výsledkům v učení. Klasifikace je vyjádřena známkami 1 - 5 dle klasifikačního řádu. Hlavní kritéria hodnocení: kultura mluveného a písemného projevu lexikálně - gramatická správnost vyjadřování úroveň komunikačních schopností odpovídající stupni znalostí didaktické testy včetně poslechových subtestů
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat. <i>Personální kompetence</i> - žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny. <i>Sociální kompetence</i> - žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> - žák respektuje a dodržuje vymezená pravidla, plní své povinnosti a závazky. Žáci jsou vedeni k využívání znalostí a zkušeností získané při výuce anglického jazyka v zájmu vlastního rozvoje a své přípravy na budoucí povolání. <i>Využívat ICT a pracovat s informacemi:</i> při získávání informací o cizích zemích používá žák různé zdroje informací včetně internetu. Naučí se používat elektronický slovník. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat v probraných komunikativních situacích v osobní oblasti. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobnosti.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dokáže se představit, pozdravit, reagovat na pozdrav - umí se zeptat na jméno a osobní údaje druhé osoby - užívá přítomné časy k získání a předání informací - užívá vhodně členy - pojmenuje a zeptá se na názvy věcí - reprodukuje intonaci a přízvuk	Osobní údaje - výslovnost, pravopis - pozdravy, představování se - jazykové prostředky: - přítomné časy (present simple, continuous) - předpřítomný čas (present perfect) - členy (articles) - vazba There is / are + There was / were - slovní zásoba: - vzhled, oblečení, vlastnosti - umění, kultura - města, venkov, místa ve městě
Žák: - dokáže hovořit o výletech, trávení volného času, společných aktivitách s rodinou, přáteli - umí vytvořit časový plán svého výletu nebo akce - řeší různé řečové situace, např. ptá se na cestu, domlouvá způsob přepravy apod. - dokáže mluvit o svátcích - dokáže udržovat konverzaci - umí napsat stručnou zprávu a svém výletu / víkendu	Going places - navštěvování míst - tvorba časových plánů, plánování výletu - jazykové prostředky: - minulý čas prostý (past simple) - slovní zásoba: - venkovní aktivity, volný čas - vybavení do přírody - cestování - doprava - oslavy svátků v minulosti
Žák: - podává základní informace o svém domově - umí mluvit o vztazích se sousedy - používá stylisticky vhodné obraty při společenské komunikaci - porozumí záměru mluvčího - informuje o svých činnostech v domácnosti - umí popsat své pocity - umí užívat frázová slova a rozumí jejich významu - dokáže pořádat o radu, pomoc - dokáže v textu používat prostředky textové návaznosti	Home sweet home - domov - sousedé - jazykové prostředky: - minulý čas průběhový (past continuous) - přídavná jména na popis pocitů - frázová slovesa - prostředky textové návaznosti - slovní zásoba: - vybavení domácnosti - domácí práce - typy domů a míst k bydlení

Žák: - hovoří na téma oblíbených jídel a nápojů - pojmenovává své typické návyky - dokáže mluvit o změně návyků - hovoří o zdravém životním stylu - je schopen odlišit své názory od faktů - dokáže užívat kolokace - umí požádat o radu nebo radu poskytnout	Staying healthy - být zdravý, zdravý životní styl - rozlišování faktů od názorů - zdravé návyky - jazykové prostředky: - quantifiers - modální slovesa povinností (modals of obligation) - slovní zásoba - jídlo - nápoje - návyky - sport
Žák: - hovoří na téma podnebí - navrhuje možnosti řešení globálních problémů - dokáže reagovat na nové informace - hovoří o přírodě - identifikuje klíčové body konverzace - používá zájmena	The world around us - svět kolem nás - problémy ve světě - zdravé návyky - jazykové prostředky: - porovnávání přídavných jmen - třetí stupeň přídavných jmen - <i>too, enough</i> - slovní zásoba - počasí - globální problémy - přírodní katastrofy
Žák: - dokáže najít na mapě Velkou Británii a Londýn - hovoří o Velké Británii a Londýně - zná tradice, památky, kulturní osobnosti	Kultura - UK - Londýn - geografie - kulturní odlišnosti - historie - ekonomika - umění - tradice

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - pojmenuje běžná jídla a nápoje - umí sestavit jídelní lístek - vede rozhovor v restauraci - řeší standardní řečové situace týkající se stravovacích zvyklostí - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace, požádat i nabídnout jídlo a nápoje	Jídlo a nápoje - žádost a nabídka - obraty při nakupování jídla a nápojů, v restauraci - nakupování - výrazy chci, chtěl bych, mám rád - obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby
Žák: - vyjadřuje se ústně i písemně k tématu nakupování, móda a oblečení - vede rozhovor, hodnotí svůj postoj k oblékání a módě - popíše problém a nabídne jeho řešení	Móda a oblečení - obraty týkající se oblečení a módy - získávání a předávání informací při nákupu různých druhů zboží v různých obchodech - objednávka služby - řešení problémů - přítomný čas průběhový
Žák: - dokáže hovořit na téma cestování, dopravní prostředky - vede rozhovor v cestovní kanceláři, dokáže objednat zájezd - pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace týkající se cestování a souvisejících služeb - domluví se v běžných situacích - umí získat i podat informace	Služby a cestování - popis místa a služeb, které poskytuje - dopravní prostředky - přítomný čas průběhový pro vyjádření budoucnosti - objednávka služby
Žák: - vyjadřuje se k tématu osobního života, zaměření studijního oboru, popíše člena rodiny, kamaráda, spolužáka - umí pozdravit, představit se, vede rozhovor na téma představování - domluví se v běžných situacích, umí o sobě podat informace a získat informace od jiných osob - vyhledá význam jednodušších slov ve slovníku	Osobní údaje, mezilidské vztahy - představování se, pozdravy - komunikace v běžných společenských situacích - předměty každodenní potřeby - sloveso býti - přivlastňovací zájmena - množné číslo podstatných jmen - vztahy mezi lidmi, rodinné vztahy - krátké odpovědi

Žák: - charakterizuje atributy běžných povolání - řeší frekventované řečové situace týkající se pracovní činnosti - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace - používá stylisticky vhodné obraty - umí vyjádřit čas	Zaměstnání - výčet povolání - popis pracovního dne - sjednání schůzky, vyřízení vzkazu - vyjádření žádosti, poděkování - přítomný čas prostý - vyjadřování času - budoucí čas
Žák: - hovoří na téma volného času - umí vyplnit dotazník a zhodnotit odpovědi - používá vhodné obraty z oblasti trávení volného času, životního stylu - odhaduje neznámá slova - pracuje se slovníkem - napíše neformální osobní dopis - dokáže oslovit jinou osobu, omluvit se	Volný čas, zábava, sport - slovní zásoba k tématu trávení volného času - sjednání schůzky s kamarády - neformální dopis - přítomný čas - společenské obraty - vyjádření názoru na životní styl
Žák: - dokáže se vyjadřovat k tématu bydlení - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace o vybavení bytu, umístění věcí - nakreslí vybavení bytu podle popisu	Dům a domov - získávání a předávání informací na téma domov, bydlení, vybavení bytu - předložky, zájmena a další vazby pro vyjádření umístění věcí
Žák: - charakterizuje roční období, typy počasí - umí získat i podat informace - umí popřát při zvláštních příležitostech a reagovat na přání - vyjádří datum v písemném i mluveném projevu	Počasí - slovní zásoba týkající se ročních období, typů počasí - minulý čas prostý - modální slovesa - blahopřání - datum

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - řeší standardní řečové situace týkající se stravovacích zvyklostí - umí nabídnout a požádat o jídlo, nápoj, přijmout a odmítnout nabídku - dokáže určit množství, rozlišuje počitatelnost podstatných jmen	Jídlo a nápoje - rozšíření slovní zásoby - předložky času a místa - vyjádření nabídky, poděkování, odmítnutí - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - zdvořilá žádost
Žák: - popíše a porovná styl života ve městě, na venkově - porovná nabídku služeb v hotelu - umí získat i podat informace, vysvětlit cestu, určit směr - popíše známé město - dokáže si koupit lístek na vlak, rezervovat letenku, zjistit informace v informační kanceláři - umí napsat pohlednici z cest, popsat pocity z pobytu	Služby a cestování - cestování, porovnání života na venkově, ve městě - popis města, existenční vazba - stupňování přídavných jmen a příslovců - služby v hotelu - vyjádření směru - jízda v dopravních prostředcích - pozdravy z cest
Žák: - umí získat i podat informace, popíše jednotlivé části oděvu - vede rozhovor v obchodě, dokáže koupit oblečení - dokáže doplnit chybějící slova do písničky - vyjmenuje běžné obchody a zboží typické pro každodenní nákupy - pohotově řeší jednoduché a frekventované situace týkající se nakupování - zaujímá stanovisko a vyjadřuje se k tématu oblékání a móda - umí vyplnit jednoduchý formulář	Nakupování, móda a oblečení - názvy oblečení - rozšíření slovní zásoby - podmiňovací způsob - přítomný čas průběhový - poslechová cvičení - obraty při nákupu různých druhů zboží v různých obchodech, objednávka služby - vyjádření ceny, množství, neurčité číslovky, počitatelnost podstatných jmen, členy - vyplnění formuláře
Žák: - vyjadřuje se k tématu osobního života, zaměření studijního oboru, charakterizuje člena rodiny, kamaráda, spolužáka - umí pozdravit, představit se, vede	Osobní údaje - popis osoby - komunikace v běžných společenských situacích (představování se, pozdravy) - frázová slovesa - neformální dopisy

rozhovor na téma představování - domluví se v běžných situacích, umí o sobě podat informace a získat informace od jiných osob - vyhledá význam jednodušších slov ve výkladovém i překladovém slovníku - dokáže napsat jednoduchý osobní dopis	- gramatické časy (přítomný, minulý, budoucí)
Žák: - umí popsat a zdůvodnit své pocity - řeší znalostní kvíz a hodnotí své znalosti - tvoří otázky týkající se každodenního života - umí vyprávět příběh v minulosti, volí vhodná příslovce - reprodukuje poslechové texty na téma životní styl a formuluje své názory na dané téma - používá různé techniky čtení od tzv. prosvištění pro rychlé vyhledání informace po důkladné čtení textu - správně spojuje běžné lexikální jednotky týkající se každodenního života - popíše svůj denní program, získává informace od spolužáků, zhodnotí prožitý den - umí používat stylisticky vhodné obraty při zahájení, vedení a ukončení rozhovoru	Každodenní život - vyjádření pocitů - předpřítomný čas - tázací tvary - příslovce a přídavná jména - vyprávění - životní styl - kolokace - denní program - obraty při zahájení, vedení a ukončení rozhovoru - přítomný čas prostý, průběhový, sloveso have, have/got - příslovce
Žák: - charakterizuje klimatické zóny, roční období, typy počasí - umí přiřadit výrazy k meteorologickým symbolům - popíše aktuální počasí, umí získat i podat informace - umí vyjádřit radost, zklamání - používá vhodné výrazy pro vyjádření návrhu, zvolání	Počasí - vyjádření návrhu - získávání a předávání informací, např. předpověď počasí, popis aktuálního počasí - zvolání, vyjádření radosti a zklamání
Žák: - dokáže se vyjadřovat ústně i písemně k tématům veřejného a	Vzdělávání, plány do budoucna - vazba going to pro plány do budoucna - plány do blízké i vzdálenější budoucnosti

osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se daného tématu - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci	
Žák: - podává informace o zajímavých geografických, demografických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti a uplatňuje je také v porovnání s realitami mateřské země - umí v komunikaci vhodně uplatnit vybraná sociokulturní specifika daných zemí	Poznatky o zemích dané jazykové oblasti - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice - předpřítomný čas
Žák: - umí získat informace z tisku a hodnotit je - odhaduje neznámé výrazy z kontextu - používá správné přípony při tvorbě podstatných a přídavných jmen a sloves - umí vyjádřit různé časové údaje s odpovídajícími předložkami	Mezilidské vztahy - popis události - výrazy pro spojování vět - vyjádření časových údajů - přípony pro tvorbu slovních druhů - minulý čas prostý, průběhový, nepravidelná slovesa - předpřítomný čas průběhový
Žák: - rozliší rozdíl mezi formálním a neformálním dopisem - podává informace o životním stylu a zvyklostech v jednotlivých zemích	Obchodní korespondence, média - formální dopisy - žádost o rezervaci v oblasti pohostinství - vyplnění formuláře

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dokáže hovořit o svých plánech do budoucna a současném a budoucím vzdělání - reprodukuje a hodnotí ambice jiných lidí dle vyslechnutého textu - rozlišuje předem promyšlený záměr a spontánní rozhodnutí - používá stylisticky vhodné obraty k vyjádření pocitů	Vzdělávání, plány do budoucna - získávání a předávání informací na téma budoucí ambice - vyjádření záměru, rozhodnutí, nabídky - vyjádření pocitů radosti, zklamání, naděje - trpný rod
Žák: - umí podat informace o zajímavých geografických, demografických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti a porovnává je s realitami mateřské země - hodnotí aspekty života v jiné zemi - vede dialog nad plánem města - umí přeložit frekventované nápisy používané ve Velké Británii - ověřuje si a hodnotí své znalosti v oblasti tradic na kvizových cvičeních	Poznatky o zemích dané jazykové oblasti - vybrané poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti, kultury, tradic a společenských zvyklostí. - poslech - názory na život v cizí zemi - synonyma, antonyma - předminulý čas - nápisy používané ve Velké Británii
Žák: - vyjadřuje se k vyslechnutému textu - v týmu připraví interview pro slavnou osobnost - pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace týkající se mezilidských vztahů	Osobní údaje, mezilidské vztahy - poslech životopisného vyprávění celebrit a jejich vzájemných vztahů - předpřítomný a minulý čas, opakování gramatických časů - příslovce - podmínková souvětí
Žák: - charakterizuje atributy běžných povolání - napíše profesní životopis, žádost o zaměstnání, pozvání na pracovní pohovor - umí vést dialog na téma zaměstnání, sjednat schůzku, vyřídit vzkaz - dokáže popsat problémy běžného života a navrhnout jejich řešení	Zaměstnání - výčet povolání - popis pracovního dne - napsání životopisu, žádosti o zaměstnání - sjednání schůzky, vyřízení vzkazu - pozvání na pracovní pohovor - vyjádření povinnosti, rady - modální slovesa

Žák: - vhodně řeší standardní řečové situace týkající se cestování a souvisejících služeb - umí získat i podat informace - dokáže objednat pobyt v hotelu - zapíše se poznámky z vyslechnutého rozhovoru a umí je zpracovat	Služby a cestování - rezervace hotelu, objednávka služby, vyřízení vzkazu - velká města - frekventovaná slovesa - časové a podmínkové věty
Žák: - hovoří na téma sport a trávení volného času - používá podmínkové věty při porovnávání skutečnosti a představ - udělí radu, návrh, informuje o možnostech - pohotově používá společenské obraty - omluva, blahopřání, rozloučení - umí vyhledat informace na Internetu	Volný čas, zábava, sport - porovnání snů a skutečnosti - podmínkové věty neuskutečnitelné - gramatické časy a pomocná slovesa - krátké odpovědi - vyjádření rady, návrhu, možnosti - frázová slovesa - společenské obraty
Žák: - orientuje se v reáliích anglosaských zemích - napíše životopis slavných osobností - je schopen vyprávět na dané téma	Anglické reálie - infinitivní vazby sloves - časová souslednost
Žák: - umí podat informace o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech ČR - umí získat informace z tisku a hodnotit je, včetně informací z jiných vyučovacích předmětů	Česká republika - poznatky o geografických, demografických, hospodářských politických, kulturních faktorech ČR - popis událostí - vyjádření časových údajů - vyhledávání informací - trpný rod
Žák: - je schopen hovořit na téma péče o tělo a zdraví - umí popsat různé zdravotní obtíže - dokáže vést dialog u lékaře	Péče o tělo a zdraví - získávání a předávání informací o nemocech a jejich symptomech - sjednání schůzky u lékaře

Učebnice: Life Vision, Jane Hudson, Weronika Sałandyk, Oxford university Press 2022

Vypracovali: Marek Novák, Mgr. Milouš Kašpar

Aktualizovala: Ing. Jana Pucandlová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

NĚMECKÝ JAZYK 1

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Vzdělávání v prvním cizím jazyce směřuje k dosažení úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovedností potřebných k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k upevňování učebních návyků, k samostatnému učení a získávání informací, a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností. Na základě získání poznatků o zemích studované jazykové oblasti jsou žáci vedeni k prohlubování vlastní národní identity a k respektování identity, národních tradic a zvyků v těchto zemích. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k slušnému chování ve smyslu etikety.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</i>. Žáci se seznámí s odbornou slovní zásobou (názvy jídel a nápojů) a běžnými konverzačními tématy. Součástí výuky je získání základních informací o zemích německé jazykové oblasti. Výuka cizímu jazyku navazuje na dovednosti získané v předmětech <i>český jazyk, občanská nauka, potravinářství a výživa</i>.
Metody a formy výuky:	Kognitivně komunikativní pojetí výuky Základní používanou metodou je metoda slovní - dialogická i monologická, k dalším používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků) a internet. Výuka je prakticky orientovaná na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními listy, magnetofonovými nahrávkami, mapou, časopisy.
Hodnocení žáků:	Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a v písemném projevu). Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka,

	lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tématického celku se píše test. Součástí hodnocení jsou domácí práce – psaní osobních dopisů, blahopřání. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí). Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat. <i>Personální kompetence</i> - žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny. <i>Sociální kompetence</i> - žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> - žák respektuje a dodržuje vymezená pravidla, plní své povinnosti a závazky. Žáci jsou vedeni k využívání znalostí a zkušeností získané při výuce německého jazyka v zájmu vlastního rozvoje a své přípravy na budoucí povolání. <i>Využívat ICT a pracovat s informacemi:</i> při získávání informací o cizích zemích používá žák různé zdroje informací včetně internetu. Naučí se používat elektronický slovník. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat v probraných komunikativních situacích v osobní oblasti. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobnosti.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Řečové dovednosti Žák: • rozumí přiměřeným souvislým projevům (monologickým i dialogickým) ve standardním řečovém tempu • čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty • je schopen se vyjadřovat ústně i písemně k tématům probíraných tematických okruhů • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • je schopen ústního a písemného vyjádření situačně a tematicky zaměřeného • formuluje vlastní myšlenky • domluví se v běžných situacích • umí získat i podat informace • pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace • umí přeložit text a používat slovníky • střídá receptivní a produktivní činnosti • vede dialogy • umí se představit • umí komunikovat v restauraci • umí komunikovat při nakupování • umí popsat své bydliště Jazykové prostředky	Představování, rodina - člen - osobní zájmena - časování sloves, sloveso <i>sein</i> - slovosled - skloňování podstatných jmen - zápor - sloveso <i>haben</i> - číslovky Nákupy, oslava narozenin - předložky se 3.p/ se 4. p. - skloňování zájmen - pořadí předmětů ve větě - nepřímý pořádek slov Jídlo, v restauraci, vaření, speciality německy hovořících zemí - přivlastňovací zájmena a zájmeno svůj - slovesa se změnou kmene - rozkazovací způsob - časové údaje Bydlení - slabé skloňování podstatných jmen - množné číslo - předložky se 3. a 4. pádem - <i>es gibt</i> Nakupování - zájmeno <i>dieser, jeder</i> - způsobová slovesa - označení míry a hmotnosti - předpona <i>un-</i> - odpověď <i>doch</i>

Žák: - rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka - vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti - má dostatečnou slovní zásobu včetně frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu Země příslušné jazykové oblasti Žák: - má faktické znalosti o reáliích dané jazykové oblasti (společenské zvyklosti, geografické a kulturní poznatky o zemích dané jazykové oblasti) - má znalosti o České republice - orientuje se v plánu Vídně, na mapě Německa - má základní informace o školském systému v Německu	Plán týdne - slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami - slovesa typu <i>unterhalten, einladen</i> - časové údaje
	Dovolená, prázdniny - stupňování přídavných jmen a příslovčí - zeměpisná jména - souřadící spojky a bezspojkové věty
	Škola, povolání, Vídeň - sloveso <i>werden</i> - préteritum - zájmeno <i>jemand</i> - zápor <i>nichts, niemand, nien</i>
	Volný čas a koníčky - perfektum - přítomný čas sloves zakončených na - <i>eln, -ern</i> - podmět <i>man a es</i> <i>allein a selbst</i> Zdraví, tělo 1. budoucí čas - slovosled ve vedlejší větě - perfektum způsobových sloves - shoda podmětu a přísudku - sloveso <i>tun</i>

Ročník: 2.

Hodin celkem: 136

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Řečové dovednosti Žák: rozumí přiměřeným souvislým projevům (monologickým i	Německo, orientace při cestování - slovesné vazby - zájmenná příslovce - wie a als - vlastní jména osob

dialogickým) ve standardním řečovém tempu • čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu • je schopen se vyjadřovat ústně i písemně k tématům probíraných tematických okruhů • je schopen ústního a písemného vyjádření situačně a tematicky zaměřeného • formuluje vlastní myšlenky • vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích • pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace • umí přeložit text a používat slovníky • umí podat informace o Praze • umí se písemně ucházet o pracovní místo • umí napsat inzerát • je schopen vést přijímací pohovor	Zaměstnání, pracovní nabídky - inzeráty - žádost o zaměstnání - přijímací pohovor - vazby sloves, podstatných a přídavných jmen - zájmenná příslovce - <i>wie a als</i> ve významu jako
Jazykové prostředky Žák: • vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti • má dostatečnou slovní zásobu včetně frazeologie • dodržuje základní pravopisné normy Země příslušné jazykové oblasti Žák: • má faktické znalosti o Německu	Kultura, divadlo - préteritum a perfektum - pořádek slov ve větě jednoduché - souvětí - vzájemné postavení příslovečných určení - větný rámec - vedlejší věty
	Móda, módní přehlídka - skloňování podstatných jmen - přivlastňovací zájmena - tázací zájmena - skloňování přídavných jmen - tázací zájmena slovesa <i>holen, bringen, tragen, probieren, anprobieren</i>
	V obchodním domě - skloňování osobních zájmen - neurčitá zájmena - možnost vyjadřování záporu - překlad českého ještě ne, už ne - příslovce s <i>irgend-/nirgend</i>
	Orientace ve městě, Praha - předložky se 3. pádem - předložky se 4. pádem - předložky se 3. a 4. pádem - základní číslovky - řadové číslovky, datum - směrová příslovce

• má faktické znalosti o Praze • orientuje se v literatuře německy mluvících zemí • zná gastronomické zvyklosti dané jazykové oblasti • umí přečíst s porozuměním německý literární text	Bydlení, venkov, město - časování sloves v přítomném čase - způsobová slovesa a sloveso <i>wissen</i> - podmět <i>man</i> a <i>es</i> - infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu a na slovesu - <i>es</i> jako korelát - použití <i>Platz, Stelle, Ort</i>
	Mezilidské vztahy - ukazovací zájmena, vespolné zájmeno <i>einander</i> - zvrtná slovesa - rozkazovací způsob - zvrtná slovesa - předložky se 2. pádem - použití <i>Ende</i> a <i>Schluss, endlich schliesslich</i>
	Německá literatura, spisovatelé, díla E. M. Remarque: Tři kamarádi - četba ukázek

Ročník: 3.

Hodin celkem: 102

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Řečové dovednosti Žák: • zvládá příslušnou slovní zásobu, hovoří o příslušných tématech • rozumí složitějším řečovým projevům • je schopen ústního a písemného vyjádření situačně a tematicky zaměřeného • umí vést dialog u lékaře • umí popsat český školský systém • domluví se v restauraci • umí pohovořit o zásadách zdravé	Sport: svět sportu - časové údaje - zájmenná příslovce - nepřímé otázky, přirovnávací způsobové věty - vedlejší věty účinkové, věty vztažné Zdraví, zranění - stupňování přídavných jmen v přísudku, v přívlastku - stupňování příslovcí - sloveso <i>tun</i> - tvary příslovcí na <i>-e/stens, -st</i> - použití <i>machen, tun</i>

výživy • formuluje vlastní myšlenky, vyjadřuje se téměř bezchybně • umí napsat obchodní dopis Jazykové prostředky Žák:	Školství - sloveso <i>werden</i> - určování rodu podstatných jmen - infinitivní konstrukce s <i>zu, um....zu</i> - modální částice - slovesa <i>akzeptieren – annehmen – aufnehmen – empfangen</i>
Žák: • vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti • má dostatečnou slovní zásobu • frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů • dodržuje základní pravopisné normy Země příslušné jazykové oblasti	Rakousko - zeměpisné názvy, jejich skloňování - přídavná jména odvozená od geografických názvů - jména obyvatel - slabé skloňování podstatných jmen - přičestí přítomné a minulé - zpodstatnělá přídavná jména a přičestí
Žák: • má faktické znalosti o Německu a Rakousku • orientuje se v literatuře německy mluvících zemí • zná gastronomické zvyklosti dané jazykové oblasti • umí přečíst s porozuměním německý literární text	Gastronomie - označení míry, hmotnosti a množství po číslovkách - nulový člen u podstatných jmen - konjunktiv préterita a opisná forma <i>würde</i> a infinitiv - skloňování přídavných jmen po členu nulovém - zpodstatnělá přídavná jména a přičestí ve spojení s neurčitými zájmeny - nulový člen u podstatných jmen
	Německo, Berlín - slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami - vazby sloves, podstatných a přídavných jmen - zlomky, desetinná čísla procenta - tvoření slov
	Četba Doris Dörrie: Geld - ukázky z díla
	Německá obchodní korespondence - základní stavební prvky dopisů - poptávka - nabídka - objednávka

	- potvrzení objednávky - žádost o kreditní a úvěrové informace - upomínka - reklamace - stížnost
--	--

Ročník: 4.

Hodin celkem: 116

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Řečové dovednosti Žák: • rozumí složitějším souvislým projevům • dokáže se vyjadřovat písemně i ústně k tématům probíraných tematických okruhů • vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných situacích • formuluje vlastní myšlenky • umí pohovořit o klimatických podmínkách • je schopen vést dialog o životním prostředí • umí podat informace o České republice • umí napsat obchodní dopis Jazykové prostředky Žák: • rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka, vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti • má dostatečnou slovní zásobu včetně frazeologie daných tematických okruhů • dodržuje základní pravopisné normy Země příslušné jazykové oblasti	Klima, počasí - skloňování přídavných jmen po zájmenech a číslovkách - párové spojky - vazby německých sloves s podstatnými jmény Zdravá výživa - trpný rod - vyjádření českých vět s několikanásobným záporem - sloveso <i>schreiben</i> a jeho předpony Česká republika - ukazovací zájmena <i>der, derselbe, derjenige</i> - tvoření vedlejších vět vztažných z participiálních vazeb Doprava - kolísání užití pomocného slovesa v perfektu - dvojice tranzitivních a intranzitivních sloves - plusquamperfektum - časové věty - vedlejší věty přípustkové a příčinné - vazby německých sloves s podstatnými jmény - české sloveso být Životní prostředí - konjunktiv préterita plusquamperfekta - vedlejší věty podmínkové - přirovnávací způsobové věty - vedlejší věty účinkové

Žák: • má faktické znalosti o reáliích dané jazykové oblasti • orientuje se ve správním systému Švýcarska a České republiky • charakterizuje životní prostředí • zná německé spisovatele/ důraz na švýcarské dramatiky • má dostatečné znalosti o tradicích a svátcích v německy hovořících zemích	Německá klasická literatura (Goethe, Schiller, Brüder Grimm)
	- opakování gramatiky
	Švýcarsko
	Zvyky a tradice v Čechách a v německy mluvících zemích

Učebnice: Kettnerová D., Tesařová L., Německy od Adama 1. Fraus Plzeň
Höppnerová, V.: Němčina pro kuchaře a číšníky. Scientia Praha

Vypracoval: Mgr. Zdena Pokorná, Anna Janečková

Aktualizovala: Mgr. Vilma Hauptová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

ANGLICKÝ JAZYK 2

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Výuka anglického jazyka jako druhého cizího jazyka bez návaznosti na jeho předchozí studium předpokládá nulovou nebo mírně začáteční vstupní úroveň. Ve výuce je třeba klást důraz na motivaci žáka a jeho zájem o studium cizího jazyka a připravit jej na život v multikulturní Evropě. Je proto nezbytné používat metody směřující k propojení izolovaného školního prostředí, v němž je žák většinou pasivní, s reálným prostředím existujícím mimo školu – multimediální programy a internet, navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné, výukové a poznávací zájezdy, zapojovat žáky do projektů a soutěží, podporovat vedení jazykového portfolia. Dále je nezbytné napomáhat jejich lepšímu uplatnění na trhu práce formou odborných praxí v tuzemsku i zahraničí. Žák si musí osvojit komunikativní jazykové kompetence, aby se dorozuměl v běžných situacích každodenního života. Současně se žák učí toleranci k hodnotám jiných národů, jejich respektování. Vzdělávání v druhém cizím jazyce směřuje k dosažení úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva je rozdělen do čtyř složek: řečové dovednosti – rozvíjejí se komplexně na základě osvojování jazykových prostředků, slovní zásoby v tematických okruzích a rozšiřováním poznatků o zemích studovaného jazyka jazykové prostředky - zvuková stránka jazyka, pravopis, slovní zásoba a gramatika tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce: vztahují se k oblastem osobního, společenského a pracovního života, jedná se o vyjadřování řečové etikety v různých životních situacích a stylistických rovinách realie: poznatky z kultury, národních zvyků a tradic, historie, politiky, geografie RECEPTIVNÍ, PRODUKTIVNÍ A INTERAKTIVNÍ ŘEČOVÉ DOVEDNOSTI poslech s porozuměním monologických i dialogických textů čtení textů ústní a písemné vyjadřování tematicky i situačně zaměřené reprodukce textu, výpisky, překlad

	vypracovat jednoduché písemnosti důležité z hlediska budoucího povolání
Metody a formy výuky:	V pojetí výuky prosazovat problémové učení, týmovou práci a kooperaci, diskusi, zařazovat hry, soutěže, simulační a situační metody, veřejnou prezentaci práce žáků, uplatňovat projektové metody výuky
Hodnocení žáků:	Důraz bude kladen na řečové dovednosti, porozumění rodilému mluvčímu, porozumění textu, dovednosti interpretovat text, vyměňovat si informace v rozhovorech schopnost aplikovat osvojené společenské fráze v rozhovoru, slovní zásobu správnost osvojených gramatických struktur uplatněných v písemném projevu. V každém ročníku budou zařazeny písemné kontrolní práce (dvě v každém ročníku, z nichž jedna může být domácí). Zohledňovat žáky se specifickými poruchami učení a volbou vhodné strategie je vést k úspěšným výsledkům v učení. Klasifikace je vyjádřena známkami 1 - 5 dle klasifikačního řádu.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat. <i>Personální kompetence</i> - žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny. <i>Sociální kompetence</i> - žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> - žák respektuje a dodržuje vymezená pravidla, plní své povinnosti a závazky. Žáci jsou vedeni k využívání znalostí a zkušeností získané při výuce německého jazyka v zájmu vlastního rozvoje a své přípravy na budoucí povolání. <i>Využívat ICT a pracovat s informacemi:</i> při získávání informací o cizích zemích používá žák různé zdroje informací včetně internetu. Naučí se používat elektronický slovník. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat v probraných komunikativních situacích v osobní oblasti. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobnosti.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva
Žák: - dokáže se představit, pozdravit, reagovat na pozdrav - umí se zeptat na jméno a osobní údaje druhé osoby - pojmenuje a zeptá se na názvy věcí - reprodukuje intonaci a přízvuk	Osobní údaje - výslovnost, pravopis - pozdravy, představování se - pojmenování každodenních věcí - tvoření množného čísla - číslovky 1 - 10
Žák: - na základní úrovni informuje o svém rodinném stavu - vyjmenuje členy rodiny a umí podat informace o své rodině - na mapě dokáže vyhledat a vyslovovat důležité země a města a zeptat se na ně - řeší různé řečové situace, např. představuje kamarády a další osoby, zahajuje a ukončuje rozhovory	Mezilidské vztahy - rodinné vztahy - informace o místě a dotaz na něj - názvy zemí - osobní a přivlastňovací zájmena - číslovky 11 - 30
Žák: - podává základní informace o běžných povoláních - vede telefonický rozhovor, umí se zeptat a nahlásit telefonní číslo - používá stylisticky vhodné obraty při společenské komunikaci - umí hláskovat slova - informuje o svém denním režimu, zvycích	Každodenní život, zaměstnání - názvy běžných povolání - adresy, telefonní čísla - otázka, zápor - výrazy při společenské komunikaci - abeceda - telefonický rozhovor - určování času, dny v týdnu - příslovce vyjadřující opakování děje
Žák: - pojmenovává oblíbená jídla a nápoje	Jídlo a nápoje - oblíbená jídla a nápoje

- vhodně řeší jednoduché řečové situace týkající se stravovacích zvyklostí	- dotazy a odpovědi - neurčitý člen - přítomný čas prostý - národy a jazyky - číslovky do 100 - vyjádření ceny
Žák: - popíše dům, jeho části a jeho okolí - dokáže se zeptat na cestu a vysvětlit ji - umí získat i podat informace, požádat o svolení - používá přídavná jména	Dům a domov - slovní zásoba k tématu - výrazy tvořící otázku - žádost o svolení - přídavná jména
Žák: - hovoří na základní úrovni na téma sport a trávení volného času - zeptá se na uplynulý den, víkend, reaguje na odpovědi spolužáka - , popíše jednoduše událost v minulosti - vyjádří datum v písemném i mluveném projevu	Volný čas, sport, zábava - vyjadřování data - řadové číslovky - minulý čas, nepravidelná slovesa - vyprávění - obraty na téma sport, trávení volného času
Žák: - dokáže se vyjadřovat k tématu cestování - řeší standardní řečové situace týkající se cestování a souvisejících služeb - domluví se v základních situacích - umí požádat o službu a nabídnout ji	Služby a cestování - získávání a předávání informací, např. objednávka služby, vyřízení vzkazu - nabídka služby, žádost - slovní spojení - názvy zemí a národností, způsobů cestování - modální slovesa

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek s hodinovou dotací Obsah vzdělávání
Žák: - pojmenuje běžná jídla a nápoje - umí sestavit jídelní lístek - vede rozhovor v restauraci - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace, požádat i nabídnout jídlo a nápoje	Jídlo a nápoje - žádost a nabídka - obraty při nakupování jídla a nápojů, v restauraci - nakupování - výrazy chci, chtěl bych, mám rád - obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby
Žák: - vyjadřuje se ústně i písemně k tématu nakupování, móda a oblečení - vede rozhovor, hodnotí svůj postoj k oblékání a módě	Móda a oblečení - obraty týkající se oblečení a módy - získávání a předávání informací při nákupu různých druhů zboží v různých obchodech - objednávka služby - řešení problémů - přítomný čas průběhový
Žák: - dokáže hovořit na téma cestování, dopravní prostředky, příprava cesty - pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace týkající se cestování a souvisejících služeb - domluví se v běžných situacích	Služby a cestování - popis místa a služeb, které poskytuje - dopravní prostředky - přítomný čas průběhový pro vyjádření budoucnosti - objednávka služby
Žák: - vyjadřuje se k tématu osobního života, zaměření studijního oboru, popíše člena rodiny, kamaráda, spolužáka - umí pozdravit, představit se, vede rozhovor na téma představování - vyhledá význam jednodušších slov ve výkladovém i překladovém slovníku	Osobní údaje, mezilidské vztahy - představování se, pozdravy - komunikace v běžných společenských situacích - předměty každodenní potřeby - sloveso být - přivlastňovací zájmena - množné číslo podstatných jmen - vztahy mezi lidmi, rodinné vztahy - krátké odpovědi

Žák: - řeší frekventované řečové situace týkající se pracovní činnosti - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace - umí vyjádřit čas	Zaměstnání - výčet povolání - popis pracovního dne - sjednání schůzky, vyřízení vzkazu - vyjádření žádosti, poděkování - přítomný čas prostý - vyjadřování času
Žák: - hovoří na téma volného času - používá vhodné obraty z oblasti trávení volného času, životního stylu - odhaduje neznámá slova - pracuje se slovníkem - napíše neformální osobní dopis - dokáže oslovit jinou osobu, omluvit se	Volný čas, zábava, sport - slovní zásoba k tématu trávení volného času - sjednání schůzky s kamarády - neformální dopis - přítomný čas - společenské obraty - vyjádření názoru na životní styl
Žák: - dokáže se vyjadřovat k tématu bydlení - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace o vybavení bytu, umístění věcí - nakreslí vybavení bytu podle popisu	Dům a domov - získávání a předávání informací na téma domov, bydlení, vybavení bytu - předložky, zájmena a další vazby pro vyjádření umístění věcí
Žák: - charakterizuje roční období, typy počasí - umí získat i podat informace - umí popřát při zvláštních příležitostech a reagovat na přání - vyjádří datum v písemném i mluveném projevu	Počasí - slovní zásoba týkající se ročních období, typů počasí - minulý čas prostý - blahopřání - datum

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek s hodinovou dotací Obsah vzdělávání
Žák: - řeší standardní řečové situace týkající se stravovacích zvyklostí - umí nabídnout a požádat o jídlo, nápoj, přijmout a odmítnout nabídku - dokáže určit množství, rozlišuje počitatelnost podstatných jmen	Jídlo a nápoje - rozšíření slovní zásoby - vyjádření nabídky, poděkování, odmítnutí - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - zdvořilá žádost
Žák: - popíše a porovná styl života ve městě, na venkově - umí získat i podat informace, vysvětlit cestu, určit směr - popíše známé město - dokáže si koupit lístek na vlak, rezervovat letenku, zjistit informace v informační kanceláři - umí napsat pohlednici z cest, popsat pocity z pobytu	Služby a cestování - cestování, porovnání života na venkově, ve městě - popis města - stupňování přídavných jmen - služby v hotelu - vyjádření směru - jízda v dopravních prostředcích - pozdravy z cest
Žák: - umí získat i podat informace, popíše jednotlivé části oděvu - vede rozhovor v obchodě, dokáže koupit oblečení - vyjmenuje běžné obchody a zboží typické pro každodenní nákupy - pohotově řeší jednoduché a frekventované situace týkající se nakupování	Nakupování, móda a oblečení - názvy oblečení - rozšíření slovní zásoby - nákup oblečení - přítomný čas průběhový - poslechová cvičení - obraty při nákupu různých druhů zboží v různých obchodech, objednávka služby - vyjádření ceny, množství, neurčité číslovky, počitatelnost podstatných jmen, členy - vyplnění formuláře
Žák: - vyjadřuje se k tématu osobního života, zaměření studijního oboru, charakterizuje člena rodiny, kamaráda, spolužáka - umí pozdravit, představit se, vede rozhovor na téma představování - domluví se v běžných	Osobní údaje - popis osoby - komunikace v běžných společenských situacích (představování se, pozdravy) - způsoby komunikace - neformální dopisy - gramatické časy (přítomný, minulý, budoucí)

situacích, umí o sobě podat informace a získat informace od jiných osob - dokáže napsat jednoduchý osobní dopis	
Žák: - umí popsat a zdůvodnit své pocity - tvoří otázky týkající se každodenního života - umí vyprávět příběh v minulosti, volí vhodná příslovce - správně spojuje běžné lexikální jednotky týkající se každodenního života - popíše svůj denní program, získává informace od spolužáků, zhodnotí prožitý den - umí používat stylisticky vhodné obraty při zahájení, vedení a ukončení rozhovoru	Každodenní život - vyjádření pocitů - příslovce a přídavná jména - vyprávění - životní styl - přítomný čas prostý, průběhový, sloveso have, have/got - příslovce
Žák: - charakterizuje klimatické zóny, roční období, typy počasí - umí přiřadit výrazy k meteorologickým symbolům - popíše aktuální počasí, umí získat i podat informace - umí vyjádřit radost, zklamání - používá vhodné výrazy pro vyjádření návrhu, zvolání	Počasí - vyjádření návrhu - získávání a předávání informací, např. předpověď počasí, popis aktuálního počasí - zvolání, vyjádření radosti a zklamání
Žák: - dokáže se vyjadřovat ústně i písemně k tématům veřejného a osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se daného tématu - domluví se v běžných situacích, umí získat i podat informace	Vzdělávání, plány do budoucna - vazba going to pro plány do budoucna - plány do blízké i vzdálenější budoucnosti

Žák: - umí získat informace z tisku a hodnotit je - odhaduje neznámé výrazy z kontextu - používá správné přípony při tvorbě podstatných a přídavných jmen a sloves - umí vyjádřit různé časové údaje s odpovídajícími předložkami	Mezilidské vztahy - popis události - výrazy pro spojování vět - vyjádření časových údajů - přípony pro tvorbu slovních druhů - minulý čas prostý, průběhový, nepravidelná slovesa
---	--

Ročník: 4.

Hodin celkem: 29

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek s hodinovou dotací Obsah vzdělávání
Žák: - umí podat informace o zajímavých geografických, demografických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti - vede dialog nad plánem města - umí přeložit frekventované nápisy používané ve Velké Británii	Poznatky o zemích dané jazykové oblasti - vybrané poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti, kultury, tradic a společenských zvyklostí. - poslech - názory na život v cizí zemi - stupňování přídavných jmen - nápisy používané ve Velké Británii
Žák: - vyjadřuje se k vyslechnutému textu - v týmu připraví interview pro slavnou osobnost - pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace týkající se mezilidských vztahů	Osobní údaje, mezilidské vztahy - poslech životopisného vyprávění celebrit a jejich vzájemných vztahů - předpřítomný a minulý čas, opakování gramatických časů - příslovce - krátké odpovědi
Žák: - charakterizuje atributy běžných povolání - napíše profesní životopis, žádost o zaměstnání, pozvání na pracovní pohovor - umí vést dialog na téma zaměstnání, sjednat schůzku, vyřídít vzkaz	Zaměstnání - výčet povolání - popis pracovního dne - napsání životopisu, žádosti o zaměstnání - sjednání schůzky, vyřízení vzkazu - pozvání na pracovní pohovor - vyjádření povinnosti, rady

- dokáže popsat problémy běžného života a navrhnout jejich řešení	
Žák: - vhodně řeší standardní řečové situace týkající se cestování a souvisejících služeb - umí získat i podat informace - dokáže objednat pobyt v hotelu - zapíše se poznámky z vyslechnutého rozhovoru a umí je zpracovat	Služby a cestování - rezervace hotelu, objednávka služby, vyřízení vzkazu - velká města - frekventovaná slovesa - časové a podmínkové věty
Žák: - umí podat informace o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech ČR - umí získat informace z tisku a hodnotit je, včetně informací z jiných vyučovacích předmětů	Česká republika - poznatky o geografických, demografických, hospodářských politických, kulturních faktorech ČR - popis událostí - vyjádření časových údajů - vyhledávání informací - trpný rod

Učebnice: Peters, S., Gráf T.: Time to Talk 1.díl - vybrané kapitoly

Vypracovali: Marek Novák, Mgr. Milouš Kašpar

Aktualizovala: Ing. Jana Pucandlová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

NĚMECKÝ JAZYK 2

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A2 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů z každodenního života a základním frázím zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti je aplikovat v životě. Celkový počet osvojených lexikálních jednotek je 240 za rok, z toho 10 % tvoří odborná slovní zásoba. Žák je veden k samostatnému učení a získávání informací. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</i> . Zařazeny jsou témata - <i>představování a seznamování, rodina a přátelé, jídlo a pití, bydlení</i> . Odborná slovní zásoba je zaměřena na jídelníček a na schopnost obsloužit hosta v restauraci. Součástí výuky je získání základních informací o zemích německé jazykové oblasti - pozdravy, odlišnosti ve slovní zásobě, města, měna apod.
Metody a formy výuky:	Základní používanou metodou je metoda slovní – monologická i dialogická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a

nejběžnějších každodenních situací - domluví se jednoduchým způsobem, ale při komunikaci zcela závisí na opakování v pomalejším tempu, přeformulování a upřesnění - klade jednoduché otázky a na podobné otázky odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení, většinou izolované fráze o sobě, rodině a místě, kde žije - přečte nahlas velmi krátké, předem nacvičené oznámení (představit mluvčího) - napsat o sobě jednoduché fráze a věty - vyplní dotazník o osobních údajích - napíše stručný jednoduchý text na pohlednici z dovolené - písemnou formou požádá o osobní informace nebo je předá - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů - používá běžné gramatické prostředky a vzorce - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu - jazyka, dodržuje pravopisnou normu - přeloží jednoduchý text na probrané téma - vhodně používá překladové slovníky		Písemné vyjadřování Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis Získávání informací Techniky překladu Práce se slovníkem
Žák - zahájí a ukončí rozhovor - představí se, uvede své jméno, odkud je, kde bydlí - vyžádá si stejnou informaci od spolužáků - poděkuje za přivítání - hláskuje své jméno a příjmení - sdělí adresu - vyplní osobní údaje v dotazníku (jméno, příjmení, adresu)	1.	Tématické celky Představování, osobní údaje, seznamování se Pozdravy, odpověď na pozdrav, rozloučení Přivítání, prosba a poděkování Abeceda Adresa Osobní údaje

- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - používá gramatické prostředky v rámci komunikačních situací		Gramatika: - věta oznamovací a tázací - osobní zájmena - časování slabých sloves v přítomném čase - časování sloves sein a haben - vykání
- vyjádří, jak se mu daří a zeptá se na totéž - představí členy užší a širší rodiny - představí své kamarády nebo spolužáky, stručně je popíše (bydliště, věk, čím se učí) - používá číslovky v osobních datech (věk, telefonní číslo, směrovací číslo) - používá gramatické prostředky v rámci komunikačních situací	2.	Rodina a přátelé, nápoje Jak se máš? Moji přátelé, moje rodina Nápoje Číslovky 1 - 20 Gramatika: - přivlastňovací zájmena (mein / meine) - člen určitý a neurčitý - skloňování podstatných jmen - slovosled ve větě oznamovací - otázka doplňovací a zjišťovací - tvar slovesa „möchte“
- pojmenuje potraviny, požádá o ně - používá údaje o množství a cenách - v obchodě si nakoupí běžné věci s pomocí ukazování a gestikulace, zeptá se na cenu - vyjádří, co jí a pije rád - používá jednoduché fráze k obsluze hosta - pojmenuje hlavní části jídelního lístku - používá gramatické prostředky v rámci komunikačních situací	3.	Jídlo a pití Základní druhy potravin, přílohy Mé oblíbené jídlo, v restauraci, části jídelního lístku Gramatika - množné číslo podstatných jmen - určování rodu u podst. jmen - předložky se 3. pádem - skloňování podstatných jmen v množném čísle
- zvládne jednoduchý rozhovor v roli hosta nebo číšníka - umí si říct o jídelní lístek - umí poprosit o účet a umí zaplatit (používá číslovky) - zvládne si objednat v restauraci polévku, předkrm, hlavní jídlo, dezert a pití - zvládne obsloužit hosta	4.	V restauraci, co si objednáme Hotel Pane vrchní, platit prosím. Naše národní jídlo Druhy masa Snídaně - potraviny Gramatika:

- ovládá slovní zásobu jídelního lístku - používá gramatické prostředky v rámci komunikačních situací		Skloňování přivl. zájmen Vyjadřování zájmena svůj v němčině Zápor nicht a kein Přídavná jména na -er Číslovky 21 a výše Skloňování osobních zájmen Časování slovesa können Předložky se 3. a 4. pádem Časování silných sloves v přítomném čase Vazba es gibt Údaje hodin
--	--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dokáže sledovat řeč, která je zřetelná, pečlivě vyslovovaná, s dlouhými pomlkami, aby mohl pochopit význam - rozumí pokynům, které jsou mu s pečlivou výslovností sdělovány, a dokáže se řídit krátkými jednoduchými orientačními pokyny - rozumí jednoduchým frázím ve velmi krátkých jednoduchých textech a dokáže vyhledat známá jména, slova a podle potřeby se ve čtení vracet zpět - rozumí krátkým sdělením na pohlednicích - dokáže rozpoznat známá jména a slova v jednoduchých nápisích týkajících se nejběžnějších každodenních situací - jednoduchým způsobem se domluví, ale při komunikaci zcela závisí na opakování v pomalejším tempu, přeformulování a upřesnění - klade jednoduché otázky a na podobné otázky odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení, většinou izolované fráze o sobě, rodině a místě, kde žije - přečte nahlas velmi krátké, předem	Řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení Ústní vyjadřování Písemné vyjadřování Jazykové prostředky Výslovnost

nacvičené oznámení (představit mluvčího) - napíše o sobě jednoduché fráze a věty - vyplní dotazník o osobních údajích - napíše stručný jednoduchý text na pohlednici z dovolené - písemnou formou požádá o osobní informace nebo je předá - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů - používá běžné gramatické prostředky a vzorce - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - přeloží jednoduchý text na probrané téma - vhodně používá překladové slovníky		Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis Získávání informací Techniky překladu Práce se slovníkem
		Tématické celky
- označí čas pomocí frází (v pátek, v listopadu, ve 4 hodiny) - pojmenuje dny v týdnu a části dne - domluví si termín schůzky (den, hodina) - jednoduše vyjádří, jaký má program ve všední den a o víkendu - správně se orientuje v otvíracích hodinách obchodů - používá gramatické prostředky v rámci komunikačních situací	1.	Hledáme restauraci Dny v týdnu Části dne Otevírací doby Gramatika: - neurčité zájmeno man - předložky se 4. pádem
požádá prodavače o různé věci - vybere z jídelního lístku, pojmenuje druhy polévek, hlavních jídel, speciality české kuchyně	2.	Životní styl, roční období Nakupování V restauraci Roční období, měsíce v roce Aktivity ve volném čase

- sdělí, co dělá ve svém volném čase - používá gramatické prostředky v rámci komunikativních situací		Gramatika: - časování způsobových sloves - souvětí souřadné - zvrtná slovesa - přídavná jména po etwas, nichts, viel
- doplní strukturovaný životopis - používá gramatické prostředky v rámci komunikativních situací - zvládne se orientovat v německy psané kuchařce a napíše jednoduchý recept v němčině - reálie Německa, zeměpisná jména - umí vyjmenovat názvy několika německých měst, zná nejslavnější německé památky v hlavním městě - žák umí dále vyjádřit, jaké je počasí	3.	Oběd Druhy ryb Strukturovaný životopis Kuchařka - kniha Město, Německo Počasí Gramatika: - slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami - podstatná jména v údajích množství, míry a hmotnosti - skloňování přídavných jmen bez členu - předložky v časových údajích - množné číslo podstatných jmen - zájmeno welcher - perfektum slabých sloves - préteritum slovesa sein - slovosled věty vedlejší - slabé skloňování podstatných jmen

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozumí jednoduchým pokynům učitele - dokáže sledovat řeč, která je zřetelná, pečlivě vyslovovaná, s dlouhými pomlčkami, aby mohl pochopit význam - rozumí jednoduchým frázím ve velmi krátkých jednoduchých textech a dokáže vyhledat známá jména, slova a podle potřeby se ve čtení vracet zpět - dokáže rozpoznat známá jména a slova v jednoduchých nápisích týkajících se nejběžnějších každodenních situací - jednoduchým způsobem se domluví, ale při komunikaci zcela závisí na opakování v pomalejším tempu, přeformulování a upřesnění - klade jednoduché otázky a na podobné otázky odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení, většinou izolované fráze o sobě, rodině a místě, kde žije - napíše o sobě jednoduché fráze a věty - vyplní dotazník o osobních údajích - písemnou formou požádá o osobní informace nebo je předá - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů - používá běžné gramatické prostředky a vzorce - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - přeloží jednoduchý text na probrané téma - vhodně používá překladové slovníky	Řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení, práce s textem Ústní vyjadřování Písemné vyjadřování Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis Získávání informací Techniky překladu Práce se slovníkem

		Tématické celky
- žák umí zahájit rozhovor, počítat, objednat si v kavárně a zaplatit - osvojí si slovní zásobu rozdílnou od němčiny v Rakousku a Německu (potraviny) - žák umí sestavit jídelní lístek v němčině - umí převést slovesa do minulého času - používá podmiňovací způsob s opisným tvarem würde + infinitiv	1.	Služby, ve Vídni, nespokojení hosté - dialogy v kavárně - rozdíly mezi němčinou v Rakousku a Německu - jídelní lístek Gramatika - préteritum slabých sloves - préteritum způsobových sloves - préteritum sloves haben a werden - konjunktiv préterita způsobových a pomocných sloves - tvar würde + infinitiv
- žák dokáže v němčině sdělit, jaké jsou české speciality národní kuchyně - seznámí se se slovní zásobou studených předkrmů a piv - dokáže pojmenovat některá povolání a stručně popsat činnosti povolání kuchaře a číšníka	2.	Naše kuchyně, povolání - pivo, studené předkrmy Gramatika Vztažné věty Trpný rod Skloňování přídavných jmen po určitém a neurčitém členu Silná slovesa v perfektu
- žák dokáže sepsat krátký recept na jednoduchý pokrm, napíše přísady a postup přípravy - používá gramatické prostředky v rámcikomunikativních situacích	3.	Recept, postup a přísady Gramatika Vyjadřování českého „již ne“ Další silná slovesa v perfektu Zájmenná příslovce ukazovací a tázací

Ročník: 4.

Hodin celkem: 29

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- jednoduchým způsobem se domluví, ale při komunikaci zcela závisí na opakování v pomalejším tempu, přeformulování a upřesnění - klade jednoduché otázky a na podobné otázky odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení, většinou izolované fráze o sobě, rodině a místě, kde žije	Řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení, práce s textem Ústní vyjadřování Písemné vyjadřování

- napiše o sobě složitější fráze a věty - vyplní dotazník o osobních údajích - písemnou formou požádá o osobní informace nebo je předá - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - používá běžné gramatické prostředky avšak - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - přeloží složitější text na probrané téma - vhodně používá překladové slovníky	Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis Získávání informací Techniky překladu Práce se slovníkem
	Tematické celky
- dokáže rezervovat telefonicky stůl v restauraci pro určitý počet lidí na konkrétní čas na své jméno	Rezervace stolu Telefonická objednávka Gramatika Infinitiv s „zu“ po podstatných a přídavných jménech a po slovesech Řadové číslovky
- žák se orientuje v mapě Německa, Rakouska a Švýcarska - zná v němčině zeměpisné názvy německy mluvících zemí - umí v jednoduchých větách mluvit o své dovolené	Geografie, realie německy mluvících zemí Zimní a letní dovolená Barvy Gramatika Zeměpisná jména Stupňování příslovcí a přídavných jmen Další silná slovesa v perfektu
- je schopen poznat typická jídla a nápoje v jednotlivých oblastech Německa, rozdíly mezi českou a německou kuchyní - slovní zásobu žák procvičuje na rozhovorech v roli hosta nebo číšníka	Vegetariánská kuchyně Zelenina a ovoce Gastronomická zařízení Rozhovory v restauraci, host a číšník Gramatika Budoucí čas Obraty ve styku s hostem Ukázky jídelních lístků a jednoduchých receptů

Učebnice: Höppnerová, V.: Němčina pro číšníky, kuchaře a gastronomii, nakladatelství Ekopress

Vypracoval: Mgr. Zdena Pokorná, Anna Janečková

Aktualizovala: Mgr. Vilma Hauptová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

OBČANSKÁ NAUKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat. Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v českém jazyce. Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tematické celky. V tematickém celku Člověk v lidském společenství jsou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Druhý tematický celek tvoří Kultura. Zde se žáci seznámí s kulturními památkami i institucemi v regionu. Tematický celek Média směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobu argumentace a manipulativní tendence v médiích.
Metody a formy výuky:	Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při

	argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého 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. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata. <i>Personální a sociální kompetence</i> - žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je. - žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> - dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci - seznámí se s zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. Průřezové téma: Občan v demokratické společnosti - žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu. Člověk a životní prostředí - žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování. Člověk a svět práce - žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: . pochopí význam vzdělání pro život . objasní působení prostředí, společnosti a genetické výbavy na osobnost člověka . umí vysvětlit základní pojmy . seznámí se s významem médií a jejich vlivem na společnost . charakterizuje specifika osobnosti v jednotlivých etapách vývoje . diskutuje nad možnostmi řešení náročných životních situací . vybavuje se základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi . uplatňuje uznávané normy slušného chování . prohlubuje svoji dovednost verbální i neverbální komunikace . diskutuje o způsobech řešení konfliktů . diskutuje o nebezpečí pro člověka a společnost, které vznikají ze závislosti na drogách, alkoholu . seznamuje se s možnostmi prevence těchto jevů . objasní, jaký význam má rodinné zázemí pro vývoj člověka	Poznání skutečnosti - poznání a psychologie, lidské vědomí a vnímání, co ovlivňuje naše vnímání - paměť, myšlení a řeč Média a náš pohled na svět - média a jejich funkce - co a jak komu sdělují Člověk a jeho vývoj - člověk, příroda a kultura - člověk jako společenská bytost - lidská kultura - vztah přírody a kultury - člověk ve vývoji, učení a vývoj člověka - socializace - vývojové etapy člověka Člověk jako individualita - lidská osobnost - temperament a charakter - emoce - motivace a postoje - schopnosti, nadání a talent Duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sebepoznání, sebereflexe - stres, duševní hygiena Život mezi druhými - jedinec a kolektiv - sociální interakce - jak poznávám druhé a jak s nimi komunikuji - sociální komunikace - manipulace v komunikaci

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: . charakterizuje současnou českou společnost a její strukturu . vysvětlí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem, nebo politickým extremismem (rasismem, neonacismem) . vysvětlí, proč je nepřijatelné užívat neonacistickou symboliku a jinak propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí . charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) . objasní význam práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, a ví, co dělat, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena . dovede kriticky přistupovat k masovým médiím a pozitivně využívat jejich nabídky . charakterizuje současný český politický systém, objasní funkci politických stran a svobodných voleb . dovede rozlišit legální a zřejmě nelegální postupy získávání majetku . dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavy a jejich možná rizika . objasní význam dobrých vztahů ve společnosti, debatuje o pozitivních i problémech multikulturního soužití . vysvětlí funkce kultury, doloží význam vědy a umění (uvede hlavní odkazy duchovní a památky materiální kultury, dokáže vystihnout výrazné odlišnosti v kulturách zemí EU)	Složitá a měnící se společnost - společnost jako téma sociologie - sociální skupiny - struktura společnosti, vrstvy a třídy - současná česká společnost - multikulturní společnost - netolerance, xenofobie a rasismus Stát a demokracie - politika a politologie - stát a jeho funkce, formy státu - stát a národ, státní moc - demokracie Politický život ve státě - politické ideologie, strany - volby - média a politický život - právní základy českého státu - moc zákonodárná, výkonná a soudní - tvorba a schvalování zákonů Základy práva - prameny práva a právní normy - soukromé a veřejné právo Stát a ekonomika - podnikání a zaměstnání - finanční trh

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: . popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace . vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách . charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku . popíše cíle a funkci OSN a NATO . vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie . debatuje o praktických filozofických a etických otázkách . uvědomí si význam předmětu studia etiky a její základní pojmy, které umí aplikovat na praxi . debatuje o praktických etických otázkách; . vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem . uvědomí si smysl života a jeho nepopíratelnou hodnotu, povinnost chránit jej a zkvalitňovat . objasní postavení člověka ve světě a nutnost chovat se vůči ostatním lidem a přírodě v souladu se svým svědomím . objasní postavení církve a věřících v ČR . vysvětlí, čím jsou nebezpečné náboženské sekty a náboženský fanatismus . charakterizuje základní světová náboženství	Mezinárodní vztahy - stát, občan a mezinárodní prostředí - zahraniční politika státu - mezinárodní organizace - Organizace spojených národů - Severoatlantická aliance Evropská integrace a Evropská unie - zdroje a průběh evropské integrace - struktura a politika Evropské unie - členství v Evropské unii Současná mezinárodní situace - mezinárodní vztahy na počátku 21. století - globální problémy a rizika Věda, filozofie a poznání - historický vývoj evropské vědy - společenské vědy - zdroje poznání a pravda jako téma filozofie - na co se ptá filozofie - jak filozofové pracují Ontologie - podstata a mysl Etika - svobodná vůle, jednání - morálka Náboženství - křesťanství, islám, hinduismus, buddhismus - náboženská hnutí a sekty

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

DĚJEPIS

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Cílem předmětu Dějepis je kultivovat historické vědomí žáků a přispět k jejich estetickému vnímání tak, aby získali kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a aby lépe porozuměli své současnosti. Proto je v rozpisu učiva věnováno více prostoru dějinám doby nové a nejnovější. Žáci se učí přihlížet k postižení příčin a následků událostí a jevů, k jejich hodnocení a oceňování, k historické zkušenosti a poučení z dějin, učí se odstraňovat mýty a předsudky, porozumět jiným lidem a pěstovat solidaritu s lidmi celého světa, učí se dovednosti vyhledávat různé zdroje informací o historii, pracovat s nimi a kriticky je hodnotit, učí se být tolerantní k estetickému cítění, vkusu druhých lidí a získat přehled o kulturním dění minulosti a současnosti a zároveň být kritičtí, odpovědní a schopní tvořit si samostatný úsudek založený na nezbytných faktografických znalostech a intelektových dovednostech.
Charakteristika učiva:	Učivo tvoří výběr z obecných (hlavně evropských) a českých dějin. Je respektován chronologický postup, hodinová dotace činí 2 hodiny týdně pro 1. a 2. ročník. Důraz je kladen na dějiny 19. a 20. století, protože dějiny moderní společnosti jsou zvláště důležité k tomu, aby žáci lépe porozuměli své současnosti. Je dán důraz na zařazení událostí a jevů do širších a dlouhodobých souvislostí včetně dominantních uměleckých směrů, zaujímání názorů a postojů k minulosti. Do výuky je zařazena i regionální historie.
Metody a formy výuky:	Výuka probíhá formou frontálního, skupinového, projektového i exkurzního vyučování (muzeum, pamětní síň, galerie). Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů formou diskuzí, projektových prací, řešení problémových úkolů i pomocí didaktických her a soutěží. Při všech strategiích výuky jsou používány i prostředky ICT.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Při hodnocení je kladen důraz na schopnost žáků samostatně myslet, na schopnost kritického úsudku, na hloubku porozumění učivu, na schopnost pracovat s texty různého charakteru, debatovat o dějinách a jejich variabilním výkladu i na zájem o předmět. Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejíž součástí je – zpracování projektu a jeho prezentace, průběžné ústní zkoušení, didaktické testování dovedností a schopností, aktivita ve výuce, úroveň vnímání a hodnocení estetické kvality, vyjádření názoru na základě znalostí a dovedností. Kritéria hodnocení

	vycházejí z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Dominantní v souvislosti s předmětem DĚJEPIS je průřezové téma OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI. Dějepis přispívá k tvorbě právního vědomí, k posílení spoluodpovědnosti jedince za utváření současnosti, za důsledné zachovávání zákonnosti včetně dodržování a aktivního prosazování kodexu lidských práv a svobod. Přispívá k pěstování citového, vnitřního vztahu žáků k akceptaci pozitivních kvalit, jež jsou vyjadřovány pojmy humanismus, demokracie, svoboda, osobní zodpovědnost, spravedlnost i mezinárodní porozumění. Přispívá k citlivému, systematickému působení, které směřuje k tvorbě a rozvíjení estetického vztahu žáka ke skutečnosti, vnímání a hodnocení krásy a úrovně estetické kvality, ke kulturní identitě člověka, k aktivní toleranci. S předmětem Dějepis i okrajově souvisí průřezové téma Člověk a životní prostředí. Nejde jenom o problematiku ochrany umělecko-historických památek, ale předmět zpřístupňuje žákům způsob života lidí v minulosti, který se utvářel také v závislosti na charakteru jejich pracovního, životního, kulturního a přírodního prostředí v různých etapách vývoje lidstva. Klíčové kompetence <i>Kompetence k učení</i> – dovede ovládat různé techniky učení (učebnice, poslech, DVD apod.) , umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - zná možnosti svého dalšího vzdělávání <i>Komunikativní kompetence</i> – absolventi jsou schopni zpracovávat jednoduché texty na historická i současná témata s použitím historické terminologie, písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí, historických pramenů, literatury apod. <i>Personální a sociální kompetence</i> – absolventi jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností. – absolventi jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> - naučí se uznávat tradice a historické i kulturní hodnoty svého národa , chápe jeho bohatou minulost i důležitou přítomnost v evropském a celosvětovém kontextu - znalost dějin mu umožňuje jednak lépe chápat postavení jednotlivých zeměpisných oblastí, lidských společností i společenských zřízení a jednak lépe pochopit současný světový vývoj i specifický vývoj jednotlivých států

	<i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – absolventi porozumí zadání úkolů a určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému a kriticky je hodnotí, navrhnou způsob řešení, varianty, podávají zdůvodnění, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu, uplatňují při řešení různé metody myšlení, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve. <i>Využívat ICT a pracovat s informacemi</i> – absolventi pracují s prostředky informačních a komunikačních technologií při dalším učení, umí využívat tyto prostředky při získávání nových informací souvisejících s řešenými úkoly a zároveň je i kriticky hodnotí.
--	---

Ročník: 1

Hodin celkem: 68

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: objasní smysl poznávání minulosti a variabilitu jejího výkladů	Úvod do dějepisu, význam poznávání minulosti, variabilita výkladů dějin
uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu a křesťanství	Starověk - kulturní přínos starověkých civilizací, antická kultura a křesťanství jako základ evropské civilizace
popíše základní revoluční změny ve středověku	Středověk Starověké orientální říše - stát a společnost - církev - středověká kultura
popíše základní revoluční změny v raném novověku	Raný novověk - humanismus a renesance - český stát a počátky habsburské monarchie - reformace a protireformace - absolutismus a parlamentarismus, osvícenství Od nástupu reformace k vestfálskému míru
na příkladu významných občanských revolucí vysvětlí boj za občanská a národní práva a vznik občanské společnosti	Velké občanské revoluce - USA - VFR - 1848-49 revoluce v Evropě a v českých zemích

• objasní vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci • popíše česko-německé vztahy, postavení Židů a Romů ve společnosti 18. a 19. stol.	Společnost a národy - národní hnutí v Evropě a v Čechách - česko-německé vztahy - postavení minorit v Evropě - dualismus v habsburské monarchii - vznik národního státu v Německu
• charakterizuje proces modernizace společnosti • popíše evropskou koloniální expanzi	Modernizace společnosti - technická, průmyslová, komunikační revoluce - urbanizace - demografický vývoj - evropská koloniální expanze
• na konkrétních příkladech z regionu charakterizuje společnost 19. století	Modernizovaná společnost a jedinec - sociální struktura společnosti - postavení žen v 19. století - sociální zákonodárství - vzdělávání

Ročník: 2

Hodin celkem: 34

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • vysvětlí rozdělení světa a rozpory mezi velmocemi • popíše první světovou válku a objasní významné změny ve světě po válce	Novověk - 20. století Vztahy mezi velmocemi - pokus o revizi rozdělení světa 1. světovou válkou - české země za války - první odboj - poválečné uspořádání světa a Evropy - vývoj v Rusku po 1. světové válce
• charakterizuje první Československou republiku a srovná její demokracii se situací za tzv. druhé republiky • objasní vývoj česko-německých vztahů • vysvětlí projevy a důsledky hospodářské krize • charakterizuje fašismus a nacismus, srovná nacistický a komunistický totalitarismus • popíše mezinárodní vztahy v době mezi 1. a 2. světovou válkou • objasní, jak došlo k dočasné likvidaci ČSR • objasní cíle válčících stran ve 2. sv. válce, její totální charakter a její výsledky	Demokracie a diktatura - mezinárodní vztahy ve 20. a 30. letech - ČSR v meziválečném období - totalitní režimy v Evropě - velká hospodářská krize - mezinárodní vztahy ve 20. a 30. letech, růst napětí a cesta k válce - 2. světová válka - ČSR za války, 2. čs. odboj - válečné zločiny, holocaust - důsledky války

• popíše válečné zločiny včetně holocaustu	
• objasní uspořádání světa po 2. sv. válce a jeho důsledky pro ČSR • popíše projevy a důsledky studené války • charakterizuje komunistický režim v ČSR a jeho vývoj v souvislosti se změnami v celém komunistickém bloku • popíše vývoj ve vyspělých demokraciích a vývoj evropské integrace • popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa • vysvětlí rozpad sovětského bloku • uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20. stol.	Svět v blocích - poválečné uspořádání světa a Evropy - poválečné ČSR - studená válka - komunistická diktatura v ČSR a její vývoj - demokratický svět - USA - sv. supervelmoc - sovětský blok - SSSR - soupeřící supervelmoc - 3. svět a dekolonizace - konec bipolarity Východ - Západ

Literatura:

Petr Čornej, Ivana Čornejová, František Parkan, Milan Kudrys: Dějepis pro střední odborné školy - české a světové dějiny, SPN Praha 2002

Vypracoval: Mgr. Petr Pfeifer

Aktualizovala: Mgr. Vilma Hauptová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

MATEMATIKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky: - podílet se na vytváření kvantitativních a prostorových vztahů, na rozvoji intelektových vlastností, vytváření úsudků a řešení problémů, poskytnout matematické znalosti využitelné v praxi i při dalším studiu. Žák: -používá vhodné zdroje informací - kalkulačku, matematické tabulky, -používá rýsovací pomůcky -matematizuje reálné situace, pracuje s matematickým modelem řešení vzhledem k realitě -čte s porozuměním matematický text, grafy, diagramy, tabulky -přesně se matematicky vyjadřuje - efektivně numericky počítá a umí odhadnout výsledek, posuzuje výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti, - používá a převádí běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna)
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Matematické vzdělávání</i>. Tematické celky Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny, Výrazy a jejich úpravy, Řešení rovnic a nerovnic, Planimetrie a Práce s daty upevňují a rozšiřují znalosti žáků ze základní školy. Výuka navazuje na znalosti žáků v přírodovědném a ekonomickém vzdělávání a v odborném výcviku. Současně jsou tyto základy důležité pro matematické vzdělávání ve 2. až 4. ročníku. Pomůcky: počítačka, matematické tabulky Vazby jsou směřovány k ekonomickému a přírodovědnému vzdělávání.
Metody a formy výuky:	Využité metody: - výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech - cvičení - zápis a provádění výpočtů, doplňování - vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.
Hodnocení žáků:	Ústní zkoušení se zápisem na tabuli - 1-2x za pololetí Písemné zkoušení - 2 pololetní písemní práce - časový rozsah 1 vyučovací hodina a 1 vyučovací hodina její analýza (celkem 4 vyučovací hodiny) - 4 - 6 písemných zkoušení v jednom pololetí - časový rozsah 10 - 20 minut

	Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, sociální kompetence</i> - pracovat samostatně i v týmu. Řešit samostatně problémy (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému). <i>Aplikovat základní matematické postupy</i> při řešení praktických úkolů - zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků. Průřezová témata: <i>Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí</i> - řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech. <i>Občan v demokratické společnosti</i> - snaha o rozvoj osobnosti žáků

Ročník: 1.

Hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a desetinnými čísly - používá různé zápisy racionálních čísel - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní číslo na číselné ose - používá trojčlenku pro výpočet přímé a nepřímé úměrnosti, procent - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu a převodů jednotek - zaměření úloh dle příslušného učebního oboru - provádí operace s intervaly (sjednocení, průnik)	1. Operace s reálnými čísly - přirozená čísla a početní operace v $\mathbb{N}$, - dělitelnost čísel (2, 3, 4, 5, 10) - celá čísla a operace s nimi - racionální čísla a operace s nimi - desetinná čísla a operace s nimi, zaokrouhlování - absolutní hodnota, znázornění čísel na číselné ose - intervaly, průnik a sjednocení intervalů - procenta - měřítko - trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost) - poměr - převody jednotek - opakování
- určí druhou mocninu a odmocninu pomocí počítačky - ovládá početní výkony s mocninami s celočíselným a racionálním exponentem - zapíše číslo ve zkráceném tvaru - převádí čísla z desítkové soustavy do soustavy dvojkové a naopak	2. Mocniny a odmocniny - druhá mocnina a odmocnina - mocniny s přirozeným a reálným exponentem - mocniny s celočíselným a racionálním exponentem - zápis čísel ve zkráceném tvaru - číselné soustavy - cvičení

- vypočítá hodnotu výrazu - provádí operace s výrazy - rozloží mnohočlen na součin - užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí podmínky smyslu výrazu a s pomocí učitele zjednodušuje lomené výrazy a provádí operace s lomenými výrazy a mnohočleny	3. Výrazy a jejich úpravy - výrazy, hodnota výrazu - početní operace s výrazy (+, -, .) - rozklad na součin (vytýkání, rozkladové vzorce) - lomené výrazy (podmínky, zjednodušování lomených výrazů a operace s nimi) - operace s mnohočleny - souhrnné opakování
Žák: - rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní - řeší rovnice a nerovnice a jejich soustavy - používá rovnice a jejich soustavy pro řešení slovních úloh	4. Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice - lineární rovnice s proměnnou ve jmenovateli - rovnice s parametrem - vyjádření neznámé ze vzorce - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - slovní úlohy - nerovnice v součinném a podílovém tvaru - lineární rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou - kvadratická rovnice a nerovnice - iracionální rovnice - soustava lineární a kvadratické rovnice o dvou neznámých - slovní úlohy - diskuse o počtu kořenů kvadratické rovnice - souhrnné opakování
- sestrojí (jednodušší konstrukce) trojúhelník, rovnoběžník a lichoběžník ze zadaných údajů - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách - určí obvod a obsah - čtverec, obdélník, rovnoběžník, lichoběžník, trojúhelník, pravidelné mnohoúhelníky (s využitím tabulek) - určí obvod a obsah kruhu a - vzájemnou polohu přímky a kružnice - užívá pro výpočty Pythagorovu větu, - řeší praktické úlohy z běžného života	5. Planimetrie - základní metrické pojmy a označení - trojúhelník, shodnost a podobnost trojúhelníků, Euklidovy věty - konstrukce trojúhelníku - pravoúhlý trojúhelník - Pythagorova věta - mnohoúhelníky, čtyřúhelníky - pravidelné mnohoúhelníky, kruh, kružnice - opakování
- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	Písemná práce

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - definuje a rozlišuje jednotlivé druhy funkcí - načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti, převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur - pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě - řeší jednoduché exp. a log. rovnice	1. Funkce a její průběh - základní pojmy - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot, graf funkce, vlastnosti funkcí - lineární a kvadratická funkce - lineární funkce s absolutní hodnotou racionální funkce - exponenciální a logaritmické funkce - logaritmus - exponenciální rovnice - logaritmické rovnice
- načrtne a znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel, používá jejich vlastností a vztahů při řešení jednoduchých goniometrických rovnic i k řešení rovinných i prostorových útvarů	2. Goniometrie a trigonometrie - orientovaný úhel - goniometrické funkce ostrého a obecného úhlu - goniometrické rovnice - řešení pravoúhlého trojúhelníku - věta sinová a kosinová - řešení obecného trojúhelníku
- určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny určuje povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie	3. Stereometrie - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru, povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - opakování
- vyhledává a zpracovává data, porovnává je - pracuje s údaji vyjádřenými v diagramech, grafech a tabulkách - určí četnost znaku a aritmetický průměr	4. Práce s daty
- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	Písemná práce

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - používá a rozliší vztahy pro počet variací, permutací a kombinací bez opakování - počítá s faktoriály a kombinačními čísly - řeší rovnice s faktoriály a kombinačními čísly	1. Kombinatorika - variace, permutace a kombinace bez opakování, variace s opakováním - rovnice s faktoriály a kombinačními čísly - binomická věta
- rozlišuje druhy pravděpodobnosti -- užívá základní pojmy ze statistiky - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky a grafy se statistickými údaji	2. Pravděpodobnost - pravděpodobnost náhodného jevu - pravděpodobnost sjednocení jevů - pravděpodobnost opačného jevu - základy statistiky
- určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny určuje povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie	3. Stereometrie - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru, povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - opakování
- vyhledává a zpracovává data, porovnává data - pracuje s údaji vyjádřenými v diagramech, grafech a tabulkách - určí četnost znaku a aritmetický průměr	4. Práce s daty
- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	Písemná práce

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - chápe posloupnost jako zvláštní případ funkce - rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky	1. Posloupnosti a jejich využití - aritmetická a geometrická posloupnost finanční matematika - opakování
- provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektorů reálným číslem, skalární součin vektorů) - řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek - převede různá analytická vyjádření přímky - charakterizuje jednotlivé kuželosečky a používá jejich rovnice - řeší úlohy o vzájemné poloze přímky a kuželosečky	2. Analytická geometrie v rovině - vektory, operace s nimi - vzdálenost dvou bodů, střed úsečky - skalární součin - přímka a její analytické vyjádření (parametrické, obecné, směrnicové) - odchylka přímek - vzdálenost bodu od přímky - kuželosečky (kružnice, elipsa), středový a obecný tvar - vzájemná poloha s přímkou
- vyhledává a zpracovává data, porovnává data - pracuje s údaji vyjádřenými v diagramech, grafech a tabulkách - určí četnost znaku a aritmetický průměr	3. Práce s daty
- opakuje si a systematizuje učivo střední školy	4. Souhrnné opakování
- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	Písemná práce

Učebnice: Dr. Kubešová, N.: Matematika - přehled středoškolského učiva. Nakladatelství PV
 RNDr. Hudcová, M.: Sbírka úloh z matematiky pro SOŠ, SOU a nástavbové studium. Prometheus.
 RNDr. Polák, J.: Přehled středoškolské matematiky. Prometheus

Vypracovali: RNDr. Jiří Vosáhlo, Ing. Jiří Skopalík, Marek Novák

Aktualizovala: Ing. Jana Pucandlová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Přírodní vědy (chemie, fyzika, ekologie, biologie) přispívají k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů, pojmů, zákonů, formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat přírodovědeckých poznatků v profesním i odborném životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné praxi, aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Přírodovědné vzdělání</i> , <i>Vzdělávání pro zdraví</i> . Výuka je dělena v prvním ročníku do tří okruhů - <i>chemie</i> , <i>fyzika</i> , <i>ekologie</i> , se zřetelem na jejich provázanost a mezipředmětové vztahy: - <i>chemie</i> : obecná chemie, anorganická chemie, fyzika atomu, - <i>ekologie</i> : základy biologie, obecná ekologie, člověk a životní prostředí, formování žádoucích vztahů, postojů a návyků k ŽP, - <i>fyzika</i> : mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, vesmír. Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnic i některých časopisů (Ekologie a Biologie), učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznátky z předmětu jsou propojovány s odbornými předměty a s <i>odborným výcvikem</i> .
Metody a formy výuky	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuse, vyvození poznatků, exkurze (čističky vod apod.). Je využívána audiovizuální technika, velký důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků, především při některých školních a žákovských projektech.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkování. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno

	formou testu, doplňování do textu, popisováním nákresů, zadávání úkolů v oblasti aplikace přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie, věcně správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata. <i>Sociální kompetence</i> - dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě. <i>Aplikovat základní matematické postupy</i> - numerické aplikace v přírodovědné oblasti. Průřezové téma: <i>Člověk a životní prostředí</i> - posouzení vlivu člověka na přírodu a životní prostředí (rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vlivy průmyslu, zemědělství, cestovního ruchu, válečných konfliktů, aj.); ochrana zdraví člověka, ochrana přírody a přírodních zdrojů, chráněná území; využívání alternativních zdrojů energie. <i>Informační a komunikační technologie</i> - využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.

Výsledky a kompetence	Učivo
Žák: - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	Mechanika - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi; - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny; - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;	Termika -teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj; - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	Elektrina a magnetismus -elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
-rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření; - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; - řeší úlohy na odraz a lom světla; - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;	Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
-popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;	Fyzika atomu model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití

charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - zná příklady základních typů hvězd.	Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie
Žák: dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	Chemie Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii
- vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi (s důrazem na průmyslovou výrobu)
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a žp.	Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje.	Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

Výsledky vzdělávání	Učivo
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je	Obecný úvod do biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika
- objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	Biologie člověka - biologie člověka - dědičnost a proměnlivost - zdraví a nemoc - živiny, vitamíny, - civilizační choroby a jejich prevence - působení toxických látek na tělo
- vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí	Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činnosti člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétních příkladech z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	
---	--

Učebnice:

Blažek, J., Fabiny, J.: Chemie pro SOŠ a SOU nechemického směru, SPN Praha, 1999

Kvasničková, D.: Základy ekologie pro 9. ročník ZŠ a SŠ, Fortuna, 2001

Řešátko, M., Volf, I., Pikner, J.: Fyzika A pro SOU 1. a 2. díl, SPN, 1984

Vypracoval: Mgr. Milouš Kašpar

Aktualizovala: Mgr. Eliška Fuljerová, srpen 2023

Kód a název oboru vzdělání:	65 - 41 - L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Gastronomie
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitou
Délka studia:	4 roky
Forma studia:	denní studium
Datum platnosti:	od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	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 k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit, preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky co nejvíce eliminovány, žáci znají prostředky sloužící k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu, dokáží posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup. Žáci dokáží vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž, dokáží připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu. Osvojí si a prohloubí hygienické i zdravotní zásady a návyky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti, využívali pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play a kontrolovali a ovládali své jednání, chovali se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy, zvládli poskytnout první pomoc.
Charakteristika učiva:	Tělesná výchova je vytvářena zásadně pro žáky a v jejich prospěch. Orientuje se na upevnění, doplnění a praktické ověření uceleného systému informací, dovedností, návyků a postojů v životě moderního člověka jako součásti zdravého životního stylu, k jejich pravidelnému a vhodnému užití, k zájmu o vlastní tělesnou zdatnost. Učivo předmětu se člení do tematických celků: atletika, sportovní hry, úpoly, sportovní a rytmická gymnastika. Netradiční sporty, bruslení a plavání jsou zařazovány podle podmínek a zájmů žáků. Průpravná, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, tvořivá cvičení a pohybové hry jsou průběžně zařazovány do všech vyučovacích jednotek stejně jako poznatky z TV a sportu, organizace, hygiena a bezpečnost v TV a sportu. Turistika a pobyt v přírodě je realizován v rámci letního turistického kurzu a lyžování je součástí zimního lyžařského kurzu.

Metody a formy výuky:	Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách tělovýchovných zařízení a přírody. Základní formou výuky je vyučovací jednotka. Obě vyučovací hodiny jsou sloučeny v jeden celek. Toto sloučení umožní učitelům TEV využívat sportovní areály mimo školu. Součástí výuky jsou lyžařský a turistický kurz. Efektivita výuky vychází z co nejpřesnější diagnostiky a všestranného poznávání žáků, od něhož se odvíjí rozvahy o cílech, obsahu, didaktických metodách a formách uplatněných ve výuce. Záměrně jsou uplatňovány činnosti, při nichž žáci vstupují do různých sociálních rolí a skupinových vztahů, zažívají různou míru odpovědnosti, musí samostatně rozhodovat a hodnotit. Učební proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na vzájemném respektu
Hodnocení žáků:	- Učitel respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků, proto je žák hodnocen za změnu vlastního výkonu (dovednosti) či snahu o tuto změnu, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu, za snahu využívat některé osvojené pohybové činnosti v denním režimu. - Žák se průběžně dovídá, jak jej učitel hodnotí, což má zásadní vliv na jeho motivaci k další činnosti, na jeho postoj k učiteli i k předmětu samotnému. - Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Tělesná výchova by měla přispět k tomu, aby žáci jednali v souladu s morálními principy, dokázali posoudit své fyzické a duševní možnosti, dokázali pracovat v týmu a stanovit si podle svých možností cíle <i>Komunikační kompetence, Personální kompetence, Sociální kompetence</i> - stanovuje si cíle a priority podle svých schopností, zájmové a pracovní orientace efektivně se učí a pracuje, vyhodnocuje dosažené výsledky přijímá hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reaguje, přijímá radu i kritiku reálně posuzuje své fyzické a duševní možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování v různých situacích. Využívá ke svému učení zkušenosti jiných lidí, učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností. - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností. Přijímá a odpovědně plní svěřené úkol - volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění aktivit <i>Člověk a životní prostředí</i> - výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí. <i>Člověk a svět práce</i> - žáci jsou schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, respektovat nadřízeného. <i>Informační a komunikační technologie</i> - žáci vyhledávají informace ze světa sportu, zajímají se o ně.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - poskytne první pomoci sobě a jiným - seznámí se s řádem tělovýchovného zařízení - rozlišuje a používá sportovní vybavení podle dané sportovní činnosti - rozlišuje různé úrovně nasazení s ohledem na zdraví své i druhých - uvědomuje si význam zdravé stravy a dopingů	1. Hygiena a bezpečnost Bezpečnost při TV První pomoc, integrovaný záchranný systém
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - zvládá techniku běžecké abecedy, startovní povely a techniku běžeckých startů - je schopen technicky zaběhnout sprint - provádí skok vysoký, daleký a vrh koulí - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko - skokansko - vrhačské limity - zlepšuje své absolutní i relativní výkony	2. Atletika Lehká atletika Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy - 60, 100, 200, 400m 800(D), 1000(H) Fartlek, rovinky, starty, úseky, štafety, Skoky - daleký, vysoký (metodika, odrazy, odpichy) Vrhy a hody - koule 3 kg, 5kg, míček, granát metodika a technika
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - je schopen plnit funkce v herních kombinacích a systémech - rozliší jednání fair - play - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev ze základní školy	3. Sportovní hry Kopaná - vedení, zpracování míče, přihrávka, střela Softbal - házení, chytání, odpal, taktika Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra -Netradiční sportovní hry - Futsal, freesbee, florbal, nohejbal, badminton, ringo

- koordinuje své pohyby - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - sestaví jednoduché pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou Cvičení na nářadí - hrazda, přeskok, kladina(pouze dívky) kruhy, Prostná Šplh - (dívky tyč, chlapci lano) Aerobik
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu - uvědomuje si polohu těžiště těla - spolupracuje při skupinových úpolových hrách - ovládá pohyby těla při pádech	5. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky Soutěže - zábavná forma
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce	6. Pohybové hry Drobné, závodivé, motivační, štafetové
- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace	7. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, Kondiční, kompenzační, relaxační, Vyrovnávací, zdravotní
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - kriticky zhodnotí svoji zdatnost - respektuje honocení učitele	8. Testování tělesné zdatnosti Cooperův test, Chůze na vzdálenost 2 km, Testová baterie Unifittest (6-60)
- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní lyžařské dovednosti, nebo se v nich zdokonalí	9. Lyžování Lyžařský kurz - základy lyžování a snowboardingu - zlepšení Chování v horském prostředí
- chápe odlišnosti podmínek v přírodním prostředí - zná a respektuje zásady bezpečného chování v přírodě, umí poskytnout první pomoc - rozvíjí své schopnosti a dovednosti	10. Turistika Sportovně turistický kurz - základy pohybu a chování v přírodě - pěší a cykloturistika, plavání, in line bruslení - orientace v krajině - ochrana přírody - základní dopravní a turistické značky - aplikace pohybových her v přírodním prostředí

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své, ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	1. Hygiena a bezpečnost
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje a zlepšuje techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu a pobytu v přírodě - zná své běžecké, skokanské a vrhačské limity - dosahuje lepších výkonů než v 1. ročníku	2. Atletika speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy - 60, 100, 200, 400 m, 800(D), 1500(H), fartlek rovinky, starty, úseky Skoky- daleký, vysoký - zdokonalování odrazy, odpichy Vrhy a hody- koule 3 kg, 5kg - technika, míček, granát
- zlepšuje se v základních herních činnostech jednotlivce proti 1. ročníku - je schopen sehrát základní herní kombinace - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozlišuje jednání fair-play - ovládá pravidla vybraných her - rozumí složitějším taktickým pokynům při hře - řídí se signalizací rozhodčího, umí řídit utkání - chápe různé herní varianty a systémy - zvládá složitější herní cvičení - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepšuje herní projev	3. Sportovní hry Kopaná - individuální činnost jednotlivce, hra, taktika Softbal - házení, chytání, odpal, taktika Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra -Netradiční sportovní hry - Futsal, freesbee, florbal, nohejbal, badminton, ringo
- zlepšuje koordinaci svých pohybů - upevňuje zásady dopomoci a záchrany	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou Cvičení na nářadí - hrazda, přeskok, kladina metodika, nácvik

- nebojí se náradí - sestaví složitější pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání	Prostná, Šplh - tyč, lano Aerobik
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu	5. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky - herní formou
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce	6. Pohybové hry Drobné, štafetové
- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - upevňuje vnímání nutnosti posilování a protahování jednostranně zatěžovaných svalových skupin - chápe důležitost relaxace	7. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, Kondiční, kompenzační, relaxační, Vyrovnávací, zdravotní
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dokáže porovnat svoji výkonnost s předešlým ročníkem	8. Testování tělesné zdatnosti Cooperův test, Chůze na vzdálenost 2 km, Testová baterie Unifittest (6-60)

Ročník: 3

Počet hodin: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	1. Hygiena a bezpečnost
- zdokonalí rozcvičení všeobecné a spec.(abeceda, strečink) - uplatňuje techniku vybraných atletických disciplín na vyšší úrovni - ovládá pravidla atletiky, dokáže měřit pásmem a na stopkách - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě	2. Atletika Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy - 60, 100, 200, 400 m, 800(D), 3000 (H), fartlek rovinky, starty, úseky Skoky - daleký, vysoký - upevnění techniky odrazy, odpichy Vrh a hody - koule 3 kg, 5kg, míček, granát technika - upevnění

- uvědomuje si škodlivost používání dopingů - zlepší své výkony oproti 1. a 2. ročníku	
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce proti 2. ročníku - zná základní herní systémy - rozlišuje jednání fair-play - rozumí pravidlům sportovních her, umí rozhodovat utkání - chápe taktické požadavky her - rozumí signalizaci rozhodčího - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev - zvládá složitější herní cvičení a různé varianty útoku i obrany	3. Sportovní hry Kopaná - individuální činnost jednotlivce, hra, taktika Softbal - házení, chytání, odpal, taktika Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra -Netradiční sportovní hry - Futsal, freesbee, florbal, nohejbal, badminton, ringo
- koordinuje své pohyby na vyšší úrovni - ovládá zásady dopomoci a záchrany - sestaví složité pohybové vazby - zlepší prostorovou orientaci - upevní své vnímání pohybu v prostoru	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hřebem Cvičení na nářadí - prostrná, hrazda, přeskok, kladina - sestavy Šplh - tyč, lano Aerobik
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře	5. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky - herně
- využívá své pohybových schopností a dovedností - chápe důležitost týmové práce	6. Pohybové hry Drobné Štafetové
- uvědomuje si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin, provádí je - uvědomuje si důležitost relaxace	7. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, Kondiční, kompenzační, relaxační, Vyrovnávací, zdravotní
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dokáže odhadnout a změřit svoji zdatnost a porovnat ji s výsledky v 2. ročníku	8. Testování tělesné zdatnosti Cooperův test, Chůze na vzdálenost 2 km, Testová baterie Unifittest (6-60)

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	1. Hygiena a bezpečnost
- zdokonalí rozcvičení všeobecné a spec.(abeceda, strečink) - uplatňuje techniku vybraných atletických disciplín na vyšší úrovni - ovládá pravidla atletiky, dokáže měřit pásmem a na stopkách - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - uvědomuje si škodlivost používání dopingů - zlepší své výkony oproti 1. a 2. ročníku	2. Atletika Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy - 60, 100, 200, 400 m, 800(D), 3000 (H), fartlek rovinky, starty, úseky Skoky - daleký, vysoký - upevnění techniky odrazy, odpichy Vrhy a hody - koule 3 kg, 5kg, míček, granát technika - upevnění
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce proti 2. ročníku - zná základní herní systémy - rozlišuje jednání fair-play - rozumí pravidlům sportovních her, umí rozhodovat utkání chápe taktické požadavky her - rozumí signalizaci rozhodčího - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev - zvládá složitější herní cvičení a různé varianty útoku i obrany	3. Sportovní hry Kopaná - individuální činnost jednotlivce, hra, taktika Softbal - házení, chytání, odpal, taktika Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra -Netradiční sportovní hry - Futsal, freesbee, florbal, nohejbal, badminton, ringo
- koordinuje své pohyby na vyšší úrovni - ovládá zásady dopomoci a záchrany - sestaví složité pohybové vazby - zlepší prostorovou orientaci - upevní své vnímání pohybu v prostoru	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hřebem Cvičení na nářadí - prostrná, hrazda, přeskok, kladina - sestavy Šplh - tyč, lano Aerobik
	5. Úpoly

- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře	Pády, přetahy, přetlaky - herně
- využívá své pohybových schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce	6. Pohybové hry Drobné Štafetové
- uvědomuje si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin, provádí je - uvědomuje si důležitost relaxace	7. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, Kondiční, kompenzační, relaxační, Vyrovnávací, zdravotní
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dokáže odhadnout a změřit svoji zdatnost a porovnat ji s výsledky v 3. ročníku	8. Testování tělesné zdatnosti Cooperův test, Chůze na vzdálenost 2 km, Testová baterie Unifittest (6-60)

Pomůcky: náradí a náčiní pro jednotlivé sportovní aktivity a disciplíny, motivační videa

Vypracoval: Mgr. Milouš Kašpar, Jiří Bláha

Aktualizovala: Michaela Kolínová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač a jeho periferie, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows, pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Zvládnout efektivní práci s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat elektronickou poštou. Naučit žáky operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování ...). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP - <i>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</i> . Předmět je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací, využití softwarového vybavení počítače. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně, o možnosti jejich šíření. Seznamuje s autorskými právy a jejich porušováním. Seznamuje i s různými operačními systémy, zejména s prací s operačním systémem Windows. Je zaměřen na vytváření dokumentů v programu Microsoft Word a využití internetu, vyhledávání informací a práce s nimi, komunikaci pomocí internetu. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.
Metody a formy výuky:	Metody výuky - výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu - formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za

	samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástěnky,...). Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti. <i>Personální a sociální kompetence</i> - žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce. Podněcovat práci týmů vlastními návrhy nazlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých <i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií</i> –pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením. Učit se používat nové aplikace.Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace. Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet. Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Dokáží využívat prostředky IKT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, matematice, ekonomice,) a v praktickém životě. <i>Odborné kompetence</i>- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi chápali bezpečnost práce jako nedílnou péči o zdraví své i spolupracovníků. Osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.) Průřezové téma: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – Žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly. <i>Člověk a životní prostředí</i> - žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů). <i>Informační a komunikační technologie</i> - žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na

Ročník: 1.

Hodin celkem: 34

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>
Žák - chápe podstatu práce v počítačové síti a její výhody - orientuje se v základních pojmech - umí využívat výhody jednotného přístupu v síti LAN	Základy obsluhy počítače - základní pojmy a obsluha PC - podstata práce v síti LAN - výhody a přínosy při využití LAN
Žák - zná základní pojmy o HW a SW - umí vysvětlit základní princip činnosti počítače a periferních zařízení - dovede porovnat základní parametry komponentů počítače a posoudit jejich využití	Základní části počítače a periferní zařízení - základní pojmy a pravidla (zásady) práce s počítačem - obsah skříně počítače - parametry a využití základních komponentů - externí zařízení počítače a jejich využití
- samostatně obsluhuje počítač, umí připojit periferní zařízení	- porty a rozhraní pro připojení - další druhy počítačů a jejich využití
Žák - zná základní pojmy a orientuje se v prostředí OS - chápe uspořádání dat na médiích, dodržuje přehlednost ve složkách a souborech - bezpečně zvládá praktické operace se soubory - dokáže měnit dle potřeby konfiguraci a prostředí OS - využívá internet jako základní zdroj informací a umí potřebné informace vyhledat a využít - komunikuje prostřednictvím elektr. pošty	Operační systémy PC - přehled a druhy operačních systémů - význam OS a jeho činnosti - uspořádání dat na disku (složky, stromová struktura, soubory) - základní pojmy, prostředí a popis činnosti OS Windows - multitasking a jeho využití - operace se složkami a soubory pomocí různých nástrojů - využití schránky v prostředí OS WIN

- zná nebezpečí související s využitím internetu a pošty, umí používat nástroje na minimalizaci těchto rizik	- možnosti spouštění aplikací - WIN a práce v počítačové síti - konfigurace a nastavení OS (prostředí, nastavení HW a SW, nastavení tisku) - využití nástrojů a aplikací (příslušenství) přímo v OS - internet - vyhledání a uložení informací - elektronická pošta - podstata a základní využití pro komunikaci
Žák - umí nastavit parametry dokumentu - používá základní pravidla pro psaní a úpravy textů - zvládá bezpečně potřebné operace se soubory včetně průběžného ukládání - volí optimální nástroje pro úpravy textu - formátuje nejen samotný text, ale i vložené objekty - orientuje se i ve složitějších úpravách vícestránkových textů a umí použít styly a navazující operace (pro referáty, seminární práce...) - rozezná vhodnost využití hromadné korespondence	Textový editor - základní popis a obsluha editoru - pravidla editace a základní formátování textu - práce se soubory v editoru - úpravy písma a odstavců v editoru - složitější úpravy textu - sloupce, tabulky a jejich úprava, tabulátory - vkládání objektů a jejich formátování v textu - obrázky, symboly - využití stylů a pokročilé formátování, tvorba obsahu a rejstříku, - využití šablon v dokumentu - tisk dokumentů, obsluha tiskárny - úpravy rozsáhlejších textů, aplikace a úprava stylů (wordprocessing - základy) - hromadná korespondence - podstata a využití HK
Žák - odlišuje rastrovou a vektorovou grafiku - dokáže si upravit fotografii před vložením do textového dokumentu	Základy počítačové grafiky - základy rastrové (bitmapové) grafiky - jednoduchý SW na prohlížení a úpravy např. fotografií, obrázků - základní úprava fotografií

Žák - umí vhodně zvolit osnovu prezentace - vhodně si stanoví obsah a uspořádání snímku - umí nastavit parametry před spuštěním prezentace - dokáže doplnit prezentaci mluveným komentářem	Prezentace - podstata a využití prezentací - tvorba jednoduché prezentace - základní úpravy snímků a celé prezentace - realizace (předvedení) prezentace ve skupině
--	---

Ročník: 2.

Hodin celkem: 34

<i>Výsledky vzdělávání</i> Žák - umí oživit a doplnit prezentaci o efekty a animace - využívá multimediální prvky v prezentaci - dovede doplňovat spuštěnou prezentaci vhodným komentářem	<i>Učivo</i> Prezentace - rozšíření - rozsáhlejší prezentace a vkládání dalších Objektů - pokročilé úpravy prezentace, využití Multimédií - využití pro ekonomické náměty - praktická realizace prezentace s komentářem
Žák - dokáže posoudit vhodnost tabulkového editoru pro dané zpracování - orientuje se dobře v prostředí editoru, využívá nabídky a panely nástrojů - dodržuje pravidla tvorby tabulek a tabulky i buňky formátuje - umí vytvořit výpočty, využívat připravené funkce, realizovat logické operace v tabulce - důsledně využívá správného adresování při kopírování vzorců a funkcí - umí využít databázové nástroje pro jednodušší tabulky se stejnorodými údaji - chápe vztah mezi údaji v tabulce a jejich prezentováním v grafu - umí logicky volit typ grafu k realizaci	Tabulkový editor - základní popis, prostředí a obsluha editoru - úpravy v tabulce, základní výpočty a operace, formátování buněk - práce se soubory - tvorba a úprava jednoduchých grafů - využití funkcí, sestavení vzorců pro výpočty - statistické výpočty a jejich interpretace - adresování buněk a využití podmínky pro zpracování údajů - databázové funkce a jejich využití pro práci s daty - využití šablon v editoru - kontingenční tabulky a jejich využití, kontingenční grafy

požadovaného cíle a umí graf interpretovat - umí variabilně použít údaje z kontingenčních tabulek a grafů	- složitější grafy a jejich úprava, význam a interpretace grafů - tisk tabulek a grafů - ekonomické a statistické výpočty v tabulkách včetně grafů, interpretace výsledků
Žák - bezpečně pozná výhody vektorové grafiky a umí je vysvětlit - dokáže si nastavit nástroje editoru a orientovat se v nich - umí vkládat a tvarovat objekty - orientuje se v různých grafických formátech a umí vysvětlit jejich využití - umí grafiku použít například pro marketingové účely - reklamní leták - umí grafiku použít například pro - vytvořené grafické objekty umí vkládat do jiných aplikací	Vektorová grafika - podstata vektorové grafiky, porovnání s rastrovou, využití - prostředí a obsluha grafického editoru - vložení textů, tabulek, obrázků - jejich úprava - vkládání a tvarování objektů, jejich formátování - práce se soubory a tisk - grafika pro ekonomické využití dle zadání nebo návrhů žáků
Žák - zvládá vkládání výsledků jednoho zpracování do jiné aplikace - výsledné tabulky a grafy využívá v ekonomických prezentacích	Propojení aplikací - komplexní cvičení na propojení textů, tabulek a grafiky - využití všech objektů v prezentacích a grafiky - využití všech objektů v prezentacích

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák - dokáže posoudit výhodnost zpracování dat v aplikační databázi - dobře zná základní databázové pojmy a používá je - při zpracování dat důsledně vychází z požadavků na výstupní informace - pečlivě navrhuje strukturu datové tabulky s ohledem na typy položek vzhledem k dalšímu zpracování - umí dobře třídit a filtrovat data podle požadovaných kritérií - sestavuje přehledné formuláře pro zobrazení dat - pečlivě provádí výpočty a logicky si ověřuje správnost sestavených vzorců a podmínek - umí databáze využít pro hromadnou korespondenci - chápe význam převodu dat mezi aplikacemi	Databáze - podstata a využití databází - základní pojmy a objekty v databázi - prostředí a obsluha databázového aplikačního programu - definice tabulky, typy proměnných a jejich využití - operace s daty v tabulce (třídění, filtrování, podmnožiny) - aktualizace dat v tabulce a její význam - tvorba formulářů a jejich úprava - vytvoření dotazů, typické definice dotazů a relace mezi nimi - praktické úlohy s náměty z ekonomické praxe Komplexní využití MS-Office - export a import dat mezi aplikacemi

Žák - dokáže operativně upravit získané informace pro další využití - prakticky využívá on-line komunikaci na internetu - umí přehledně třídit poštu, pracovat s přílohami - zná možná nebezpečí spojená s internetem a poštou	- vkládání objektů do dalších aplikací - dynamické propojení objektů - komplexní využití pro hromadnou korespondenci Internet a elektronická pošta - rozšíření - pokročilé vyhledávání na internetu - využití a úprava vyhledaných dat - v kancelářských aplikacích - on-line aplikace a komunikace na internetu - možnosti využití, požadavky na vybavení počítače - nastavení a využití poštovního klienta
--	---

Ročník: 4.

Hodin celkem: 29

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>
Žák - dobře se orientuje v základních pojmech, umí je prakticky využít - umí posoudit výhody počítačových sítí různého druhu i rozsahu - orientuje se v HW a SW požadavcích na vybavení sítě	Počítačové sítě - podstata a členění počítačových sítí - rozdělení sítí podle rozsahu (LAN, WAN, MAN) - topologie počítačových sítí - koncepce počítačových sítí - HW a SW sítí LAN, základní pojmy
Žák - navazuje na dosavadní dovednosti v obou editorech - dokáže si vhodně rozmyslet postup a nástroje při úpravě dokumentů	Textový a tabulkový editor - rozšíření učiva - využití šablon a stylů s úpravami - generování obsahů a rejstříků - revize a sledování změn - praktická cvičení ve wordprocessingu

- umí využívat šablony z internetu nebo si umí potřebné šablony vytvořit a uložit - v tabulkovém editoru umí řešit i rozsáhlé úlohy s náročnějšími funkcemi	- využití statistických, ekonomických a finančních funkcí - kontingenční tabulky a grafy
Žák - umí se dobře přizpůsobit alternativním aplikacím a provést požadované zpracování	Alternativní využití kancelářských programů - aplikace na ekonomických příkladech - koncepce a význam Cloudových služeb - aplikace a využití Cloudových služeb na příkladech
Žák - dokáže definovat požadavky (HW i SW) na využití multimédií - umí provést základní úpravy multimediálních souborů a následně je použít v další aplikaci	Multimédia na počítači - podstata a příklady využití multimédií - hudba a filmy na počítači - výukové multimediální programy - digitální fotografie a její úpravy - digitální video a úpravy na počítači
Žák - aktivně se podílí na vyhledání informací - umí nainstalovat a nastavit potřebné programy - chápe důležitost aktualizací SW	Doplnění a rozšíření učiva - novinky a aktuality v HW a SW - údržba a zálohování dat - antivirová ochrana - aktualizace systému a dalšího SW - pokročilé technologie komunikace

Učebnice: Roubal, P.: Informační a výpočetní technika. Computer Press, a.s.

Navrátil, P.: Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky, S počítačem nejen k maturitě I. a II. Díl. Computer Media, Ing. Vyslouzilová Spohnerová P.: Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky 2. díl. Computer Media

Vypracovali: Ing. Jiří Skopalík, Mgr. Milouš Kašpar

Aktualizoval: Tomáš Jonáček, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

Písemná a elektronická komunikace

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je: - naučit je psát desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem na klávesnici počítače - upevňovat získané dovednosti - naučit je zpracovat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost; - pracovat s manuálem ČSN 01 6910 pro vypracování písemností - seznámit žáky se základy obchodní korespondence.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Komunikace</i>. Je zařazeno učivo o obsluze a funkcích textového editoru PC. Základem učiva je zvládnutí klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou - psaní písmen, velkých písmen (bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem). Jednoduché úpravy textu - zvýrazňování, velikost písma, řádkování. Seznámení s náležitostmi obchodních písemností podle ČNS 01 6910. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>český jazyk, informačních a komunikačních technologie a ekonomika</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladen na samostatné, spolehlivé a efektivní ovládnutí klávesnice PC, na procvičování písmen na všech jeho řadách desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání zrakem, pro procvičování jednotlivých písmen využívá učebnici administrativy. Na začátku každé vyučovací hodiny je prováděno cvičení na zopakování předcházející látky formou psaní na rychlost a přesnost. U žáka s poruchami učení je zvolen individuální přístup.
Hodnocení žáků:	Převládá hodnocení strojopisných textů - rychlosti a přesnosti psaní. Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Důležitým kritériem je úprava písemností a pořádek při jejich zakládání. Znalosti žáka jsou ověřovány měsíčně v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost a rychlost psaného textu, čtvrtletně – souhrnná písemná práce, na konci každého pololetí žák píše pololetní písemnou práci, která je zaměřena na přesnost - opis textu, na rychlost - počet úhozů za minutu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - absolventi jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, zvládat komunikaci v projevech mluvených i psaných, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na pracovní a jiné písemnosti, používat správně pojmy. <i>Personální kompetence</i> - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí a učit se na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a prosazovat trvale rozvoj své pracovní činnosti. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> - absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. <i>Kompetence k učení</i> - uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka. <i>Člověk a svět práce</i> - písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro praktickou obsluhu výpočetní a informační techniky a tím usnadňovat rozvíjení jeho podnikatelských aktivit.
--	--

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 34

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rychle a přesně ovládá klávesnici PC desetiprstovou hmatovou metodou, prokáže znalost psaní malých a velkých písmen, diakritických a interpunkčních znamének, číslic a značek, zvyšuje přesnost a rychlost psaní - zpracuje text s využitím zvýraznění a formátování Odborné kompetence • efektivně ovládá klávesnici počítače, dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady - zpracovává písemnosti a tabulky a upravuje je podle normy	Základy psaní na klávesnici ve výukovém programu a dle předlohy - nácvik psaní malých a velkých písmen, diakritických a interpunkčních znamének, číslic a značek - úprava textu Zpracování tabulek ve Wordu a v Excelu - náležitosti a druhy tabulek, jejich úprava

Ročník: 2.**Počet hodin celkem: 34**

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - píše podle diktátu Odborné kompetence - vhodným způsobem reprezentuje firmu a spoluvytváří image firmy na veřejnosti, dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady	Základy psaní na klávesnici ve výukovém programu a dle předlohy - psaní podle diktátu, zvyšování rychlosti psaní - korekturní znaménka, korekce textů
- zpracovává písemnosti a tabulky a upravuje je podle normy, prokáže znalost ovládání tabulek	Zpracování tabulek ve Wordu a v Excelu - náležitosti a druhy tabulek, jejich úprava - tabulátorové zarážky

Ročník: 4.**Počet hodin celkem: 29**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - ovládá pravidla normalizované úpravy písemností a adres - využívá pravidla stylizace dopisů a dokumentů - sestaví na počítači písemnosti při nákupu a prodeji, písemnosti při dopravě zásilek, nepravidelnosti při plnění kupní smlouvy, písemnosti při platebním styku - posílá sdělení a dokumenty v příloze elektronickou poštou Odborné kompetence - vyhotovuje typické písemnosti v normalizované úpravě - jedná podle zásad společenského chování - využívá znalostí sociálního jednání	Zpracování písemností a manipulace s nimi - pravidla normalizované úpravy písemností a adres (význam písemného styku, tvorba účelového dopisu) - pravidla stylizace dopisů a dokumentů - poptávka, nabídka, objednávka - písemnosti při nákupu a prodeji, písemnosti při dopravě zásilek, nepravidelnosti při plnění kupní smlouvy, písemnosti při platebním styku - reklamace, urgence, upomínka - vnitropodnikové písemnosti - písemnosti při pracovních poradách, pracovních cestách, písemnosti vedoucích pracovníků, personální písemnosti, osobní písemnosti

Učebnice: Kroužek, J. - Kuldová, O.: Písemná a elektronická komunikace 1, Praha, Fortuna 2007
 Fleischmannová, E. - Kuldová, O. - Jonáš, I.: Písemná a elektronická komunikace 2, Praha, Fortuna 2005

ČSN 01 6910: 2007 Úprava písemností zpracovaných textovými editory

Vypracovala: Bc. Marie Kavanová; Aktualizoval: Tomáš Jonáček, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

EKONOMIKA

Pojetí předmětu:

Obecné cíle:	Ekonomika je osový ekonomický předmět, obsahem učiva vychází z poznatků, které se týkají tržní ekonomiky. Předmět ekonomika vede k rozvíjení schopností ekonomicky myslet, uplatňovat při posuzování podnikových činností kritérium ekonomické efektivity, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání. Žáci: jednají odpovědně, samostatně, aktivně vyjadřují své názory a úvahy na daná ekonomická témata dbají na dodržování zákonů, pravidel chování a jednají v souladu s morálními principy aktivně se zajímají o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru myslí kriticky – tj. ověřují si věrohodnost informací, nenechávají se manipulovat, tvoří se vlastní úsudek a jsou schopni o něm diskutovat s jinými lidmi
Charakteristika učiva:	Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa, je složeno z témat týkajících se podnikání, marketingu, zabezpečování hlavní činnosti jednotlivými zdroji, daňové soustavy, finančního hospodaření firmy, finančního trhu, financování podniku a managementu. Největší důraz je kladen na praktické ekonomické vědomosti a dovednosti, které umožní absolventovi se úspěšně uplatnit na trhu práce. V rámci tohoto předmětu žáci povinně absolvují odbornou praxi v různých firmách a institucích regionu v délce čtyř týdnů. V průběhu studia žáci navštíví některé finanční instituce, např. ČNB, KB, FÚ V Mladé Boleslavi apod. Výuka ekonomiky navazuje na výuku v předmětech ICT, dějepis, občanská nauka, účetnictví, technologie a stolničení.
Metody a formy výuky:	Žáci si osvojí dovednosti nezbytné pro zajišťování podnikových činností a efektivní hospodaření s finančními prostředky. Žáci získají široké ekonomické vědomosti a dovednosti, které jim umožní úspěšně se uplatnit na trhu práce, popř. mají možnost dále studovat na vysokých školách nebo vyšších odborných školách. <u>Metody výuky:</u> metody motivační – příklady z praxe, pochvaly, demonstrace metody fixační – opakování učiva ústní, písemné, nácvik dovedností, domácí práce, rozhovor, diskuse, metody expoziční

	popis (např. živnostenského listu, pokladního dokladu, faktury, výkazu apod.), vyprávění (např. vyprávíme o ekonomickém dění, o jednání dodavatele a odběratele apod.) vysvětlování (např. ekonomických jevů a obecných závěrů) referáty práce s učebnicí nebo s učebním textem práce s odborným a denním tiskem zápisy na tabuli <u>Formy výuky:</u> Hromadné vyučování – vyučování frontální, popř. skupinové a dle potřeby individuální přístup.
Hodnocení žáků:	Ústní zkoušení – min.2 x za pololetí, písemné zkoušení z menších celků učiva minimálně 4 x za pololetí, hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí sebehodnocení. Hodnoceny jsou také referáty, samostatná práce během zkoušení, práce na projektech apod. Při klasifikaci se klade důraz na: samostatné vystupování studentů, jejich vlastní uvažování, propojování myšlenek (tzn. znalostí a dovedností z jednotlivých tematických celků a vyučovacích předmětů = mezipředmětové vztahy) a možnost jejich aplikace v praxi Dále se zohledňuje prokazování praktických dovedností (např. vyplňování dokumentů). Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Orientuje se v masových médiích, využívá je, kriticky je hodnotí pracuje s informacemi s využitím prostředků informačních technologií, pracuje s osobním počítačem, aplikuje matematické postupy, orientuje se v základních aspektech soukromého podnikání, vyhledává příslušné právní předpisy a je schopen s nimi pracovat, jedná hospodárně, adekvátně uplatňuje nejen kritérium ekonomické efektivnosti, ale i hledisko ekologické, osvojuje si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit Orientuje se v jednotlivých podnikových činnostech (zabezpečení podniku oběžným majetkem, dlouhodobým majetkem, lidskými zdroji) Orientuje se ve světě práce Využívá a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy). Klíčové kompetence - komunikativní, personální, sociální, využití ICT a práce s informacemi, k pracovnímu uplatnění aplikace matematických postupů. Průřezová témata - člověk a svět práce, občan v demokratické společnosti, informační a komunikační technologie, člověk a životní prostředí prostupují celým vzděláváním a průběžně se promítají ve výuce.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - dokáže vysvětlit základní ekonomické pojmy: potřeba, spotřeba, životní úroveň, statky, služby, výrobky, zboží, kapitál, konkurence, hospodářská soutěž, nekalá soutěž	Podstata fungování tržní ekonomiky - výrobní faktory, ekonomický koloběh - podstata tržní ekonomiky (nabídka, poptávka, tržní rovnováha) - zisk jako ekonomický stimul
- odliší dokonalou a nedokonalou konkurenci - uvádí konkrétní příklady nedokonalé konkurence Odborné kompetence: - usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • demonstruje kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	Trh a jeho zákony - konkurence, hospodářská soutěž - selhání trhu
- na příkladech charakterizuje obsah a průběh příslušné hlavní činnosti - orientuje se v problematice péče o jakost - posoudí ekologické souvislosti výrobní činnosti Odborné kompetence - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podnik - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - zvažují při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady	Hlavní činnost podniku - výroba, obchod, služby, neziskový sektor - péče o jakost
- rozlišuje druhy živností a obchodních společností - orientuje se v založení podniku - zpracuje jednoduchý podnikatelský záměr Odborné kompetence: - efektivně hospodaří se svými finančními prostředky - chápe kvalitu jaký významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	Organizace, podnik, právní úprava podnikání - ziskové a neziskové organizace - podnikání, podnikatelský záměr - právní formy podnikání - ukončení podnikání

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady • dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany	
- ovládá postup pořízení materiálu Odborné kompetence: - orientuje se v právní úpravě závazkových vztahů - zabezpečuje hlavní činnost oběžným majetkem - zpracuje doklady související s evidencí zásob - orientuje se v kupní smlouvě a dokladech obchodního případu - zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk	Zabezpečení hlavní činnosti oběžným majetkem - oběžný majetek, členění, pořízení, skladování, obrat zásob - spotřeba materiálu, optimalizace zásob a nákupu - oceňování zásob - písemnosti při nákupu materiálu
- rozliší dlouhodobý majetek a jejich základní druhy Odborné kompetence: - orientuje se v právní úpravě závazkových vztahů - zabezpečuje hlavní činnost dlouhodobým majetkem - zpracovává doklady související s evidencí dlouhodobého majetku - orientuje se v kupní smlouvě a dokladech obchodního případu - dokáže efektivně hospodařit se svými finančními prostředky • zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady	Zabezpečení hlavní činnosti dlouhodobým majetkem - dlouhodobý majetek, členění, opotřebení, odpisy - pořízení a vyřazení dlouhodobého majetku - oceňování dlouhodobého majetku

Ročník: 2.

Počet hodin: 68

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - na příkladech aplikuje poznatky o nástrojích marketingu, např. stanovení ceny, volby prodejní cesty a vhodné propagace - zpracuje jednoduchý průzkum trhu Odborné kompetence:	Marketing - podstata marketingu - průzkum trhu - produkt, cena, distribuce, propagace - komerční reklama, mediální obraz

- provádí průzkum trhu, využívá marketingové nástroje k prezentaci podniku a jeho produktů - dokáže uplatnit poznatky z psychologie prodeje při jednání s klienty a obchodními partnery při nákupu a prodeji - vhodným způsobem reprezentuje firmu a spoluvytváří image firmy na veřejnosti - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dbá na zabezpečování parametrů kvality výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta • chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků a klientů	krásy lidského těla
- provede propočty související se sestavováním a kontrolou plánu - graficky vyjádří a zhodnotí organizační strukturu podniku • zhodnotí využití motivačních nástrojů Odborné kompetence: - pracuje s příslušnými právními předpisy dokáže efektivně hospodařit se svými finančními prostředky	Management - plánování - organizování - rozhodování - motivace a vedení lidí - kontrola

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí princip fungování finančního trhu - na příkladech vysvětlí využití cenných papírů a obchodování s nimi - orientuje se v možnostech uložení peněz, provádí obvyklé výpočty (např. úroků, diskontu) - orientuje se v problematice získání úvěru • orientuje se v nabídce pojistných produktů Odborné kompetence: - orientuje se v činnostech bank, pojišťoven, stavebních spořitelů a penzijních fondů - provádí platební styk a zpracovává doklady související s hotovostním a bezhotovostním platebním stykem - dokáže efektivně hospodařit se svými finančními prostředky • zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady • používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kursovního lístku • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN • rozliší princip daní přímých a nepřímých • řeší příklady výpočtu daně z přidané hodnoty • vede daňovou evidenci pro plátce a neplátce DPH • vyhotoví daňové přiznání • orientuje se v činnostech pojišťoven • vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	Finanční trh, daňová soustava - úloha finančního trhu - peníze, cenné papíry, burza - centrální banka - komerční banky - komunikace s bankou - úrokování a diskontování - stavební spoření, penzijní připojištění - pojišťovny, pojistná smlouva - hotovostní a bezhotovostní platební styk, daně přímé a nepřímé, daňová evidence

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - komentuje konkrétní a aktuální události v národním hospodářství, např. vývoj inflace, nezaměstnanosti, HDP a státního rozpočtu - odliší cíle expanzivní a restriktivní politiky, odhadne vlivy základních opatření vnitřní měnové politiky a fiskální politiky na ekonomiku - aplikuje znalosti opatření sociální politiky na konkrétní případy Odborné kompetence: - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	Národní hospodářství, hospodářská politika - uspořádání národního hospodářství - úloha státu v tržní ekonomice - magický čtyřúhelník - soustava veřejných rozpočtů, rozpočet EU, strukturální fondy - hospodářská politika, politika expanzivní a restriktivní, vnitřní měnová politika, fiskální politika, sociální politika
- chápe důvody existence mezinárodního obchodu - posoudí dopad základních opatření vnější obchodní a měnové politiky na ekonomiku, srovná liberalismus a protekcionismus • posoudí význam společného trhu EU	Světová ekonomika - mezinárodní obchod, protekcionismus a liberalismus - vnější obchodní a měnová politika - ekonomická integrace, charakteristika EU

Použitá literatura: Příklady z podnikové ekonomiky, J. Mlčoch, Fortuna, Financování podniku pro obchodní akademie, J. Mlčoch, Fortuna, Základy managementu pro SŠ, J. Veber, Fortuna, Bankovníctví pro SŠ a veřejnost, kolektiv autorů, Fortuna, Ekonomika pro ekonomická lycea a ostatní střední školy, P. Klínský, O. Munch, Fortuna

Vypracovala: Ing. Iva Macounová

Aktualizoval: Tomáš Jonáček, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

EKONOMICKÝ SEMINÁŘ

Pojetí předmětu:

Obecné cíle:	Seminář ekonomických cvičení vychází z poznatků, jež se týkají tržní ekonomiky. Cílem je vytvořit základy pro pochopení ekonomických jevů a procesů. Žáci získají základní přehled o tržním systému, výrobních faktorech a koloběhu peněz. Zároveň jsou vedeni tak, aby uplatnili schopností ekonomicky myslet, uplatňovat při posuzování podnikových činností kritérium ekonomické efektivnosti, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání.
Charakteristika učiva:	Obsahový okruh vede k pochopení úlohy státu v tržní ekonomice, k porozumění obsahu základních ukazatelů úrovně ekonomiky a k pochopení opatření státu v hospodářské politice. Žáci získávají představu o úloze hospodářské politiky v souvislostech národní a světové ekonomiky. Okruh poskytuje poznatky o EU a mezinárodním obchodu v rámci EU a mimo ni. Učivo zahrnuje poznatky o rozmístění ekonomických činností v České republice a ve světě a o příčinách i důsledcích rozmístění. Směřuje k pochopení vztahů ekonomiky s přírodními a sociálními a globálními problémy. Obsahový okruh je propojen se standardem finanční gramotnosti. Největší důraz je kladen na praktické ekonomické vědomosti a dovednosti, které umožní absolventovi se úspěšně uplatnit na trhu práce. Žáci si osvojí dovednosti nezbytné pro zajišťování podnikových činností a efektivní hospodaření s finančními prostředky. Žáci získají široké ekonomické vědomosti a dovednosti, které jim umožní úspěšně se uplatnit na trhu práce Ve vyučování předmětu jsou využívány následující metody: motivační - příklady z praxe, pochvaly; fixační – opakování učiva ústní, písemné, nácvik dovedností, domácí práce, rozhovor, diskuse; expoziční - popis, výklad; vyprávění (např. vyprávíme o ekonomickém dění, o jednání dodavatele a odběratele v tuzemsku a v zahraničí apod.); vysvětlování (např. ekonomických jevů a obecných závěrů); referáty; práce s učebním textem; práce s odborným a denním tiskem; zápisy na tabuli; zápis promítnutý zpětným projektoem; zápis promítnutý diaprojektoem
Metody a formy výuky:	Žáci si osvojí dovednosti nezbytné pro zajišťování podnikových činností a efektivní hospodaření s finančními prostředky. Žáci získají široké

	ekonomické vědomosti a dovednosti, které jim umožní úspěšně se uplatnit na trhu práce, popř. mají možnost dále studovat na vysokých školách nebo vyšších odborných školách. <u>Metody výuky:</u> metody motivační - příklady z praxe, pochvaly, demonstrace metody fixační – opakování učiva ústní, písemné, nácvik dovedností, domácí práce, rozhovor, diskuse metody expoziční popis (např. živnostenského listu, pokladního dokladu, faktury, výkazu apod.), vyprávění (např. vyprávíme o ekonomickém dění, o jednání dodavatele a odběratele apod.) vysvětlování (např. ekonomických jevů a obecných závěrů) referáty práce s učebnicí nebo s učebním textem práce s odborným a denním tiskem zápisy na tabuli <u>Formy výuky:</u> Hromadné vyučování – vyučování frontální, popř. skupinové a dle potřeby individuální přístup.
Hodnocení žáků:	Ústní zkoušení, písemné zkoušení z menších celků učiva minimálně 3 x za pololetí, hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí sebehodnocení. Hodnoceny jsou také referáty, samostatná práce během zkoušení, práce na projektech apod. Při klasifikaci se klade důraz na: - samostatné vystupování studentů; jejich vlastní uvažování; propojování myšlenek (tzn. znalostí a dovedností z jednotlivých tematických celků a vyučovacích předmětů = mezipředmětové vztahy) a možnost jejich aplikace v praxi Dále se zohledňuje prokazování praktických dovedností (např. vyplňování dokumentů). Své znalosti si mohou žáci prověřit formou ekonomického srovnávacího testu v jednotlivém ročníku.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Rozvíjené klíčové kompetence: • kompetence komunikativní – žák se orientuje v masových médiích, využívá je, kriticky je hodnotí • kompetence k řešení problémů – žák využívá a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy), uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve, zvolí pro řešení úkolu odpovídající matematické postupy a techniky, používá vhodné algoritmy • kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi – žák pracuje s osobním počítačem

	Rozvíjená průřezová témata: • člověk a životní prostředí – žák si uvědomí současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vliv prostředí na lidské zdraví) • člověk a svět práce – žák si osvojuje základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit, orientuje se v jednotlivých podnikových činnostech, soustavě daní, obchodní činnosti, finančním trhu, zdrojích financování, hospodaření podniku a v manažerském účetnictví, pracuje s tiskem a dalšími informačními médii • občan v demokratické společnosti – žák se orientuje v masových médiích, využívá je a kriticky hodnotí Rozvíjené mezipředmětové vztahy: V předmětu ekonomika se uplatňují mezipředmětové vztahy k předmětům informační a komunikační technologie, občanská nauka, matematika, právo, účetnictví, písemná a elektronická komunikace
--	---

Ročník: 4.

Počet hodin: 29

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - na příkladech z běžného života aplikuje základní pojmy např. rovnovážná cena - vysvětlí vznik tržní rovnováhy, důsledky působení trhu a úlohu zisku	Podstata fungování tržní ekonomiky - racionální chování - výrobní faktory, ekonomický koloběh - podstata tržní ekonomiky (nabídka, poptávka, tržní rovnováha) - zisk jako ekonomický stimul
Žák: - chápe důvody existence dělby práce, absolutní a komparativní výhody - aplikuje znalosti o absolutních a komparativních výhodách na konkrétní příklady - usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	Základní ekonomická východiska - vznik a vývoj ekonomické teorie - dělba práce a specializace, absolutní a komparativní výhoda - ekonomické systémy, tři ekonomické otázky
Žák: - odliší dokonalou a nedokonalou konkurenci v tuzemsku i ve světě - uvádí konkrétní příklady nedokonalé konkurence - orientuje se v důvodech selhání trhu - uvádí konkrétní příklady monopolů,	Trh a jeho zákony - konkurence, hospodářská soutěž - selhání trhu

veřejných statků a externalit trhu v zemi i ve světě - usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • demonstruje kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku • posoudí ekologické souvislosti výrobní činnosti na přírodní bohatství	
- dokáže efektivně hospodařit se svými finančními prostředky - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména nejen podniku, ale i státu - dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení, dbá na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky tuzemského i zahraničního klienta - zvažují při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady obyvatelstva - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí státu	
- vyhledává příslušné právní předpisy a je schopen s nimi pracovat - efektivně hospodaří se svými finančními prostředky - chápe kvalitu jaký významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné výdaje a příjmy státu, vliv na životní prostředí, sociální dopady Žák: • komentuje konkrétní a aktuální události o národním hospodářství, např. vývoj inflace, nezaměstnanosti,	Národní hospodářství, hospodářská politika

HDP a státního rozpočtu • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel • odliší expanzivní a restriktivní politiku státu • odhadne vlivy základních opatření vnitřní měnové politiky a fiskální politiky na ekonomiku • aplikuje znalosti opatření sociální politiky na konkrétní příklady Žák: • vysvětlí důvody existence mezinárodního obchodu • posoudí dopad základních opatření vnější obchodní a měnové politiky na ekonomiku, srovná liberalismus a protekcionismus • posoudí význam společného trhu EU • orientuje se v používaných dokladech a průběhu obchodního případu v tuzemsku, uvnitř EU a vůči třetím zemím • vyhledává příslušné právní předpisy a je schopen s nimi pracovat	Světová ekonomika - mezinárodní obchod, protekcionismus - liberalismus - vnější obchodní a měnová politika - ekonomická integrace - charakteristika EU - rozpočet EU - společná měna EU - fondy EU, dotace
--	---

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

ÚČETNICTVÍ

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem vzdělávání v předmětu je seznámit žáky s účetnictvím, jeho významem a podstatou, zvláště pak v podmínkách pohostinství, naučit je účtovat základní účetní případy se kterými setkají v reálné praxi, získat teoretické vědomosti a osvojit si základní dovednosti v oblasti získávání, třídění, zpracovávání a uchovávání ekonomických informací zobrazených prostřednictvím jednotlivých účetních případů v účetnictví ekonomické jednotky a rozvinout ekonomické myšlení žáků s návazností na účetnictví a daňovou soustavu. Předmět účetnictví vede žáky k samostatnému vyhledávání aktuálních ekonomických informací. Nedílnou součástí předmětu je využívání základních znalostí právních norem týkajících se účetnictví a uvědomování si následků z jejich nedodržování. Žák je schopný hodnotit číselné údaje získané účetnictvím pro podnikatelské rozhodování, kontroluje výsledky své práce.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Ekonomické vzdělávání. Učivo je rozděleno do dvou ročníků (celkem 64 hodin/rok) 2. ročník - 2 hodiny/týden Učivo druhého ročníku se zabývá podstatou účetnictví. Úkolem je žáky naučit vyhotovovat, používat a zpracovávat účetní a platební doklady. Výuka směřuje ke zvládnutí základů účtování na syntetických účtech. 3. ročník - 2 hodiny/týden Objasnění účtování zásob, krátkodobého finančního majetku, dlouhodobého majetku, zúčtovacích vztahů, kapitálových účtů, nákladů, výnosů, výpočet výsledku hospodaření, základu daně. Využití mezipředmětových vztahů: <i>ekonomika</i>.
Metody a formy výuky:	Výklad, vysvětlení, práce s odbornou literaturou. Řešení komplexních účetních úloh: individuální i skupinová práce. Výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali poctivě, svědomitě a přesně. Využití pomůcek: Zákon o účetnictví, daňové zákony.
Hodnocení žáků:	Hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS s.r.o.

	Pro hodnocení vědomostí a dovedností je využíváno ústní a písemné zkoušení – hodnocení slovní a numerické. Nedílnou součástí hodnocení je i posouzení aktivity žáka při práci v hodině.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Vzdělávání v účetnictví směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili tyto klíčové a odborné kompetence: - jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně ve vlastním zájmu, zájmu organizace i v zájmu veřejném, - dbali na dodržování zákonů a pravidel chování (např. téma o platebním styku, zúčtovacích vztazích a daních), - dokázali zkoumat věrohodnost informací (např. kontrola správnosti účetních dokladů), - formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, - kriticky zhodnotili výsledky své práce, přijímali hodnocení a rady druhých, - přijímali a odpovědně plnili své úkoly, - využívali při své práci informační a komunikační techniku. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti, schopnost morálního úsudku, dovednost jednat s lidmi. <i>Člověk a svět práce</i> - žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili význam vzdělání pro život. Motivace k aktivnímu pracovnímu životu a kariéře.

Ročník: 1.

Počet hodin: 34

Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - definuje funkci informací v řízení organizace - rozumí podstatě zpracování informací v účetnictví - orientuje se v základních principech účetnictví v EU - orientuje se v předpisech upravujících účetnictví - zpracovává účetní doklady při běžném účtování - použije opravy účetních zápisů při běžném účtování v souladu se zákonem o účetnictví - pracuje s účtovým rozvrhem Odborné kompetence: • vyhledává příslušné právní předpisy, dokáže pracovat s příslušnými právními předpisy, prověří si znalost vyhotovení účetních dokladů při běžném účtování, • navrhne opravy účetních zápisů při běžném účtování	Podstata účetnictví - informační systém podniku, účetnictví - podstata účetnictví - předpisy upravující účtování - mezinárodní účetní standardy, české účetní standardy - hlavní kniha syntetických účtů, hlavní kniha analytických účtů - účetní doklady - opravy účetních zápisů

v souladu se zákonem o účetnictví	
Žák: demonstruje zpracování dokladů při platebním styku a zaúčtuje je - provádí výpočty s kursovním lístkem) - účtuje na syntetických i analytických účtech podle pokladních dokladů a výpisů z účtů Odborné kompetence: - orientuje se v činnostech bank - provádí platební styk a zpracovává doklady související s hotovostním a bezhotovostním platebním stykem • dokáže efektivně hospodařit se svými finančními prostředky	Finanční trh - účtování hotovostního a bezhotovostního platebního styku v tuzemské měně

Vypracovala: Ing. Petra Holmanová

Aktualizovala: Miluše Češková, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

POTRAVINY A VÝŽIVA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Žáci poznají činnost trávicí soustavy, metabolismus člověka, umí zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu. Cílem předmětu je, aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci získají přehled o výživě, dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa. Žáci jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus, jeho nezastupitelné zařazování na jídelní lístek. Cílem předmětu je, aby žáci porozuměli rozdělení nápojů, dovedli je charakterizovat, získali přehled o jednotlivých výrobních postupech, o jednotlivých skupinách nápojů. Uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - mají přehled o výživě. Znájí zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.
Charakteristika učiva:	Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby a sladidla. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, včetně koření, kávy, čaje, kávovin a ostatních druhů pochutin. Z živočišných potravin učivo obsahuje mléko a vejce. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem <i>odborný výcvik, technologie, praktická cvičení</i>.
Metody a formy 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 a zpětného projektoru.

	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. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze (pekárny, výroba vajec, mlékárna).
Hodnocení žáků:	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tématických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník <i>Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně</i> pracovat s informacemi – žáci jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet Průřezová témata: <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo.

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, - technologického využití a významu ve výživě	1. Potraviny Význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin – bílkoviny, tuky, glycidy, ML a vitamíny, hodnocení kvality, konvence, aditiva
- využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus, - dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování	2. Potraviny rostlinného původu <i>Ovoce</i> – složení, rozdělení, význam, použití <i>Zelenina</i> – složení, rozdělení, význam, použití <i>Brambory</i> – složení, rozdělení, význam, použití <i>Luštěniny</i> – složení, druhy, význam, použití <i>Obiloviny a mlýnské výrobky</i> – složení, rozdělení, význam, použití <i>Houby</i> – složení, rozdělení, význam <i>Sladidla</i> – druhy, vlastnosti, použití

- zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování	3. Pochutiny <i>Koření</i> - rozdělení, druhy, význam, použití <i>Káva, čaj, kávoviny</i> - charakteristika, druhy, význam
- doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů - se orientuje ve skladu, popíše správný způsob skladování - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb	4. Ostatní druhy pochutin <i>Sůl, ocet</i> - výroba, druhy, význam <i>Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřicí prostředky</i> Skladování - druhy skladů, vybavení
- dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení	5. Potraviny živočišného původu <i>Mléko a mléčné výrobky</i> - význam složení, druhy, jakost <i>Vejce</i> - složení, druhy, jakost, nákazy

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů	1. Potraviny živočišného původu Maso - význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování
- ovládá jednotlivé faktory, které ovlivňují jakost masa	2. Chladicí a mrazicí zařízení Druhy a způsoby chlazení, význam, použití, druhy chladicích zařízení
- jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd.	3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
- oceňuje přínos drůbežího masa a ryb v dietním stravování - je schopen charakteristické znaky jednotlivých druhů mas a ví, jak je potlačit	4. Ostatní druhy masa Drůbež - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování Ryby - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování

nebo naopak zvýraznit	Zvěřina - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování
- se seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou	5. Korýši, měkkýši, obojživelníci jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů
- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování - vyzná se v označení potravin a jejich skladování	6. Masné výrobky Uzeniny - význam, složení Konzervy a polokonzervy Rozdělení a skladování masných výrobků

Ročník: 3.

Počet hodin:68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů nealkoholických a alkoholických nápojů - zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu - zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám	1. Nápoje <i>Nealkoholické nápoje</i> - význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů <i>Alkoholické nápoje</i> - pivo - suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování - víno - pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroby a vady, skladování - lihoviny - charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholismu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu
- objasní principy přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	2. Trávicí soustava Jednotlivé části trávicí soustavy, fungování, přeměna živin, proces trávení

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby	1. Správná výživa a způsoby stravování Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus Stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky
- zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet	2. Diferencovaná strava Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob Strava v různých pracovních podmínkách, dietní stravování, druhy diet
- je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel	3. Progresivní příprava jídel Směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií, sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků
- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	4. Opakování k ZZ průběžně od března -duben

Učebnice: Kružliak, P., Schaller, R., Forró, A.: Potraviny a nápoje, Merkur, 1984

Sedláčková, H., Potácel, J.: Potraviny a výživa I., II., III, Fortuna, 1992

Mottl, J.: Nápoje - výroba, ošetřování, podávání, Grada, 1996

Vypracovala: Mgr. Helena Borovcová

Aktualizovala: Michaela Kolínová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

TECHNOLOGIE

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je - zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin; - seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin; - naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů; - vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Výroba pokrmů, Profilující okruh – kuchař</i>. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>potraviny a výživa, základy přírodních věd a odborný výcvik</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy). Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu OV, měření kritických bodů. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tématických celků, 2 x ročně jsou vědomosti ověřovány

	pomocí souhrnného testu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> - absolventi jsou schopni: - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace; - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky; - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky; - absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. <i>Aplikovat základní matematické postupy</i> při řešení praktických úkolů - zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti; <i>Člověk a životní prostředí</i> - jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické; <i>Člověk a svět práce</i> - vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	1. Hygienické požadavky na provoz společenského stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany Skládování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - zná organizaci práce ve výrobním středisku - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin	2. Výrobní středisko Rozdělení Základní vybavení Základní povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář Práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájení provozu a práce po skončení provozu
- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - orientuje se ve způsobech předběžné	3. Základy technologie přípravy pokrmů Předběžná příprava potravin rostlinného původu Předběžná příprava potravin živočišného původu Práce s konvencemi a jejich využití Základní tepelné úpravy při zpracování

úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - hnědých a bílých polévek	potravin - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení Ostatní tepelné úpravy - zapékání, gratinování - pečení na roštu, rožni, grilu - úpravy v mikrovlnné peci - úpravy v konvektomatu 4. Technologické postupy přípravy Tradičních pokrmů - polévky - význam, rozdělení, dávkování - vývary a hnědé polévky - zavářky a vložky do polévek - bílé polévky - speciální a studené polévky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky;	5. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – omáčky - význam a rozdělení základních omáček - omáčky k vařenému hovězímu masu - základní bílé a hnědé omáčky - složité omáčky (bílé, hnědé a speciální omáčky) - studené omáčky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - přílohy	6. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy - z brambor a mouky - z rýže, těstovin a luštěnin - ze zeleniny
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy	7. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy - z brambor a zeleniny - z luštěnin a hub - z rýže a těstovin - z vajec a sýrů
- zná technologické postupy přípravy omáček	8. Zahušťování pokrmů - polévek - jíška, zásmážka - zahušťování omáček - příprava minutkových šťáv - příprava pokrmů ze zahuštěných omáček (bešamel, velouté, holandská omáčka)
- zná různé úpravy salátů	9. Jednoduché zálivky (základní, dietní, smetanová, sýrová)
- zná postupy na přípravu zvláštních druhů salátů	10. Složité zálivky
- zná postupy přípravy másel a umí je vhodně použít	11. Ochucená másla a jejich použití v kuchyni (bylinkové, kaparové, kari)

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z hovězího masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	1. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z hovězího masa Tepelné úpravy pokrmů - - příprava základů - vaření hovězího masa - dušení hovězího masa - pečení hovězího masa - úprava vnitřností - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z telecího masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	2. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů - - vaření telecího masa - zadělávání telecího masa - dušení telecího masa - pečení telecího masa - smažení telecího masa - úprava vnitřností - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z vepřového masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	3. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z vepřového masa Tepelné úpravy pokrmů - - vaření vepřového masa - dušení vepřového masa - pečení vepřového masa - smažení vepřového masa - úprava vnitřností - příprava uzeného masa a slaniny - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z skopového, jehněčího a kůzlečího masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	4. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze skopového, jehněčího a kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů – - vaření - dušení - pečení - smažení - úprava vnitřností - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z králíčího masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	5. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z králíčího masa - vaření, dušení - pečení, smažení - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů	6. Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb

- umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů - vaření, dušení - smažení, pečení Příprava vnitřností z ryb Úprava pokrmů z koryšů, měkkýšů a obojživelníků -příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	7. Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - hrabavá a vodní drůbež Předběžná příprava, vykostňování, porcování Tepelné úpravy pokrmů - vaření, zadělávání - dušení, pečení, smažení Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	8. Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - srstnaté, pernaté a černé zvěřiny Tepelné úpravy pokrmů - vaření, dušení, pečení, smažení - příprava pokrmů na objednávku - minutky
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	9. Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - masové kašoviny, směsi - salmi, salpikon - ragú, krokety Tepelné úpravy pokrmů

Ročník: 3.

Počet hodin: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - připravuje výrobky studené kuchyně	1. Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů studené kuchyně zaměřeno na přípravu rautových stolů - kalkulace pokrmů studené kuchyně
- připravuje teplé i studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku - připravované ve výrobním středisku	2. Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů Studené nápoje - mléčné koktejly, aromatizovaná mléka, koblery Teplé nápoje - káva, kakao, čaj, grog

- připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů - zná základní druhy těst	3. Technologické postupy přípravy moučníků Moučníky z kynutého a litého těsta Moučníky z plundrového a listového těsta Moučníky z piškotového těsta Moučníky z odpalovaného těsta
- zná technologii přípravy dietních pokrmů	4. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety Příprava pokrmů a moučníků
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	5. Pokrmy národních kuchyní Stravovací zvyklosti cizích národů Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní - české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské Krajové speciality
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	6. Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1. a 2. ročníku Odborná práce na PC

Ročník: 4.

Počet hodin: 58

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - připravuje studené pokrmy - zná jejich servis a vhodné doplňky	1. Příprava neobvyklých studených pokrmů - galantiny, paštiky, pěny - plněná a nadívaná masa
- si rozšiřuje znalosti v přípravě polévek - si rozšiřuje znalosti v přípravě omáček - zná jejich podávání i vhodné přílohy	2. Příprava speciálních polévek a omáček - polévky ovocné, pивní, vinné, studené a exotické - zvláštní omáčky teplé, studené a jejich použití
- zná technologické postupy přípravy neobvyklých pokrmů z jatečných mas, ryb a drůbeže - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy	3. Příprava neobvyklých teplých pokrmů z masa jatečných zvířat, ryb drůbeže a zvěřiny - ragú, salmi, salpikony, krokety - pokrmy zapečené v těstě - minutky se zvláštní úpravou (v papilotě, na roštu, rožni, v grilovacích kleštích)
- obohacuje své znalosti v přípravě příloh - umí je vhodně použít	4. Neobvyklé přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - z brambor - ze zeleniny, různé saláty
- ovládá přípravu pokrmů a dokončování pokrmů u stolu hosta - umí zvolit hodný doplněk a servis pokrmu	5. Speciální úpravy pokrmů dokončování u stolu hosta - míchání ovocných a zeleninových salátů - příprava teplých předkrmů - dranžírování a flambování masa - masové a sýrové fondue
- zná technologické postupy přípravy minutkových moučníků - umí zvolit vhodnou ozdobu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy	6. Speciální teplé a studené moučníky připravované na objednávku - palačinky, omelety - nákypy, sufflé - smažení a flambování ovoce

	-krémy, zmrzlinové bomby -ovocné saláty
- průběžně se písemnou a ústní formou připravuje na maturitní zkoušku - samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	7. Opakování probraného učiva - příprava na maturitní zkoušku, průběžné opakování ve II. pololetí

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

Řešátko, J. - Nodl, L.: Kuchařská technologie. Praha, Merkur 1993

Vodochodská, L. - Štěpánek, K.: Technologie v kostce. Ratio

Syrový, F. - Volský, J.: Receptury studených pokrmů. Praha, Merkur 1987

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

Vypracoval: Jan Tůma

Aktualizovala: Beáta Šulcová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

STOLNIČENÍ

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají techniku odbytu – ovládají různé druhy a techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází z oblasti RVP - <i>Odbyt a obsluha a Komunikace</i> . V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, <i>odborným výcvikem, s praktickými cvičeními a výukou cizích jazyků</i> .
Metody a formy výuky:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky - zpětný projektor, video - naučné a instruktážní filmy. Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.
Hodnocení žáků:	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma - sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě

	písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod. Kriteria vychází z Klasifikačního řádu Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> – žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník. <i>Personální kompetence</i> - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky. <i>Sociální kompetence</i> - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu. <i>Řešení pracovních a mimopracovních problémů</i> - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka. <i>Komunikace k pracovnímu uplatnění</i> – seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. Průřezová témata: <i>Člověk a svět práce</i> - žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru. <i>Člověk a životní prostředí</i> - rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje pojem stolničení a stolování, rozlišuje druhy odbyt. středisek, jejich vybavení - zná organizaci práce v odbytovém středisku - ovládá předpisy v odbytovém středisku	1. Základní pojmy a předpisy Význam stolování a stolničení Význam a úkoly odbytu, druhy odbytových středisek, historie stolničení
- rozlišuje malý a velký stolní inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení	2. Zařízení, vybavení na úseku obsluhy Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba Zařízení na mytí nádobí
- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné	3. Gastronomická pravidla Zásady sestavování jídelních lístků Druhy a náležitosti jídelních lístků

stravování - uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestavuje jídelní a nápojový lístek - zná správné teploty podávaných nápojů - volí správné druhy skla - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů	Zásady sestavování nápojových lístků Druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů
- vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje - ovládá techniku jednoduché obsluhy - je seznámen s různými způsoby vyúčtování	4. Jednoduchá obsluha Podávání snídaní Podávání přesnídávek Podávání obědů Podávání svačin, podávání večeří
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohy jednotlivých pracovníků v odbyt. středisku	5. Systémy obsluhy a formy prodeje Jednotlivé systémy obsluhy a různé formy prodej jídel a nápoje
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - určuje způsob obsluhy, charakterizuje různé formy obsluhy	6. Prodejní a zábavní automaty Jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika, využití

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - připravuje a servíruje míšené nápoje - vyjmenuje je a charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera, pracuje s nimi	1. Míšené nápoje Druhy, použití, rozdělení, pravidla při přípravě
- ovládá techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře	2. Složitá obsluha – nižší forma Podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používání speciálních inventáře
- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí - je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem,	3. Společenská a zábavní střediska Kavárna a kavárenská herna - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Vinárna a vinný sklep - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Bary - druhy, zařízení, jídelní a

způsobem a systémem obsluhy - dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek	nápojový lístek Varieté a kabarety - charakteristika Koliby a salaše - charakteristika, provoz, Sortiment
--	---

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 68

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy - flambování, vykostňování, přípravu kávy a ovoce před hostem	1. Složitá obsluha – vyšší forma Jednotlivé úkony obsluhujících, kategorie pracovníků v obsluze
- je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích, se specifiky stravovacích návyků cizinců, respektuje je - jedná profesionálně v souladu se společenským chováním - chová se profesionálně - řeší možné nehody při obsluze - předchází konfliktním situacím na provozovně	2. Gastronomické služby Gastronomické služby v dopravních prostředcích Základní společenská a profesní pravidla, chování zahraničních hostů Možnosti vzniku konfliktních situací a možnosti jejich řešení
- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb - rozlišuje druhy slavnostních hostin - charakterizuje další druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy	4. Ostatní druhy slavnostních hostin Druhy, charakteristika, význam, rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob
- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu - zná možnosti různých platebních styků restaurační řetězce - dokáže využít SWOT analýzu pro konkurenční boj jednotlivých obytných středisek	5. Hotelový a restaurační management Profesionalita v péči o hosta Restaurační řetězce - výhody a nevýhody, platební styk s hostem, jednotlivé oblasti hotelového provozu SWOT analýza obytného střediska v návaznosti na situaci v regionu
- písemnou a ústní formou opakuje probrané učivo - samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	6. Opakování učiva Za II. pololetí

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - si rozšiřuje znalosti v oblasti systémů obsluhy, je seznámen z prací na pracovišti a z jeho přípravou	1. Systém obsluhy table d'hôte - obsluha, samoobsluha s vizuální nabídkou, sortiment, příprava pracoviště a zajištění při obsluze
- zvládne složitou obsluhu při hostinách - dokáže zajistit jejich objednání, celý průběh, i práce po skončení hostiny s rautovými stoly - ovládá práci s překládacím přiborem	2. Hostiny s rautovými stoly - příprava slavnostní recepce, sortiment pokrmů a příloh, organizace obsluhy, technika překládání, doplňování mís a ostatní druhy s rautovými stoly
- získá praktické dovednosti při přípravě a dokončování teplých i studených polévek	3. Ochucování, zjemňování polévek - dochucování dvojitých vývarů teplých i studených, zjemňování krémových polévek
- si zdokonaluje své znalosti při obsluze před hostem a v dokončování pokrmů - umí dochutit, oflambovat pokrm a následně ho naservírovat hostovi pomocí překládacího přístroje	4. Dokončování masitých chodů - dranziování speciálních pokrmů, kvalitních kusů jatečných mas, drůbeže a pernaté zvěřiny - dokončování šťáv a omáček - flambování pokrmů masitých a bezmasých
- ovládá přípravu salátů před hostem - obsluhu a přípravu salátových barů, včetně práce po skončení provozu	5. Míchání salátů - předkrmové dresinky, salátové suroviny, míchání salátů, příprava salátových barů, dezertní a ovocné koktejly, přílohové dresinky
- ovládá přípravu koktejlů pomocí mixeru, shakeru, a míchací sklenice	6. Míšené nápoje s využitím v menu - ovocné a pěnové koktejly na dezertní saláty - digestivy - polosuché koktejly - aperitivy - suché koktejly
- průběžně se písemnou a ústní formou připravuje na maturitní zkoušku - samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	7. Opakování probraného učiva - příprava na maturitní zkoušku, průběžné opakování ve II. pololetí

Učebnice: Salač, Gustav., Stolníčení
Technika obsluhy a služeb I. a II. díl

Vypracoval: Jan Tůma

Aktualizovala: Beáta Šulcová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

PRAKTICKÁ CVIČENÍ

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je - vštípit žákům zásady společenského vystupování a profesionálního jednání ve styku s hosty, s pracovními partnery a spolupracovníky, - vybavit žáky důležitými znalostmi a návyky z oblasti hygieny, hygienických norem, určování kritických bodů a bezpečnosti práce v provozu společného stravování, - naučit žáky pracovat s odbornou literaturou, jako je práce s recepturami pokrmů, - naučit žáky samostatně pracovat a rozhodovat se v případech, kdy musí samostatně volit vhodné technologické postupy, hospodárně využívat suroviny a moderní trendy zpracování surovin, - seznámit žáky s používáním konvenienčí, - vést žáky k tomu, aby byli schopni využívat své teoretické poznatky v praxi a aby uměli řešit neobvyklé situace na pracovištích a tím předcházeli konfliktům, - zprostředkovat žákům poznatky o základních pravidlech techniky obsluhy.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP -<i>Komunikace, Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů</i>. Je zařazeno učivo o pravidlech společenské výchovy, o vystupování a chování pracovníků ve veřejném stravování. Žáci se seznámí formou exkurze s pracovišti odborného výcviku a s hygienickými pravidly HACCP. Dále se seznámí s pravidly normování pokrmů z teplých i studených receptur, se základními pravidly techniky obsluhy a prakticky si procvičí předběžnou přípravu vybraných druhů zeleniny. Naučí se řešit neobvyklé situace na pracovišti. Seznámí se zvyklostmi hostů při společenských akcích a se základními pravidly techniky obsluhy. Obsah učiva předmětu na vědomosti získané v předmětech <i>stolničení, technologie a odborný výcvik</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcích. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace jsou předávány ostatním

	spolužákům, jsou využívány další metody vzdělávání, jako jsou praktické ukázky a procvičování daných téma v odborné učebně, zúčastní se v rámci výuky besedy ve spolupráci s OHS v Mladé Boleslavi, pracují s programy na určování kritických bodů, prakticky je procvičováno řešení jednotlivých neobvyklých situací.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tématických celků, 2 x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o..
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> - absolventi jsou schopni: - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace, umět se vhodně prezentovat, - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, odborně se rozvíjet, - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. <i>Sociální kompetence</i> - snaží se pracovat společně i v týmu <i>Řešení pracovních i mimopracovních problémů</i> - dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci. <i>Aplikovat základní matematické postupy</i> při řešení praktických úkolů - zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků <i>Komunikace k pracovnímu uplatnění</i> – seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. <i>Člověk a životní prostředí</i> - jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické. <i>Člověk a svět práce</i> - vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - zná ostatní pracoviště odborného výcviku, je s nimi seznámen - pozná veškerý inventář na úseku výroby pokrmů	1. Seznámení s pracovišti Možnosti praktického výcviku Seznámení se zaměřením pracoviště a s jeho vybavením Inventář používaný při přípravě pokrmů
- ovládá normování pokrmů - využívá tyto poznatky v praxi	2. Normování Receptury teplých pokrmů Receptury studených pokrmů
- ovládá základní pravidla techniky obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy	3. Základní pravidla a technika obsluhy Úprava stolu Výzdoba, skládání ubrousků Inventář - příbory, talíře Nácvik zručnosti (podávání jídel, nápojů, nošení talířů) Objednávání jídel a nápojů Debarasování použitého inventáře
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohu jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti	4. Obsluha skupin Obsluha při rautech Obsluha při banketech
- umí pracovat před hostem - zvládá techniku přípravy a podávání ovoce a salátu - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů	5. Obsluha u stolu hosta a Podávání vína Podávání bílého červeného vína Podávání šumivého vína Podávání banánu Podávání pomeranče Příprava ovocného salátu
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z hovězího masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami	6. Zpracování hovězího masa - příprava hovězího masa vařením, dušením, pečením - vhodné přílohy
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z vepřového masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami	7. Zpracování vepřového masa - pokrmy upravené vařením, dušením a pečením - příprava mletého masa - vhodné přílohy - bílé polévky

	- zpracování vnitřností - vepřové hody
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jehněčího a králíčího masa - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami	8. Zpracování jehněčího a králíčího masa - předběžná úprava (dělení, porcování) - úpravy jednotlivých částí masa pečením, dušením, vařením a smažením - vhodné přílohy
- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami	9. Zpracování drůbeže - předběžná úprava - pokrmy upravené vařením, smažením, pečením a dušením Vhodné přílohy a doplňky
- zná technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - umí zvolit vhodnou přílohu k pokrmu - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - pracuje s normami, recepturami	10. Příprava pokrmů na objednávku - pokrmy z masa - bezmasé pokrmy - vhodné přílohy a doplňky - servírování pokrmů na jehlách a v pergamenu - příprava minutkové šťávy
	11. Opakování získaných dovedností - sestavení menu, normování - příprava surovin - vlastní úprava pokrmů - estetická úprava pokrmů na mísy a talíře

Vypracoval: Jan Tůma

Aktualizovala: Beáta Šulcová, červen 2023

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomie
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2023

Učební osnova předmětu

ODBORNÝ VÝCVIK

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii a respektují trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Učí se rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky. Žáci se naučí pracovat a jednat zodpovědně, tvořivě zasahovat do prostředí, které je obklopuje, vyrovnávají se s různými situacemi a problémy, naučí se pracovat v týmu, aby byli schopni vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které jsou vychováni. Rozvíjet aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - <i>Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace</i>. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se se základy normování z teplých norem a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, dokáže připravit základní i speciální druhy hnědých a bílých polévek a ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček i omáček typických pro českou kuchyni. Obsah učiva 2. ročníku je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, dále je zaměřen k přípravě vhodných příloh k hlavním jídlům a k přípravě bezmasých jídel. Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy a seznamuje se se systémy obsluhy a jednotlivými formami prodeje, seznámí se s technikou složité obsluhy. Dokáže obsluhovat pivní zařízení a volit správné formy skladování jednotlivých druhů nápojů. Obsah učiva 3. ročníku je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa ryb, drůbeže, zvěřiny, na využití masa skopového, jehněčího, kůzlečího a koňského, na využití vnitřnosti a na rozšíření znalostí.

	Při odborném výcviku ve 4. ročníku je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel na objednávku z jednotlivých druhů masa jatečných zvířat i z masa ryb, drůbeže a zvěřiny a vnitřností. Věnuje se pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, přípravě moučníků a moučných jídel. Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování. V odbytovém středisku se klade důraz na zvládnutí zásad vyšší formy složité obsluhy se zaměřením na činnost obsluhujícího před hostem – flambování, vykostování, porcování, příprava ovoce a kávy. Učivo je čerpáno z oblasti výroby pokrmů, odbytu a obsluhy a komunikace z RVP. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Jsou využívána moderní technologická zařízení ve výrobním středisku. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech.
Metody a formy výuky:	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují na různých prezentačních akcích školy - rauty, bankety, podílí se na školních projektech.
Hodnocení žáků:	Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly - normování, které žák samostatně a včas odevzdává. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou kapesného (Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin). Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, ale se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, stal se plnoprávným a hodnotným členem společnosti. <i>Komunikační kompetence</i> - žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník. Vyjadřuje se přiměřeně v projevech písemných i ústních, vhodně se prezentovat.

	<i>Personální kompetence</i>-kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých. <i>Sociální kompetence</i>-žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce. <i>Řešení pracovních a mimopracovních problémů</i>- žáci se učí adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. Naučí se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu budoucího povolání. <i>Využívat ICT a pracovat s informacemi</i>- efektivně pracovat s informacemi. Dokáže využívat prostředky ICT, vyhledávat na internetu a jinde informace o svém oboru potřebné k vypracování zadaných úkolů. <i>Aplikace matematických postupů</i>-využívají matematické postupy při normování a kalkulaci cen. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i>-žáci jsou schopni aplikovat získané informace v praxi. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu. <i>Člověk a životní prostředí</i> - zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického. <i>Člověk a svět práce</i> - motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu.
--	---

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 204

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	1. Úvod - základní hygienické předpisy - bezpečnost, ochrana zdraví - právní předpisy, požární ochrana - povinnosti kuchaře - pomůcky - seznámení s inventářem - základy normování
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska - rozlišuje malý a velký stolní inventář - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb	2. Pracovní činnosti Příprava výrobního střediska - základní technologické kuchařské dovednosti - krájení Příprava odbytového střediska - základní pravidla obsluhy
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin - zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav	3. Předběžná úprava Předběžná úprava potravin - vážení, škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování

pokrmů	Základní tepelné úpravy potravin - vaření, dušení, pečení, smažení
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	4. Základní technologické úpravy polévek Příprava bílých a hnědých polévek – jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, dochucování, zjemňování
- zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit - ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně	5. Základní technologické úpravy omáček Příprava jednotlivých druhů - základní bílé a hnědé omáčky, omáčky k vařenému hovězímu masu
- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin - volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy	6. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům Příprava jednotlivých druhů příloh - z rýže, brambor, mouky.
- dokáže samostatně vzhledem k prakt. schopnostem splnit zadaný úkol	7. Opakování a upevňování probraného učiva

Ročník: 2.

Počet hodin: 204

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi - HACCP	1. Úvodní hodiny - bezpečnost práce a hygien. předpisy - seznámení s učivem II. ročníku - seznámení s pravidly HACCP
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny	2. Jednoduchá obsluha Systémy obsluhy a formy prodeje - systém vrchního číšníka - obvodový systém obsluhy - prodejní automaty, bufety, doplňkový prodej při akcích
- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodné formy odbytu výrobků a	3. Masa jatečných zvířat <i>Hovězí maso</i> - opracování, úprava, dávkování, porcování, úprava základů, tepelná úprava <i>Telecí maso</i> - opracování, úprava, tepelná příprava <i>Vepřové maso</i> - rozdělení, použití

služeb - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy	Dávkování, porcování, tepelná úprava, uzené maso
- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	4. Složitá obsluha Základní pravidla při složité obsluze Technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd Recepce, rauty, bankety Podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy při složité obsluze
- pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje - prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů	5. Nápoje Skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání, obsluha a údržba pivního zařízení
- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin - dokáže připravit bezmasá jídla - z jednotlivých surovin volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy	6. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům Příprava jednotlivých druhů příloh - z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin Příprava doplňků k hlavním jídlům Bezmasá jídla - z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin

Ročník: 3.

Počet hodin: 204

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCP	1. Úvod - bezpečnost práce, hygienická pravidla - seznámení s učivem 3. ročníku - seznámení s HACCP
- hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou - ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu	2. Gastronomická pravidla Sestavování jídelních a nápojových lístků Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi
- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin - dokáže připravit bezmasá jídla - z jednotlivých surovin volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle	3. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům Příprava jednotlivých druhů příloh - z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin Příprava doplňků k hlavním jídlům Bezmasá jídla - z brambor, rýže, těstovin,

zásad racionální výživy	vajec, sýrů, luštěnin
- připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek a po ukončení provede úklid	4. Jednoduchá obsluha Snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny, večeře, je seznámen s vyúčtováním, které samostatně provádí od 18 let
- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat - umí je vhodně použít tyto druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení a smažení - dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování	5. Maso ostatních jatečných zvířat Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso, tepelné úpravy jednotlivých druhů - vaření, dušení, pečení, smažení, rozdělení, použití, porcování, použití vnitřností Mletá masa - tepelné úpravy, příprava a koření
- si prohlubuje a rozšiřuje znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů masa, především ryb, drůbeže a zvěřiny - ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností	6. Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny Využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny a použití jejich vnitřností v teplé kuchyni
- samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas	7. Opakování a upevňování probraného učiva

Ročník:4.

Počet hodin:204

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCP	1. Úvod - bezpečnost práce, hygienická pravidla - seznámení s učivem 4. ročníku - seznámení s HACCP
- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku - na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů - dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu - volí správné druhy příloh a obloh - je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám - volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů	2. Příprava jídel na objednávku Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností Úpravy minutek na anglický způsob, grilováním na roštu a rožni, smažením

- vhodně zařazuje minutky z vnitřností na jídelní lístek	
- rozlišuje druhy slavnostních hostin - přijímá, eviduje objednávky hostů - zná způsoby vyúčtování s hostem - ovládá techniku: -dranžírování pstruha a kuřete -flambování palačinek, ovoce	3. Vyšší forma složitě obsluhy Slavnostní hostiny - druhy, příjem objednávky, menu, rozpočet, příprava, obsluhy, vyúčtování, -vykošťování pstruha -dranžírování kuřete -flambování palačinek, ovoce
- se naučí přípravě specialit studené kuchyně - předkrmy a pokrmy - naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení - musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování	4. Studená kuchyně Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně - výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty, majonéza a její použití, chlebíčky, chuťovky a speciality studené kuchyně
- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti	5. Teplé předkrmy Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů, druhy, rozdělení, úpravy
- orientuje se v kuchyních cizích zemí - ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů	6. Zahraniční kuchyně Příprava pokrmů evropských i asijských států
- připravuje různé druhy těst a různé druhy moučníků a moučných pokrmů - snižuje energetickou hodnotu moučníků	7. Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek
- zná technologii přípravy dietních pokrmů - využívá při přípravě ovoce a zeleniny podle ročního období	8. Dietní pokrmy Příprava dietních pokrmů Diferencovaná strava Progresivní příprava jídel Zásady racionální výživy
- dokáže sestavit žádanku na suroviny - orientuje se v evidenci zásob za použití výpočetní techniky - ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů	9. Administrativní práce Práce ve výrobním středisku, manipulace s potravinami, evidence, příjem a výdej potravin Účetní stavy
- dokáže samostatně zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového střediska	10. Příprava na maturitní zkoušku

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

Vypracoval: Beata Šulcová, Mgr. Zdena Pokorná

Aktualizovala: Beáta Šulcová, červen 2023

ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Kuchař, číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitou
Délka a forma studia:	4 roky, denní studium

Organizační podmínky

Příprava žáků je organizována jako čtyřleté denní studium. Probíhá v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař, číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, každý školní rok dochází k úpravám smlouvy. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních i odbytových středisek (hotely, restaurace, pohostinství, školní jídelny). Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními podmínkami, způsoby obsluhy apod.

Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována učitelem odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování (obsah praxe, docházka, chování žáků).

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád Střední školy tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků. Školní řád dále rozvádí některá ustanovení Organizačního řádu školy a Pracovního řádu týkající se zaměstnanců školy. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se Školním řádem a řídit se jím.

Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize. Na začátku školního roku organizuje škola pro žáky prvních ročníků adaptační kurz. Zde se žáci seznámí nejen se svými studijními povinnostmi, ale také naváží první kontakty se svými spolužáky a učiteli. Tato akce přispívá k vytváření vhodného klimatu ve třídním kolektivu a ke snadnějšímu zařazování žáků do kolektivu.

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 Gastronomie vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí nebo pedagogové, kteří zahájili kvalifikační studium.

K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

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

Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy Laurinová 1049, Mladá Boleslav. Teoretické předměty se vyučují v učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, zpětné projektory, video), kapacita učeben je 10 - 30 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici CD přehrávače, PC

Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně na zimním stadionu, kterou máme pronajatu od MB a stadionu. Vybavení tělocvičny umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu. Vybavení stadionu umožňuje provádět všechny atletické disciplíny, Sousední lesopark je využíván ke kondičním běhům a netradičním hrám v přírodě. Dle podmínek je možné využívat i další sportovní zařízení v okolí (Zimní stadion, plavecký bazén a pod.) V prvním ročníku škola zařadí podle podmínek 1 – 2 sportovní kurzy (jeden zimní, jeden letní). Letní sportovně turistický kurz je realizován v lesoparku „Štěpánka“ a umožňuje spojení již osvojených dovedností v přírodním prostředí. Také si žáci osvojí základní zásady pobytu v přírodě, poskytnutí první pomoci či ošetření drobných poranění v improvizovaných podmínkách, základní turistické značky, orientaci v terénu, jízdu na kole v nerovném prostředí. Seznámí se s elementární ochranou přírody.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá ve třech odborných učebnách s kapacitou 15 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. ICT učebny jsou podle potřeby využívány i pro výuku ostatních předmětů. Učebna ICT2 je zpřístupněna žákům pro samostudium mimo rozvrh hodin.

Výuka odborných předmětů probíhá odborných učebnách školy – cvičná kuchyň a cvičná restaurace. Vybavení učeben umožňuje zařazení žáků do výroby jídel i do obsluhy.

V odborné učebně probírají žáci témata, která nelze provádět v provozu – nácvik obsluhy, komunikace s hostem, úkoly složité obsluhy, apod. V učebně je vhodné vybavení pro nácvik jednoduché a složité obsluhy v restauračním zařízení a u baru, přípravu výrobků studené a teplé kuchyně, nácviku obsluhy.

Stravování žáků je zajištěno smluvně ve školní jídelně Střední zdravotnické školy . Organizace teoretického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd.

Ve škole se vzdělávají žáci z regionu Mladá Boleslav, Nymburk, Jičín, Turnov, Mělník.

AUTORSKÝ KOLEKTIV

Koordinátor: Mgr. Milouš Kašpar

Vedoucí týmu: Marek Novák

Jednotlivé části vypracovali:

Mgr. Zdena Pokorná, Ing. Iva Macounová, Mgr. Helena Borovcová, Mgr. Petr Pfeifer,
Mgr. Milouš Kašpar, Jiří Bláha, Beata Šulcová, Marek Novák, Ing. Jiří Skopalík,
Anna Janečková, Ing. Petra Holmanová, Jan Tůma

Aktualizaci provedli: Tomáš Jonáček, Miluše Češková, Mgr. Jana Nedomová, Ing. Jana Puncadlová,
Mgr. Vilma Hauptová, Michaela Kolínová, Beáta Šulcová, Mgr. Anna Švadlákova

Dodatek č. 1

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Schváleno pedagogickou radou dne: 27. 8. 2017

Radě školy dáno na vědomí dne: 29. 8. 2017

Název školy: Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.

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

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie

Platnost od 1. 9. 2017

Ředitel školy: Mgr. Milouš Kašpar v. r.

Tímto dodatkem se upravuje školní vzdělávací program ve znění platných dodatků od 1. 9. 2017 takto:

V části Charakteristika vzdělávacího programu se kapitola **Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami** nahrazuje takto:

V souladu s Opatřením ministryně školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání Č. j.: MSMT-21703/2016-1 a v návaznosti na platnou legislativu – novela školského zákona č. 82/2015 Sb. (dále jen ŠZ) a vyhláška č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

„Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami“ je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola, v případě potřeby ve spolupráci s příslušným školským poradenským zařízením.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně (včetně individuálního vzdělávacího plánu – IVP) lze uplatnit pouze s doporučením ŠPZ. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Metodickou podporu vyučujícím teoretického i praktického vyučování podle potřeby poskytuje tým školního poradenského pracoviště (ŠPP), který je na naší škole tvořen výchovnými poradci a školními metodiky prevence společně se školním speciálním pedagogem. Jednotliví členové týmu ŠPP se zapojují do procesu vzdělávání žáka podle charakteru jeho obtíží/ potřeb, koordinují proces vzdělávání a spolupracují se školskými poradenskými zařízeními, či dalšími odborníky, v jejichž péči žák je.

VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI (SVP)

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (PLPP) a individuálního vzdělávacího plánu (IVP) žáka se SVP:

Podpůrná opatření 1. stupně – slouží ke kompenzaci mírných obtíží ve vzdělávání žáka, navrhuje je pedagogičtí pracovníci školy ve spolupráci se zletilým žákem, případně se zákonným zástupcem nezletilého žáka a s členy týmu ŠPP podle charakteru obtíží žáka. Východiskem je vždy pozorování v hodině, analýza výkonů a znalostí/ dovedností žáka, analýza domácí přípravy, případně rozhovor se zákonným zástupcem žáka.

V případě, že úpravy vzdělávání žáka se SVP zasahují do více předmětů a vyžadují dobrou koordinaci mezi vyučujícími, sestavuje se tzv. **plán pedagogické podpory (PLPP)**.

PLPP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s vyučujícím konkrétního vyučovacího předmětu a využívá dle potřeby konzultací s týmem ŠPP. PLPP má písemnou podobu. S jeho zpracováním jsou seznámeni jednotliví vyučující, s cílem stanovit např. metody práce s žákem, způsoby kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje dle potřeby společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Na základě vyhodnocení PLPP pak vyučující ve spolupráci s týmem ŠPP doporučí zletilému žákovi, případně zákonnému zástupci žáka další vhodný postup.

V rámci 1. stupně podpory mohou všichni žáci školy, případně jejich rodiče využít možnosti konzultace ŠPP:

Žáci ohrožení školním neúspěchem, popř. jejich rodiče, mohou využít služeb okolního speciálního pedagoga zejména za účelem rozvoje strategií domácí přípravy – diagnostika učebního stylu, analýza domácí přípravy, plán domácí přípravy na míru žákovi apod. *Zásadní je zde dobrovolnost a aktivní přístup ze strany žáka, popř. jeho rodiny.*

Podpůrná opatření 2. a vyššího stupně:

Na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a informovaného souhlasu zletilého žáka/ zákonného zástupce žáka jsou následně školou realizována stanovená doporučení. Vyučující využívají dle potřeb konzultací s týmem ŠPP, zejména se školním speciálním pedagogem.

Pokud je součástí doporučení ŠPZ zpracování **individuálního vzdělávacího plánu (IVP)**.

Obsah IVP vychází z § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavení IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP sestavují třídní učitel a vyučující předmětů, které jsou doporučeny ŠPZ realizovat dle IVP. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zletilého žáka/ zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i **další druhy podpůrných opatření**, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočníka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a

organizačních podmínek výuky nebo **úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání**. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována na doporučení ŠPZ **speciálně pedagogická intervence**¹ nebo **pedagogická intervence**². Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP (rámcový vzdělávací program).

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ).

Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

Rovněž bude školou při poskytování podpůrných opatření zohledněn také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že **ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu**. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, **ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa**. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí maturitní zkoušky. V případě potřeby nabídne škola ve spolupráci se ŠPZ žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat maturitní zkoušku (úpravu podmínek maturitní zkoušky).

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání).

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ NADANÝCH

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

V případě střední školy se může jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože

zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky.

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává.

Podpůrná opatření 1. stupně (viz výš) v případě žáků, kteří se jeví, že by mohli být nadaní, zahrnují zejména obohacování učiva nad rámec ŠVP podle charakteru jejich nadání. Cílem postupu je učivo prohloubit, obohatit o další informace a stimulovat zájem o další objevování a vyhledávání souvislostí a vazeb, které dané téma vzdělávání nabízí. *Výstupy vzdělávání se ale neupravují.*

Žákovi s diagnostikovaným mimořádným nadáním:

může škola na základě doporučení ŠPZ povolit **vzdělávání podle IVP** nebo ho **přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku** (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky).

Rovněž škola v souladu s doporučeními ŠPZ případně využívá možností rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů.

¹ Pod pojmem „**speciálně pedagogická intervence**“ se rozumí zajištění předmětů speciálně pedagogické péče pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními, které jsou zaměřeny na oblast logopedických obtíží, řečové výchovy, nácviku sociální komunikace, zrakové stimulace apod.

² Pod pojmem „**pedagogická intervence**“ se rozumí vzdělávání žáka s přiznanými podpůrnými opatřeními ve vyučovacích předmětech, v nichž je třeba zlepšit jeho výsledky učení, případně kompenzovat nedostatečnou domácí přípravu na výuku.

Dodatek č. 2

Schváleno pedagogickou radou dne: 27. 8. 2017

Radě školy dáno na vědomí dne: 29. 8. 2017

Název školy: Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.

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

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie

Platnost od 1. 9. 2017 počínaje třídou 1 GAS

Ředitel školy: Mgr. Milouš Kašpar v. r.

Tímto dodatkem se upravuje školní vzdělávací program v návaznosti na zákon č. 178/2016 Sb. a nařízení vlády č. 445/2016 Sb., ve znění nařízení vlády č. 71/2017 Sb., ve znění platných dodatků od 1. 9. 2017 takto:

1) V části Charakteristika vzdělávacího programu se v kapitole *Profil absolventa* nahrazuje část Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání takto:

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy. Maturitní zkouška se skládá z části společné a profilové.

Pro žáky, kteří úspěšně ukončí poslední ročník středního vzdělávání v období od 1.10. 2020 do 30.9. 2021

Společná část - český jazyk a literatura

– cizí jazyk

Profilová část - ústní zkouška z odborných předmětů - technologie, stolničení a potraviny a výživa

– praktická zkouška z technologie a stolničení a obhajoby ročníkové práce

– písemná zkouška z odborných předmětů - technologie, stolničení, potraviny a výživa, ekonomika

Pro žáky, kteří úspěšně ukončí poslední ročník středního vzdělávání v období od 1.10. 2021

Společná část - český jazyk a literatura

– cizí jazyk

– matematika

Profilová část - ústní zkouška z odborných předmětů - technologie, stolničení a potraviny a výživa

– praktická zkouška z technologie a stolničení a obhajoby ročníkové práce

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce. Úspěšné složení maturitní zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o zaměstnání v podnicích společného stravování všech typů, také ke studiu navazujících studijních vzdělávacích programů na vyšších

odborných školách a vysokých školách a tím může získat bakalářské nebo magisterské vzdělání. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2) Kapitola Učební plán se nahrazuje:

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 41 - L/01 Gastronomie
Název ŠVP: Gastronomie
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitou
Délka studia: 4 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2017

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	Celkem
Povinné vyučovací předměty					
Český jazyk	1	1	1	2	5
Literatura	2	3	2	2	9
Anglický jazyk 1 / Německý jazyk 1	4	4	3	4	15
Anglický jazyk 2 / Německý jazyk 2	1	1	1	1	4
Občanská nauka	1	1	1	0	3
Dějepis	2	1	0	0	3
Matematika	2	2	2	4	10
Základy přírodních věd	2	2	0	0	4
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	1	1	4
Písemná a elektronická komunikace	1	1	0	1	3
Ekonomika	1	2	3	2	8
Ekonomický seminář	0	0	0	1	1
Účetnictví	1	0	0	0	1
Potraviny a výživa	2	2	2	2	8
Technologie	2	2	2	2	8
Stolničení	2	2	2	2	8
Praktická cvičení	0	0	4	0	4
Odborný výcvik	6	6	6	6	24
Celkem	33	33	32	32	130

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že v prvním a druhém ročníku probíhá každý týden 4 dny teoretické výuky a 1 den odborný výcvik, ve třetím a čtvrtém ročníku probíhá každý týden 3 dny teoretické výuky a 2 dny odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů.
2. Praktické činnosti formou odborného výcviku jsou realizovány v předmětech Praktická cvičení a Odborný výcvik. Praktická cvičení jsou realizována v odborné učebně a doplněna o návštěvy odborných pracovišť, exkurze a školní projekty. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích, kde žáci pracují pod dozorem instruktora.
3. Výuka Odborné praxe je realizována na pracovištích malých a středních podniků v regionu Mladá Boleslav, žáci jsou seznamováni s náplní práce managementu podniku a THP, s organizací podniku, vedením účetnictví, personalistikou, marketingem a dalšími podnikovými činnostmi.

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku			
	1.	2.	3.	4.
Vyučování dle rozpisu učiva	34	34	34	29
Sportovně turistický kurz	1	-	-	-
Lyžařský kurz	-	1	-	-
Prázdniny (vánoční, jarní)	2	2	2	2
Časová rezerva (adaptační, exkurze, svátky, prázdniny, výchovně vzdělávací akce apod.)	3	3	3	1
Maturitní zkouška	-	-	-	8
Celkem	40	40	40	40

TRANSFORMACE RVP DO ŠVP

TRANSFORMACE RVP DO ŠVP						
Škola:	Střední škola tradičních řemesel HERMÉS MB s.r.o.					
Kód a název RVP:	65 - 41 - L / 01 Gastronomie					
Název ŠVP:	Gastronomie					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	
Jazykové vzdělání:					DH	
český jazyk	5	160	Český jazyk	5		160
cizí jazyky	16	512	Anglický/německý jazyk 1	15	3	490
			Anglický/německý jazyk 2	4		131
Společenskovědní vzdělávání	5	160	Dějepis	3	1	102
			Občanská nauka	3		102
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Základy přírodních věd	4		136
Matematické vzdělávání	10	320	Matematika	10		320
Estetické vzdělávání	5	160	Literatura	9	4	288
Vzdělávání pro zdraví	8	256	Tělesná výchova	8		262
Vzdělávání v ICT	4	128	Informační a komunikační technologie	4		131
Ekonomické vzdělávání	10	320	Ekonomika	8		262
			Účetnictví	1		34
			Ekonomický seminář	1		29
Výživa	8	256	Technologie	8	8	262
			Potraviny a výživa	8		262
Výroba a odbyt v gastronomii	25	800	Odborný výcvik	24	2	786
			Praktická cvičení	4		136
Komunikace	3	96	Písemná a elektronická k.	3	8	97
			Stolníčení	8		262
Profilující okruh kuchař						
Profilující okruh číšník						
Disponibilní hodiny	25	800			27	864
Celkem	128	4 096	Celkem	130		4495
Kurzy			Kurzy		2 týdny	

DH - disponibilní hodiny

3) v předmětu MATEMATIKA se nahrazuje hodinová dotace ve 4. ročníku takto:

Ročník: 4.

Hodin celkem: 116

Na základě víceletých zkušeností došlo ke změně v rozložení hodinových dotací odborného výcviku. Dle aktualizace ŠVP nyní probíhá odborný výcvik v souvislých týdenních praxích. Aktualizaci ŠVP schválila školská rada, která zasedala v říjnu 2023.