

**Střední odborné učiliště
zemědělské a služeb,
Dačice, nám. Republiky 86**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

65-51-H/01 KUCHAR-ČÍŠNÍK



**Obor vzdělání
65–51–H/01
Kuchař–číšník**

OBSAH

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
PROFIL ABSOLVENTA	4
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	18
UČEBNÍ PLÁN.....	19
UČEBNÍ OSNOVY	21
ČESKÝ JAZYK.....	21
CIZÍ JAZYK.....	31
DRUHÝ CIZÍ JAZYK	37
OBČANSKÁ NAUKA.....	42
FYZIKA.....	52
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	57
MATEMATIKA	62
TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	69
INFORMATIKA	76
EKONOMIKA.....	83
TECHNOLOGIE.....	89
STOLNIČENÍ	99
POTRAVINY A VÝŽIVA	106
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN.....	112
UBYTOVACÍ PROVOZ	118
KOMUNIKACE	123
SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA.....	128
ODBOBNÝ VÝCVIK.....	133
PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY REALIZACE ŠVP.....	149
SPOLUPRÁCE S PARTNERÝ PŘI REALIZACI ŠVP	150

Dačice

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy: **Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice
nám. Republiky 86, 380 01 Dačice**

Zřizovatel: **Jihočeský kraj U Zimního stadionu 1952/2
370 76 České Budějovice
tel.: 386 720 111 fax: 386 359 048
e-podatelna: posta@kraj-jihocesky.cz**

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

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

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

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

Vstupní předpoklady žáků: **daný obor je určen pro dívky i chlapce, předpokladem je ukončení povinné školní docházky, splnění přijímacích kritérií stanovených pro daný školní rok a zdravotní způsobilost uchazeče doložená stanoviskem lékaře**

Obsah ŠVP

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE
PROFIL ABSOLVENTA
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU
UČEBNÍ PLÁN
UČEBNÍ OSNOVY
PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY REALIZACE ŠVP
SPOLUPRÁCE S PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP

Jméno ředitele: Mgr. Radek HILLAY

Kontakty pro komunikaci se školou: **telefon: ředitel: 384 420 453
sekretariát: 384 420 451
škola: 384 420 452
e-mail: podatelna@souz-dacice.cz
skola@souz-dacice.cz
www.souz-dacice.cz**

Účinnost ŠVP: **od 1. září 2024, počínaje 1. ročníkem**

PROFIL ABSOLVENTA

Název a adresa školy:

Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice
nám. Republiky 86, 380 01 Dačice

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař - číšník

Kód a název oboru vzdělávání:

65 – 51 – H / 0 Kuchař-číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

3 roky, denní studium

Účinnost ŠVP:

od 1. září 2024, počínaje 1. ročníkem

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař - číšník disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, pokrmy esteticky upravuje, kontroluje kvalitu provedení práce a umí správně uchovávat pokrmy. Ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Sestavuje jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel. Zvládá přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Ovládá techniky obsluhy a s ní související činnosti jako je například přijímání a evidence objednávek, vyúčtování s hostem. Má znalost kalkulování cen výrobků a služeb. Umí společensky vystupovat a jedná profesionálně ve styku s hosty a pracovními partnery, dbá na estetiku pracovního prostředí. Uplatní se při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent se uplatňuje ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Vyznačuje se dovedností uplatňovat odbornost provázenou základní společenskou etikou. Osvojení základů podnikání umožní absolventům po delším zapracování stát se soukromým podnikatelem ve stravovacích službách. Dalším studiem na dvouletém nástavbovém studiu Podnikání lze u výborných absolventů docílit středního vzdělání s maturitní zkouškou.

2. Popis očekávaných výsledků vzdělávání absolventa

Cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané v základní škole.

Žáci se naučí připravovat jídla teplé i studené kuchyně včetně dietních jídel, moučníků a cukrářských výrobků, přípravy a ošetřování všech druhů nápojů. Součástí přípravy je sestavování jídelních lístků, normování jednotlivých porcí. Vhodně zvolí formu obsluhy podle charakteru, prostředí a společenské příležitosti. Ovládá přípravu pracoviště na provoz, samotnou obsluhu i práce po skončení provozu. Zná formy vyúčtování a plateb. Využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny. Absolvent zvládá práci s počítačem a má přehled o základních administrativních znalostech.

Naučí se aplikovat osvojené vědomosti do praxe a samostatně a iniciativně řešit pracovní úkoly. Osvojí si umění jednat s lidmi a seznámí se s profesní etikou, estetickým cítěním, či uplatněním estetických hledisek v praxi.

2.1 Všeobecné kompetence

Výuka je systematicky zaměřena k tomu, aby žák po jejím skončení:

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

2.2 Odborné kompetence

Jsou pilířem odborné přípravy. Jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru.

2.2.1 Příprava žáků vede k tomu, že po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky absolvent:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů;
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku;
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů;
- orientuje se v recepturách teplých a studených pokrmů a použije vhodné technologické postupy;
- určuje spotřebu základních surovin a konveniencí;
- kontroluje kvalitu provedené práce;
- připravuje pracoviště na provoz;
- sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy;
- je seznámen se základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek;
- sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti.

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

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, 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 zdravé 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.

2.2.3 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, hosta).

2.2.4 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 možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

2.3 Odborné kompetence obecněji vyžadované

Výuka je systematicky zaměřena k tomu, aby po jejím skončení žák:

- si uvědomoval odpovědnost za výsledky své práce;
- dodržoval technologickou a pracovní kázeň;
- byl schopen se přizpůsobit měnícím se podmínkám na trhu práce;
- byl schopen dodržovat požadavky kladené na bezpečnost, hygienu a ochranu zdraví při práci.

2.4 Klíčové kompetence

2.4.1 Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy;
- využívat k učení různé informační zdroje;
- sledovat a hodnotit pokrok;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání.

2.4.2 Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení;
- volit vhodné prostředky a způsoby;
- spolupracovat při řešení problémů.

2.4.3 Komunikativní kompetence

- schopnost navazovat ve vhodné formě kontakt s lidmi z různých společenských vrstev;
- umět jednat při neoficiálních i oficiálních příležitostech;
- umět písemně zpracovat základní texty z běžného i pracovního života, používat vhodně spisovný i odborný jazyk;
- při jednání být aktivní, asertivní, ale přitom dodržovat zásady kulturnosti a tolerance;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci ve dvou cizích jazycích.

2.4.4 Personální a sociální kompetence

- prostřednictvím sebepoznání a hodnocení ostatních lidí poznat individuální možnosti i hranice osobního růstu;
- zvládnout formu i techniku duševní práce při dodržování požadavků a zásad hygieny práce;
- být schopen vytvářet si plán kariérního růstu, stanovit si cíle a jednotlivé dílčí kroky;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví;
- vytvořit si systém celoživotního upevňování znalostí a dovedností;
- efektivně, odpovědně a samostatně řešit pracovní úkoly;
- mít smysl pro týmovou práci, být dostatečně flexibilní a mobilní;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

2.4.5 Občanské kompetence a kulturní povědomí

- vyjadřovat aktivní zájem o společenské dění na celorepublikové i regionální úrovni, uvědomovat si globální problémy lidstva;
- utvářet pocit zdravého patriotismu na základě poznání historie vlastního národa;
- spolu s pocitem hrdosti na dosažené hodnoty lidmi vlastního národa, chápat vývoj jako celoevropský fenomén a uznávat i jiné kultury a hodnoty;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost jiných lidí;
- jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- kriticky, ale pozitivně uvažovat o životě a dát mu smysl.

2.4.6 Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- mít přehled o zaměstnanosti ve svém oboru, případně příbuzných oborech svého regionu;
- v případě potřeby vědět, kde a jak se ucházet o místo;
- dokázat nabídnout své schopnosti a dovednosti potencionálním zaměstnavatelům, případně být ochoten se rekvalifikovat;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- zvážit možnosti svého podnikání.

2.4.7 Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst tabulky, diagramy, grafy atd.
- aplikovat matematické postupy;
- provádět reálný odhad výsledku dané úlohy.

2.4.8 Digitální kompetence

- pracovat s osobním počítačem;
- pracovat s běžným programovým vybavením;
- získávat informace z otevřených zdrojů;
- pracovat s informacemi;
- být mediálně gramotní.

2.5 Specifické výsledky vzdělávání

Profilace oboru:

Dobrá spolupráce s velkými výrobními závody v oboru, které sídlí v blízkém okolí naší školy. Jejich požadavky se přenášejí na naši školu v rámci spolupráce s učiteli odborného výcviku. Díky tomu se stále zdokonaluje výuka a přibližuje se trhu práce a požadavkům zaměstnavatelů. Důraz je zároveň kladen i na všeobecné znalosti, které absolventi využívají při dalším navazujícím studiu.

2.6 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Dačice

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání: **65 – 51 – H / 01 Kuchař-číšník**
Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Délka a forma studia: **3 roky, denní studium**
Účinnost ŠVP: **od 1. září 2024, počínaje 1. ročníkem**

1. Základní pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař-číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

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

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, 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. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na nové trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Znájí zásady racionální výživy, druhy diet, alternativní způsoby stravování. Dále pak způsoby skladování potravin a nápojů. Ovládají techniku opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování masa jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb. Ovládají přípravu tradičních a technologicky náročných jídel teplé, minutkové i studené kuchyně, teplých a studených moučnicků. Využívají marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků. V teoretické výuce se žáci seznamují se sestavováním jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel. Žáci ovládají přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti používají vhodný inventář. Ovládají základy techniky obsluhy a s ní související činnosti. Učí se společensky vystupovat a jednat profesionálně ve styku s hosty a pracovními partnery, dbát na estetiku prostředí.

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

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

2. Podmínky přijetí ke studiu

2.1 Obecné předpoklady

Ukončení povinné školní docházky a splnění přijímacích kritérií.

2.2 Zdravotní předpoklady

Požadována je zdravotní způsobilost - potvrzení lékaře, že žák je schopen studia daného oboru vzdělání 65-51-H/01 kuchař-číšník, školního vzdělávacího programu 65-51-H/01 kuchař-číšník (většinou na přihlášce ke studiu).

3. Organizace výuky

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

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy. Snahou školy je vystřídat žáky a 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 učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám, ve spolupráci s hospodářskou komorou a dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

4. Metodika výuky

Metody 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. Podobné aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi umožňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

5. Stěžejní metody výuky

Významné místo ve výuce má dialog, diskuse a tzv. problémové učení. Přes individuální stránky procesu poznání je zdůrazňován význam týmové práce a kooperace.

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

6. Závěrečná zkouška, hodnocení žáků a diagnostika

Závěrečná zkouška je realizována dle zák. č. 561 /2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a vyhláškou č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři v platném znění. Realizace těchto zkoušek probíhá podle jednotného zadání, je řízena ředitelem školy a za průběh odpovídá zkušební komise pod vedením předsedy, kterého nominuje Krajský úřad Jihočeského kraje – zřizovatel školy.

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. Písemná zkouška
2. Praktická zkouška
3. Ústní zkouška obsahuje

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

6.1 Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Při hodnocení žáků je používán slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SOUzas Dačice.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné 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 využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

6.2 Způsoby hodnocení odborného výcviku

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SOUZaS Dačice, je používáno slovní hodnocení a známkování. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, spojení teorie s praxí, sebehodnocení, kolektivní hodnocení. Je přihlíženo

k chování, kvalitě práce, pracovní výkonnosti, odpovědnosti, chápavosti, pořádku a čistotě, úpravnosti a hospodárnosti. Důležitá je pravidelná docházka.

6.3 Způsoby hodnocení na odloučených a provozních pracovištích

Na odloučených pracovištích, kde vykonávají praxi celé skupiny žáků i s učitelem odborného výcviku, je způsob hodnocení stejný jako ve školních cvičných kuchyních. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi vedoucím učitelem, či učitelem odborného výcviku a instruktorem (zaměstnancem firmy).

6.4 Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí je začleněno do jednotlivých předmětů a většinou se jedná o komplexnější posouzení a hodnocení, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku, jak využívá numerických znalostí a jak je schopen prezentovat své znalosti a dovednosti pro potřeby praxe.

6.5 Způsoby hodnocení průřezových témat

Hodnocení průřezových témat je obsaženo v náplni jednotlivých předmětů, z nichž některé tato témata probírají a hodnotí zevrubněji. Téma občan v demokratické společnosti je analyzováno zejména v předmětu občanská nauka, který se podílí nejvíce na formování osobnosti, hodnotí se zejména jeho postoje a celková orientace. Hodnocení je prováděno formou výměny názorů a diskusí.

Téma člověk a životní prostředí je probíráno a hodnoceno v předmětu základy přírodních věd. Hodnotí se nejen dílčí poznatky, ale zejména aktivní postoj jednotlivce v otázce ochrany životního prostředí. Téma člověk a svět práce je obsaženo zejména v předmětu ekonomika a občanská nauka. Hodnotí se především schopnost ústně a písemně prezentovat se při jednání, mít představu o pracovních možnostech v daném regionu, orientovat se v příslušných partiích Zákoníku práce.

7. Požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

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

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje. Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v provozním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s nařízením vlády.

8. Charakteristika obsahu vzdělávacího programu

8.1 Všeobecné vzdělávání

8.1.1 Jazyková komunikace

Jazyková komunikace se realizuje v předmětu český jazyk a literatura a v cizích jazycích, navazuje na učivo základní školy, prohlubuje a rozvíjí jazykové znalosti, napomáhá k rozvoji procesu pochopení druhých i sebe sama, kultivuje myšlení, logiku, přispívá k rozvoji citové stránky osobnosti. Prostřednictvím mateřského jazyka a cizího jazyka jsou osvojovány kulturní hodnoty vlastního i cizího národa.

8.1.2 Společenskovědní vzdělávání

Společenskovědní vzdělávání se naplňuje v předmětu občanská nauka, který propojuje poznatky z několika společenskovědních disciplín, s cílem připravit žáky pro aktivní občanský život v demokratické společnosti. Je významným nástrojem pro ovlivnění hodnotové orientace žáků.

8.1.3 Estetické vzdělávání

Estetické vzdělávání se realizuje v předmětech český jazyk a literatura, Informatika a tělesná výchova s akcentem na rozvoj estetických hodnot a norem. Žáci jsou nejen seznamováni s různými druhy a styly umění, zejména s literárním uměním, ale jsou vedeni k tomu, aby projevíli sami své estetické chápání a citění samostatnou tvorbou.

8.1.4 Matematické vzdělávání

Matematické vzdělávání podstatně ovlivňuje zejména logické myšlení, práci se symboly, paměť a představivost, je důležitým předmětem vzhledem jak k technické praxi, tak i pro posuzování a vyhodnocování reálných situací praktického života. Matematické vzdělávání je realizováno zejména v předmětu matematika.

8.1.5 Přírodovědné vzdělávání

Přírodovědné vzdělání obsahuje poznatky z fyziky, chemie, biologie a ekologie a je pojato tak, aby žáci pochopili vzájemnou souvislost jevů v přírodě, že i společnost je součástí přírodního řádu, který má své zákonitosti. Cílem přírodovědného vzdělání není jen poznání těchto zákonitostí, ale i vytvoření pozitivní hodnotové orientace k přírodě.

8.1.6 Ekonomické vzdělávání

Ekonomické vzdělávání v předmětu ekonomika seznamuje žáky se základy tržní ekonomiky, rozvíjí jejich ekonomické myšlení, připravuje je pro případné podnikání, poskytuje žákům odborné znalosti pro uplatnění na trhu práce.

8.1.7 Informatické vzdělávání

Práce s počítačem v předmětu informační technologie umožňuje žákům využívat na uživatelské úrovni operační systém, základní kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Na základě dalšího vzdělávání se žáci naučí ovládat i složitější programy v diagnostické praxi.

8.1.8 Vzdelávání v oblasti tělesné kultury

Vzdělávání v oblasti tělesné kultury se realizuje v předmětu tělesná výchova, kde jsou žáci vedeni k provádění pravidelných pohybových činností, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života, rovněž jsou vybavováni znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní péči o zdraví a bezpečnost.

8.2 Odborné vzdělávání

Je tvořeno výukou odborné teorie a odborného výcviku. Hlavním cílem je obsahové a časové přizpůsobení odborné teorie a praxe.

Žáky seznamuje s organizací práce a technologickými postupy při přípravě pokrmů, správném způsobu servisu pokrmů, individuálním přístupem k jednotlivým hostům a správným používáním technického vybavení výrobních i obytných středisek.

9. Způsoby začlenění průřezových témat

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

9.1 Člověk v demokratické společnosti

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

9.2 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.

9.3 Člověk a svět práce

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

9.4 Člověk a digitální svět

Spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětů ICT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

10. Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce

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

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

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

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

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

11. Vzdelávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami uskutečňujeme formou individuální integrace do běžných tříd. Při diagnostikování speciálních vzdělávacích potřeb spolupracujeme se školskými poradenskými zařízeními.

Jako podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory:

Metody výuky:

- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků;
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi;
- důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu;
- respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů;
- podpora poznávacích procesů žáka (osvojování učiva, rozvoj myšlení, pozornosti, paměti);
- respektování míry nadání žáka;
- orientace na rozvíjení metod zaměřených na rozvoj vnímání, na práci s textem a obrazem;
- orientace na reproduktivní metody upevňující zapamatování, které vedou k osvojování vědomostí a dovedností pomocí opakování a procvičování;
- individualizace výuky (zohledňování individuálních potřeb žáka, respektování pracovních specifík žáka, stylů učení, doplňující výklad nebo procvičování, princip nastavení dílčích cílů tak, aby žák mohl prožívat úspěch, opakované vrácení se ke klíčovým pojmům a dovednostem atd.);
- zohledňování sociálního prostředí, ze kterého žák přichází do školy.

Organizace výuky:

- střídání forem a činností během výuky;
- využívání skupinové výuky;
- změna zasedacího pořádku či uspořádání třídy v rámci vyučovací hodiny a se zřetelem k charakteru výuky a potřebám žáků;
- podpora rozvoje zájmů žáků.

Hodnocení žáka:

- využívání různých forem hodnocení žáka;
- hodnocení vychází ze zjištěných specifík žáka;
- práce s kritérii hodnocení v závislosti na charakteru žákova problému, s důrazem na podporu rozvoje dovedností a vědomostí žáka;
- podpora sebehodnocení;
- hodnocení směřuje nejen k vyhodnocení úspěšnosti žákova učení, ale také k posílení jeho motivace pro vzdělávání;
- jasně a srozumitelně jsou formulována hodnotící kritéria;
- celkové hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami zohledňuje jak omezení žáka, tak zejména jeho pokroky ve vzdělání.

Školské poradenské zařízení vypracuje zprávu o vyšetření žáka (zašle zákonnému zástupci žáka) a doporučení pro školu. Škola vyvolá do 1 měsíce jednání, kterého se účastní třídní učitel, výchovný poradce a zákonný zástupce žáka. Škola zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce (zletilého žáka) a seznámení s doporučením školského poradenského zařízení.

Poskytování podpůrných opatření třídní učitel ve spolupráci s ostatními vyučujícími vyhodnocuje. V případě potřeby učitel daného předmětu za metodické podpory výchovného poradce individuální vzdělávací plán aktualizuje.

12. Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Mimořádně nadaní žáci mají upraven způsob výuky tak, aby byli dostatečně motivováni k rozšiřování základního učiva do hloubky především v těch předmětech, které reprezentují jejich nadání.

Metody výuky:

- obohacení dílčích výstupů školního vzdělávacího programu nad rámec učiva;
- využívání individuální a skupinové práce;
- objevování a vyhledávání dalších souvislostí a vazeb, které dané téma vzdělávání nabízí;
- pestrá a podnětná výuka, která umožňuje velkou aktivitu, samostatnost a činorodost;
- respektování pracovního tempa a zájmů žáka;
- podpora hledání dalších možných postupů řešení problémů;
- napomáhání osobnostnímu rozvoji těchto žáků, jejich zapojování do kolektivních činností, vedení k rovnému přístupu k méně nadaným spolužákům, k toleranci, ochotě pomáhat slabším.

Úprava obsahu vzdělávání:

- obohacování učiva nad rámec školního vzdělávacího programu podle charakteru nadání žáka;
- prohloubení učiva, rozšíření a obohacení o další informace;
- zadávání specifických úkolů, případně projektů;
- příprava a účast na soutěžích včetně celostátních a mezinárodních kol;
- zapojení do zájmových aktivit organizovaných školou.
- školské poradenské zařízení vypracuje zprávu o vyšetření žáka (zašle zákonnému zástupci žáka) a doporučení pro školu. Škola vyvolá do 1 měsíce jednání, kterého se účastní třídní učitel, výchovný poradce a zákonný zástupce žáka. Škola zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce (zletilého žáka) a seznámení s doporučením školského poradenského zařízení.
- s IVP jsou seznámeni všichni vyučující a zletilý žák (zákonný zástupce žáka). Seznámení stvrdí svým podpisem.
- poskytování podpůrných opatření třídní učitel ve spolupráci s ostatními vyučujícími vyhodnocuje. V případě potřeby učitel daného předmětu za metodické podpory výchovného poradce individuální vzdělávací plán aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka.
- pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci nadále pokračují v jejich realizaci a úpravách podle potřeb žáka.

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Kód a název RVP		65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Název ŠVP		Kuchař-číšník			
RVP		ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin týdních	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin	Počet hodin celkem
Jazykové vzdělávání:					
Český jazyk Dva cizí jazyky	3	Český jazyk a literatura	3		96
	6	1.cizí jazyk – anglický	6		192
		2. cizí jazyk - německý	4	4	128
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3		96
Přírodovědné vzdělávání	3	Fyzika	1		32
		Základy přírodních věd	2		64
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4		128
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2		64
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3		96
Informatické vzdělávání	3	Informatika	3		96
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3		96
Výroba pokrmů	10	Technologie	5,5	2,5	176
		Potraviny a výživa	3	3	96
		Odborný výcvik	20	13	640
Odbyt a obsluha	7	Stolníčení	4,5	1,5	144
		Zařízení provozoven	1	1	32
		Odborný výcvik	20	16	640
Komunikace ve službách	2	Komunikace	1		32
		Ubytovací provoz	1	1	32
		Společenská výchova	1		32
		Odborný výcvik	5	5	150
Disponibilní hodiny	47				
CELKEM	96		96	47	3102

Učební plán

ŠKOLA	Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice, nám. Republiky 86
Kód a název RVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP	Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP	Od 1. 9. 2024 počínaje 1. ročníkem

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků								
									Po dobu studia celkem
	1.		2.		3.		CELKEM		
Český jazyk a literatura	2	65	2	65	1	30	5	160	
1.cizí jazyk	2	66	2	66	2	60	6	192	
2.cizí jazyk	1	34	1	34	2	60	4	128	
Občanská nauka	1	33	1	33	1	30	3	96	
Fyzika	1	32	0		0		1	32	
Základy přírodních věd	0		2	64	0		2	64	
Matematika	2	64	1	34	1	30	4	128	
Tělesná výchova	1	33	1	33	1	30	3	96	
Informatika	1	33	1	33	1	30	3	96	
Ekonomika	1	33	1	33	1	30	3	96	
Technologie	2	66	1,5	50	2	60	5,5	176	
Stolničení	1	34	1,5	50	2	60	4,5	144	
Potraviny a výživa	1	33	1	33	1	30	3	96	
Zařízení provozoven	0		1	32	0		1	32	
Ubytovací provoz	0		0		1	32	1	32	
Komunikace	1	32	0		0		1	32	
Společenská výchova	0		0		1	32	1	32	
Odborný výcvik	15	510	15	510	15	450	45	1470	
CELKEM	32		32		32		96	3102	

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Ve výuce 1. cizího jazyka se vyučuje anglický jazyk.
2. Jako 2. cizí jazyk se vyučuje německý.

Přehled využití týdnů v rámci školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	34	30
Lyžařský kurz	1		
Závěrečná zkouška			4
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	6	6
Celkem týdnů	40	40	40

Odborné exkurze a ostatní akce školy:

Odborné exkurze podle aktuální nabídky zaměstnavatelů a vystavovatelů (výrobní a zpracovatelské závody, výstavy, veletrhy apod.) – 1 x v každém ročníku;

- tělovýchovné kurzy, besedy, soutěže;
- lyžařský výcvik (dle zájmu a podmínek) - 1. ročník;
- beseda s pracovníkem úřadu práce - 3. ročník;
- kulturní představení - v každém ročníku.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- vychovávat žáky ke sdělnému kultivovanému projevu, rozvíjet a kultivovat jejich duševní život;
- učit žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací;
- rozvíjet komunikační a sociální kompetence žáků;
- utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich ochraně a tvorbě;
- vychovávat k vědomému, kultivovanému čtenářství;
- vést žáky k esteticky tvořivým aktivitám.

b) charakteristika učiva

- vychází ze dvou obsahových okruhů RVP: Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání;
- je rozvrženo do tří ročníků: v 1. a 2. ročníku 2 hodiny týdně, ve 3. ročníku 1 hodina týdně;
- využívá vědomostí a dovedností ze základní školy, upevňuje je, účinně rozšiřuje a prohlubuje, a to s ohledem na zvolený učební obor;
- rozvíjí především komunikační kompetence žáků, kompetence sociální, občanské a také kulturní povědomí;
- Vzdělávání a komunikace v českém jazyce obsahuje tři celky: Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, Komunikační a slohová výchova a Práce s textem a získávání informací;
- Estetické vzdělávání je tvořeno třemi celky: Umění a literatura, Práce s literárním textem a Kultura;
- prolíná se s předměty občanská nauka, cizí jazyky, informační a komunikační technologie, ekologie, základy přírodních věd a s odbornými předměty jednotlivých učebních oborů.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- uplatňování českého jazyka v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- využívání jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě;
- srozumitelné a souvislé vyjadřování, formulace a obhajoba svých názorů;
- pochopení významu kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
- získávání a kritické hodnocení informací z různých zdrojů a jejich předávání vhodným způsobem;
- uplatňování estetických kritérií v životním stylu;
- pochopení umění jako specifické výpovědi o skutečnosti;
- tolerování estetického cítění, vkusu a zájmů druhých lidí;
- pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury a jejich podporování;
- přehled o kulturním dění;
- povědomí o vlivu prostředků masové komunikace na utváření kultury.

d) pojetí výuky

- vedle klasických výukových metod (výklad, vysvětlování, práce s textem a obrazem, rozhovor) budou využívány zejména aktivizující metody, např. diskuse a řešení problémů, situační, inscenační a didaktické hry;
- vedle frontální výuky budou využívány i jiné formy, např. skupinová práce, samostatná práce žáků, tvořivé činnosti (literární, výtvarné, hudební, pohybové), exkurze, návštěvy výstav, koncertů, divadelních představení apod., práce s prostředky informačních a komunikačních technologií.

e) hodnocení výsledků žáků

- řídí se klasifikačním řádem;
- hodnotí se průběžně, výběrově (rozvoj sledovaných dovedností) a komplexně (testy, menší slohové práce, jedna rozsáhlejší slohová práce za rok, ústní projevy, doplňovací cvičení);
- sleduje se individuální pokrok žáka;
- zohledňují se žáci se specifickými poruchami učení;
- je kladen důraz na rozvoj komunikačních kompetencí žáka, zejména následujících schopností: pozorně naslouchat, srozumitelně a souvisle se vyjadřovat, formulovat myšlenky a obhajovat názory, vhodně se vyjadřovat a kultivovaně vystupovat;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení;
- hodnotí se schopnost výrazného čtení a porozumění textu;
- hodnotí se grafická úprava písemných projevů;
- hodnotí se zájem o umění a přehled o kulturním dění.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - vhodně se prezentovat a obhajovat svá stanoviska;
 - vyjadřovat se věcně správně, jasně a srozumitelně;
 - aktivně se účastnit diskusí;
 - vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu;
 - vyjadřovat se v písemné i v ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.
- *personální a sociální kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - jazykové vědomosti a dovednosti využívat v praktickém životě;
 - chápat význam kultivovaného projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
 - spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů.
- *kompetence řešit problémy a úkoly* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - pracovat v týmu;
 - přijímat a plnit svěřené úkoly;
 - samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy;
 - rozvíjet kritické a konstruktivní myšlení.

- *matematické kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - správně číst a psát číselné údaje;
 - využívat matematické dovednosti v základních útvarech odborného a administrativního stylu.
 - *kompetence k učení* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem;
 - vyhledávat a zpracovávat informace;
 - ovládat techniky čtení s důrazem na čtení studijní;
 - vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok;
 - reálně si stanovovat potřeby a cíle dalšího vzdělávání;
 - mít přehled o knihovnách a periodickém tisku.
 - *občanské kompetence a kulturní povědomí* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury;
 - uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.
 - *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech;
 - prezentovat svůj odborný potenciál a profesní cíle.
 - *digitální kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat dalších prostředků komunikace;
 - získávat informace z různých zdrojů a zpracovávat je;
 - informace si ověřovat, přistupovat k nim kriticky.
- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - číst odborné texty a reprodukovat jejich obsah;
 - pořizovat výpisky z odborného textu;
 - uplatňovat různé způsoby práce s odborným textem;
 - odborně se vyjadřovat o jevech svého oboru;
 - rozvíjet si slovní zásobu včetně příslušné terminologie.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - naslouchat partnerovi, vnímat ho a respektovat;
 - přijímat odlišné názory;
 - aktivně se účastnit diskusí;
 - vyjednávat a přijímat kompromisy.

- *člověk a životní prostředí* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - chránit a využívat kulturní hodnoty;
 - citlivě vnímat problémy ochrany životního prostředí a diskutovat o nich.
- *člověk a svět práce* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - vytvořit základní útvary administrativního stylu (úřední dopis, inzerát a odpověď na něj, životopis aj.);
 - komunikovat se zaměstnavateli;
 - formulovat vlastní očekávání a priority.
- *člověk a digitální svět* – vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen:
 - využívat moderní informační zdroje;
 - informace vybírat, zpracovávat a přistupovat k nim kriticky;
 - využívat adekvátní zdroje informací a efektivně s nimi pracovat.



Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u> Žák: - ověří si stav svých vstupních znalostí - rozlišuje spisovný a hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - volí ve vlastním projevu prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti, užívá slovní a větný přízvuk - uplatňuje ve svém písemném projevu znalosti českého pravopisu - využívá ve svém mluveném i písemném projevu poznatků z tvarosloví - vytváří odvozeniny a složeniny, užívá vhodně zkratky a značky - rozlišuje míru oficiálnosti, závaznosti projevu a respektuje další objektivní komunikační faktory - vhodně se prezentuje a přiměřeně obhájí svá stanoviska - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválí), i negativní (kritizuje, polemizuje) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - výstižně popisuje jednoduché objekty a věci	I. Vzdělávání a komunikace v českém jazyce 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Úvodní opakování učiva základní školy Národní jazyk a jeho útvary Jazyková kultura Zvukové prostředky a ortoepické normy českého jazyka Hlavní principy českého pravopisu Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantická funkce Tvoření slov 2. Komunikační a slohová výchova Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní Komunikační situace, komunikační strategie Projevy prostě sdělovací, přímé vyjadřování (monolog/dialog, formální/neformální, připravené/nepřipravené) Prostý popis, popis věci	33 1 2 2 1 3 3 2 2 3 2

- vypravuje jednoduché příběhy - reprodukuje složitější příběh - vytvoří písemné vypravování - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	Vyprávění v běžné komunikaci, jazyk a výstavba vypravování	3
- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně vyhledává informace - má přehled o knihovnách a jejich službách - učí se rozlišovat fakta od postojů a komentářů - kriticky hodnotí jednoduché publicistické útvary, tzv. zábavné a jiné pořady	3. Práce s textem a získávání informací Získávání a zpracování informací z textu (i odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení Internet Knihovny a jejich služby, návštěva školní a městské knihovny Mediální výchova	2 1 2 2
- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry 19. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - připraví a přednese referát o významném představiteli literatury 19. století - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - rozlišuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	II. Estetické vzdělávání 1. Umění a literatura Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční podobě v mediální podobě Hlavní literární směry 19. století a jejich představitelé: - romantismus - realismus - K. H. Mácha - K. J. Erben - moderní umělecké směry 2. Práce s literárním textem Základy teorie literatury Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury	32 2 3 4 2 2 2 2 2 2 2

- orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	3. Kultura Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národností na našem území Společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova Kultura bydlení, odívání Opakování učiva 1. ročníku	1 2 3 1 2
<u>2. ročník</u> Žák: - ověří si stav svých znalostí učiva 1. ročníku - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - vysvětluje významy slov a slovních spojení, pracuje se Slovníkem spisovné češtiny - hodnotí aspekty volby a užívání rodného jména a jeho variant - vyhledává v textu stavební dvojice, určuje řídící a závislé větné členy, rozvíjí větné členy - rozlišuje druhy vět s důrazem na komunikační aspekt výpovědi - orientuje se ve výstavbě textu - vyjadřuje se přiměřeně a kultivovaně v telefonickém rozhovoru, osobní korespondenci, SMS, e-mailech apod. - vytvoří kultivovaný osobní dopis - v typických příkladech rozpozná funkční styl a slohový útvar - pořizuje z odborného textu výpisky, vytvoří osnovu	I. Vzdelávání a komunikace v českém jazyce 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Úvodní opakování učiva 1. ročníku Slovní zásoba a její obohacování Pojmenování a slovo Vlastní jména v komunikaci Větná stavba Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska 2. Komunikační a slohová výchova Stavba a tvorba komunikátu Vyjadřování zprostředkované (komunikace pomocí telefonu, e-mailu, SMS apod.) Osobní dopis Funkční styly a slohové útvary Krátké informační útvary, osnova	33 2 2 2 4 1 1 3 2 1 1

- vytvoří základní útvary administrativního stylu (zprávu, oznámení, pozvánku, zápis z porady, inzerát a odpověď na něj) - dbá na grafickou úpravu písemných projevů - výstižně popisuje známé osoby se zřetelem k vnitřní charakteristice	Projevy administrativní (jejich základní znaky, postupy a prostředky), jednoduché úřední dokumenty Grafická a formální úprava písemných projevů Popis osoby	3 1 2
- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - výrazně čte věcný text a soustředěně mu naslouchá - orientuje se ve výstavbě textu - reprodukuje obsah textu i jeho částí - vyhledává informace v různých příručkách pro školu a veřejnost	3. Práce s textem a získávání informací Informatická výchova. Noviny, časopisy a jiná periodika Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) Orientace v textu. Zpětná reprodukce textu Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	2 1 2 1
II. Estetické vzdělávání 1. Umění a literatura - ověří si stav svých znalostí učiva 1. ročníku - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvádí hlavní literární směry 20. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - uvádí hlavní představitele české kultury 20. století - připraví a přednese referát o významném představiteli české kultury 20. století - má přehled o současném filmu, literatuře a ostatníchruzích umění		
	Opakování učiva 1. ročníku Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční podobě v mediální podobě Hlavní literární směry 20. století a jejich představitelé: - česká próza 1. poloviny 20. století - J. Hašek - K. Čapek - česká poezie 1. poloviny 20. století - světová próza 1. poloviny 20. století - film a divadlo 1. poloviny 20. století - česká próza a poezie 2. poloviny 20. století - B. Hrabal - světová próza 2. poloviny 20. století - film a divadlo 2. poloviny 20. století - současná česká poezie a próza	1 2 3 1 2 2 2 1 2 2 1 1 1

- postihne sémantický význam textu - text interpretuje a debatuje o něm - aktivně se účastní různých tvořivých činností	2. Práce s literárním textem Četba a interpretace literárního textu Metody interpretace textu Tvořivé činnosti Opakování učiva 2. ročníku	2 1 4 2
<u>3. ročník</u> Žák: - ověří si stav svých znalostí - orientuje se v soustavě jazyků - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - rozlišuje slova neutrální a slohově zabarvená - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu (popisného a výkladového) - vytvoří jednoduchý úřední dopis (žádost, stížnost, reklamaci) a vlastní životopis - přednese krátký projev - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vystihne charakteristické znaky různých druhů textů a rozdílů mezi nimi	I. Vzdělávání a komunikace v českém jazyce 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Opakování učiva 2. ročníku Postavení češtiny mezi ostatními světovými jazyky Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie 2. Komunikační a slohová výchova Stylové rozvrstvení slovní zásoby Projevy prakticky odborné (odborný popis, výklad, návod k činnosti) – základní znaky, postupy a prostředky Úřední korespondence, životopis Druhy řečnických projevů 3. Práce s textem a získávání informací Rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Druhy a žánry textů Souhrnné opakování	15 1 1 2 1 2 3 1 2 1 1

- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - připraví a přednese referát o významném představiteli starší české nebo světové literatury - vyjádří vlastní prožitky z různých druhů lidového umění a užité tvorby - přistupuje s tolerancí k estetickému cítění a vkusu druhých lidí - má přehled o kulturním dění v místě svého bydliště - účastní se kulturních akcí pořádaných školou a jiných kulturních akcí - uvědomuje si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury	II. Estetické vzdělávání 1. Umění a literatura Hlavní literární směry a jejich představitelé: - nejstarší kultury - antika - středověk - renesance - baroko, osvícenství - české národní obrození 2. Kultura Lidové umění a užitá tvorba Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě Ochrana a využívání kulturních hodnot Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl Opakování učiva 3. ročníku	15 2 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1
---	--	--

CIZÍ JAZYK **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- komunikovat o základních tématech osobního i společenského života;
- porozumět jednodušším projevům z běžného života i společenské praxe;
- porozumět méně náročnému textu z oblasti každodenního života i odborné praxe;
- umět se jednoduchou formou písemně vyjádřit k základním životním situacím;
- získat základní informace o vybraných zemích studovaného jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, srovnávat rozdílné životní podmínky, projevodovat se v souladu se zásadami demokracie;
- umět pracovat s jazykovými příručkami, slovníky, internetem, naučit se efektivně zvládnout cizí jazyk na úrovni A2+.

b) charakteristika učiva

- učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole;
- doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost a základní jazykové struktury;
- učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjadřování k běžným společenským tématům;
- učivo upevňuje i základní receptivní dovednosti – porozumění čtenému a slyšenému;
- žák je postupně seznamován s odbornou terminologií a odbornými texty;
- žák poznává realie a kulturní hodnoty vybraných zemí studovaného jazyka.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- cizí jazyk vede žáky ke schopnosti orientovat se při komunikaci o známých tématech a činnostech;
- cizí jazyk napomáhá uvědomit si vlastní názor a jeho přiměřenou obhajobu;
- cizí jazyk motivuje k celoživotnímu vzdělávání;
- výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, aby v budoucnu z něho byl poctivý a spolehlivý člověk.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 2 vyučovací hodiny týdně (při střídavém týdenním teoretickém vyučování a odborným výcvikem je nutné realizovat výuku s dotací 4 hodiny týdně) po celé tři roky;
- základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní (slovem a písmem) a receptivní (poslech a překlad);
- žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané;
- pravidelnou součástí výuky jsou poslechová cvičení.
- kromě jazykových základů si postupně osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech
- výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, interaktivní tabulí nebo internetem
- organizačními formami výuky je frontální a skupinové vyučování
- u žáků se specifickými poruchami učení budou preferovány odpovídající formy výuky (ústní projev, častější opakování a menší celky)

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- u žáků se specifickými poruchami učení se zohledňuje pravopisné hledisko;
- součástí celkového hodnocení je zájem o předmět, spolupráce v hodinách a domácí příprava;
- hodnotí se průběžně jak produktivní, tak i receptivní dovednosti;
- hodnocení zvládnutí gramatických struktur je jen dílčí krok k výše uvedeným cílům;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení;
- většinou se hodnotí zvládnutí jednotlivých částí lekce, pak celá lekce a následuje za pololetí souhrnné opakování a celkové hodnocení.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí:

- *komunikativní kompetence*
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, přehledně, jazykově správně a v logickém sledu;
 - aktivně diskutuje – formuluje a obhajuje své názory a postoje, ale současně respektuje názory druhých.
- *personální a sociální kompetence*
 - posuzuje reálně své možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování;
 - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
 - uznává hodnotu života, uvědomuje si důsledky nezdravého životního stylu a závislostí.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řeší problémy každodenního života;
 - spolupracuje, pracuje v týmu, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
 - předchází možným problémům ve škole i v běžném životě.
- *matematické kompetence*
 - využívá matematiky při vyjadřování věku, času, placení (vyjadřování měny);
 - telefonuje, umí přečíst a napsat letopočet nebo datum, počty obyvatel, vzdálenosti;
 - porozumí předpovědi počasí.
- *kompetence k učení*
 - využívá všech stylů učení, které mu nejlépe vyhovují, a v návaznosti na ně plánuje, organizuje a vyhodnocuje své učební činnosti;
 - využívá pro učení různých informačních zdrojů.
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu;
 - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí;
 - jedná v souladu s morálními principy;
 - zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
 - uvědomuje si význam celoživotního učení;
 - vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli;
 - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

▪ *digitální kompetence*

- pracuje s osobním počítačem;
- využívá komunikace elektronickou poštou;
- získává informace z internetu;
- snaží se kriticky přistupovat k získaným informacím;
- je mediálně gramotný.

rozvoj odborných kompetencí:

▪ *odborné kompetence*

- zná nejdůležitější součástky motorového vozidla;
- je seznámen s nezákladnějšími názvy poruch, strojů, náradí apod.
- využívá získanou slovní zásobu při překladu náhradních dílů;
- ovládá odbornou terminologii.

aplikace průřezových témat:

▪ *občan v demokratické společnosti*

- naučí se pomocí získaných znalostí v německém jazyce navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím;
- formuluje své myšlenky, postoje a názory (plány do budoucna, seberealizace);
- rozvíjí sebevědomí;
- hledá kompromis.

▪ *člověk a životní prostředí*

- obsáhne v odborné terminologii problematiku ochrany životního prostředí, přírody a krajiny;
- porovnává klady a zápory života ve městě a na vesnici;
- probírá ekologii člověka (ochrana zdraví, zdravotní rizika, životospráva, životní styl, obalový materiál);
- diskutuje o vlivu člověka na prostředí, přírodu;
- seznámí se s tříděním odpadu.

▪ *člověk a svět práce*

- sestavuje životopis, odpovídi na inzerát, přijímací pohovory nebo výběrová řízení;
- pracuje s tiskem a jinými informačními médii;
- vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
- snadno se adaptuje na změněné podmínky.

▪ *člověk a digitální svět*

- využívá informací získaných z médií;
- využívá internetu, e-mailu a textových editorů;
- umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
- využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
- je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1., 2. a 3. ročník</u> Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům - rozumí krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů - rozliší výrazy v jednotlivých cizích zemích od ostatních (vícejazyčnost) - dovede stručně představit vlastní osobu, rodinu, kamarády - dokáže popsat příbuzenské vztahy a orientuje se v dané terminologii - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;	Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná	66, 66,60 15,15,13

- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti; - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací; - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;	Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v	15,15,13 8,8,8 11,11,10
---	--	--

- má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice; - uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech.	neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejích) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	11,11,10 6,6,6
---	--	------------------------------

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

DRUHÝ CIZÍ JAZYK **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

g) obecné cíle

- komunikovat o základních tématech osobního i společenského života;
- porozumět jednodušším projevům z běžného života i společenské praxe;
- porozumět méně náročnému textu z oblasti každodenního života i odborné praxe;
- umět se jednoduchou formou písemně vyjádřit k základním životním situacím;
- získat základní informace o vybraných zemích studovaného jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, srovnávat rozdílné životní podmínky, projevodovat se v souladu se zásadami demokracie;
- umět pracovat s jazykovými příručkami, slovníky, internetem, naučit se efektivně zvládnout cizí jazyk na úrovni A1+, pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil, měl by dosáhnout minimální úrovně A1.

h) charakteristika učiva

- učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole;
- doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost a základní jazykové struktury;
- učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjadřování k běžným společenským tématům;
- učivo upevňuje i základní receptivní dovednosti – porozumění čtenému a slyšenému;
- žák je postupně seznamován s odbornou terminologií a odbornými texty;
- žák poznává realie a kulturní hodnoty vybraných zemí studovaného jazyka.

i) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- cizí jazyk vede žáky ke schopnosti orientovat se při komunikaci o známých tématech a činnostech;
- cizí jazyk napomáhá uvědomit si vlastní názor a jeho přiměřenou obhajobu;
- cizí jazyk motivuje k celoživotnímu vzdělávání;
- výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, aby v budoucnu z něho byl poctivý a spolehlivý člověk.

j) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně (při střídavém týdenním teoretickém vyučování a odborným výcvikem je nutné realizovat výuku s dotací 2 hodiny týdně) v prvním a druhém ročníku; ve třetím jsou to 2 vyučovací hodiny týdně (ve střídavém režimu 4 hodiny týdně).
- základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní (slovem a písmem) a receptivní (poslech a překlad);
- žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané;
- kromě jazykových základů si postupně osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech;
- výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, interaktivní tabulí nebo internetem;
- organizačními formami výuky je frontální a skupinové vyučování;

- u žáků se specifickými poruchami učení budou preferovány odpovídající formy výuky (ústní projev, častější opakování a menší celky);

k) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- u žáků se specifickými poruchami učení se zohledňuje pravopisné hledisko;
- součástí celkového hodnocení je zájem o předmět, spolupráce v hodinách a domácí příprava;
- hodnotí se průběžně jak produktivní, tak i receptivní dovednosti;
- hodnocení zvládnutí gramatických struktur je jen dílčí krok k výše uvedeným cílům;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení;
- většinou se hodnotí zvládnutí jednotlivých částí lekce, pak celá lekce a následuje za pololetí souhrnné opakování a celkové hodnocení.

l) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí:

- *komunikativní kompetence*
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, přehledně, jazykově správně a v logickém sledu;
 - aktivně diskutuje – formuluje a obhajuje své názory a postoje, ale současně respektuje názory druhých.
- *personální a sociální kompetence*
 - posuzuje reálně své možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování;
 - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
 - uznává hodnotu života, uvědomuje si důsledky nezdravého životního stylu a závislosti.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řeší problémy každodenního života;
 - spolupracuje, pracuje v týmu, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
 - předchází možným problémům ve škole i v běžném životě.
- *matematické kompetence*
 - využívá matematiky při vyjadřování věku, času, placení (vyjadřování měny);
 - telefonuje, umí přičíst a napsat letopočet nebo datum, počty obyvatel, vzdálenosti;
 - porozumí předpovědi počasí.
- *kompetence k učení*
 - využívá všech stylů učení, které mu nejlépe vyhovují a v návaznosti na ně plánuje, organizuje a vyhodnocuje své učební činnosti;
 - využívá pro učení různých informačních zdrojů.
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu;
 - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí;
 - jedná v souladu s morálními principy;
 - zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje .
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;

- uvědomuje si význam celoživotního učení;
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli;
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- *digitální kompetence*
 - umí pracovat s osobním počítačem;
 - využívá komunikace elektronickou poštou;
 - získává informace z internetu;
 - snaží se kriticky přistupovat k získaným informacím;
 - je mediálně gramotný.
- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
 - zná nejdůležitější součástky motorového vozidla;
 - je seznámen s nejzákladnějšími názvy poruch, strojů, náradí apod.
 - využívá získanou slovní zásobu při překladu náhradních dílů;
 - ovládá odbornou terminologii.
- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
 - naučí se pomocí získaných znalostí v německém jazyce navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím;
 - formuluje své myšlenky, postoje a názory (plány do budoucna, seberealizace);
 - rozvíjí sebevědomí;
 - hledá kompromis.
- *člověk a životní prostředí*
 - obsáhne v odborné terminologii problematiku ochrany životního prostředí, přírody a krajiny;
 - porovnává klady a zápory života ve městě a na vesnici;
 - probírá ekologii člověka (ochrana zdraví, zdravotní rizika, životospráva, životní styl, obalový materiál);
 - diskutuje o vlivu člověka na prostředí, přírodu;
 - seznámí se s tříděním odpadu.
- *člověk a svět práce*
 - sestavuje životopis, odpovídi na inzerát, přijímací pohovory nebo výběrová řízení;
 - pracuje s tiskem a jinými informačními médii;
 - vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - snadno se adaptuje na změněné podmínky.
- *člověk a digitální svět*
 - využívá informací získaných z médií;
 - využívá internetu, e-mailu a textových editorů;
 - umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
 - využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1., 2. a 3. ročník</u> Žák: - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny; - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu; - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností; - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně; - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči; - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt; - zeptá se na spokojenost zákazníka; - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu; - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru; - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma;	Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zrková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě eprodukc, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná	34/34/60 11/11/18

- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti; - prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o zemích dané jazykové oblasti; - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka.	Jazykové prostředky - azbuka (u ruského jazyka) - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání, aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	5/5/16 13/13/16 5/5/10
---	--	---

OBČANSKÁ NAUKA UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- seznámit žáky s principy fungování demokratické společnosti;
- klást důraz na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život a celoživotní vzdělávání;
- ovlivňovat hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování;
- učit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu a zaujímat stanovisko na základě argumentů;
- vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním;
- vzdělávání směřovat k tomu, aby žáci dovedli získávat informace z různých zdrojů a kriticky je hodnotit;
- vést žáky k tomu, aby uměli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě – ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- seznámit žáky s historií země a jejím současným zakotvením v mezinárodních institucích;
- učit žáky správně formulovat své názory;
- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost;
- rozvíjet a podporovat chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

b) charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Společenskovední vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví;
- učivo obsahuje následující kapitoly: *Česká republika, Evropa a svět; Péče o zdraví; Člověk v lidském společenství; Člověk a občan; Člověk a právo; Člověk a hospodářství*;
- kapitola *Česká republika, Evropa a svět* se zabývá důležitými historickými mezníky českých zemí. Pozornost bude věnována také postavení České republiky v rámci Evropy a světa;
- kapitola *Péče o zdraví* zahrnuje učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí;
- v kapitole *Člověk v lidském společenství* směřuje výuka k tomu, aby žáci získali znalosti o struktuře společnosti, o úloze náboženství, seznámili se s klady a problémy multikulturního soužití a postavením mužů a žen v rodině a ve společnosti;
- v kapitole *Člověk jako občan* směřuje výuka k vymezení základních pojmů – demokracie, lidská práva, stát a politika. Žáci získají dovednosti potřebné k tomu, aby jako občané demokratického státu dokázali politiku ovlivňovat;
- v kapitole *Člověk a právo* se žáci seznámí s jednotlivými odvětvími práva a problematikou zákonů;
- kapitola *Člověk a hospodářství* je věnována otázce trhu, práce a zaměstnanosti.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů y preferencí hodnot

Vzdělávání usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:

- jednat odpovědně a solidárně a žít čestně;
- projevovat občanskou aktivitu, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými;
- respektovat lidská práva;
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek;
- uznávat lidský život za vysokou hodnotu;
- ctít identitu jiných lidí;
- zlepšovat a chránit životní prostředí;
- vážit si hodnot lidské práce;
- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně po celé 3 roky;
- výuka je vedena především formou výkladu, diskuze, samostatné a skupinové práce;
- výuka je doplňována audiovizuálními programy a obohacena o exkurze, návštěvy muzeí a o besedy;
- žáci se učí zpracovávat různé informace z médií (tisk, televize, rozhlas, internet).

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- žáci budou hodnoceni na základě ústního a písemného projevu;
- žáci budou hodnoceni na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů;
- hodnocena bude schopnost žáků pracovat s informacemi a schopnost samostatně a kultivovaně prezentovat své názory;
- hodnocen je individuální pokrok;
- součástí celkového hodnocení je zájem o předmět a práce v hodinách;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni:
 - 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;
 - aktivně se účastnit diskuze, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých;
 - přátelsky komunikovat mezi sebou, naslouchat druhým a vhodně používat neverbální komunikaci;
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

▪ *personální a sociální kompetence*

výuka je směřována k tomu, aby žáci byli připraveni:

- reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti;
- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí a adekvátně na ně reagovat; přijímat radu i kritiku;
- dále se vzdělávat;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat;
- pracovat v týmu, rozdělovat role v týmu;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

▪ *kompetence řešit problémy a úkoly*

výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému;
- získali informace potřebné k vyřešení problému;
- navrhli způsob řešení (popř. varianty řešení) a zdůvodnili jej;
- vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení;
- volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- hledali klady a zápory různých variant řešení včetně posouzení jejich rizik a důsledků v reálné situaci;
- měli odpovědný vztah ke svému zdraví.

▪ *matematické kompetence*

výuka předmětu občanská nauka přispívá k tomu, aby žáci:

- uměli získávat informace z tabulek, grafů apod.;
- organizovali a využívali pracovní čas pro zadaný úkol.

▪ *kompetence k učení*

výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívali různé techniky učení;
- uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uměli rozlišit základní a rozšiřující učivo;
- učili se pracovat s chybou;
- učili se trpělivosti a systematické práci;
- kriticky hodnotili zdroje informací;
- používali PC, internet a odbornou literaturu.

- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
 - jednali odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
 - dodržovali zákony, respektovali práva jiných lidí;
 - vystupovali proti nesnášenlivosti, diskriminaci a xenofobii;
 - jednali v souladu se zásadami společenského chování;
 - zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - uznávali život jako nejvyšší hodnotu, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a své zdraví;
 - uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost;
 - podporovali hodnoty kultury.

- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
výuka přispívá k tomu, aby žáci:
 - měli přehled o možnostech uplatnění se na trhu práce;
 - měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
 - uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních příležitostech;
 - uměli využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb;
 - uměli vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
 - znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců;
 - rozuměli podstatě a principům podnikání.

- *digitální kompetence*
 - výuka přispívá k tomu, aby žáci:
 - uměli získávat informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu;
 - pracovali s informacemi získanými v různých médiích – tištěných, elektronických, audiovizuálních;
 - byli mediálně gramotní.

- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
výuka přispívá k tomu, aby žáci:
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s pracovními partnery a spolupracovníky;
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu;
 - znali zásady poskytování první pomoci a dokázali první pomoc sami poskytnout;
 - efektivně hospodařili s finančními prostředky.

- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
žák je veden k tomu, aby:
 - měl přiměřenou míru sebevědomí a schopnosti morálního úsudku;
 - hledal kompromis mezi osobní svobodou a sociální odpovědností;
 - byl schopen odolávat manipulaci;
 - se orientoval v masových médiích a dokázal je kriticky hodnotit;
 - uvážlivě přemýšlel o materiálních a duchovních hodnotách

- si upevnil zásady slušného chování;
 - cítil potřebu aktivně se zapojit do občanského života a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání;
 - preferoval demokratické hodnoty před nedemokratickými;
 - se oprostil od předsudků a předsudečného jednání ve vztahu k jiným lidem, xenofobie, intolerance, rasismu, nacionální, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
 - nositele jiných názorů (z hlediska humanity a demokracie přijatelných), než má sám, nepovažoval za nepřítel, ale za partnera k diskuzi.
- *člověk a životní prostředí*
výuka směřuje k tomu, aby žák:
- respektoval zásady udržitelného rozvoje;
 - porozuměl souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty;
 - měl přehled o způsobech ochrany přírody a likvidaci odpadů;
 - uznával, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej;
 - znal zásady zdravého životního stylu;
 - chránil své zdraví;
 - soucítil s přírodou, chránil ji a cílevědomě zlepšoval ve svém okolí životní prostředí.
- *člověk a svět práce*
výuka směřuje k tomu, aby žák:
- identifikoval a formuloval vlastní priority;
 - vážil si hodnot lidské práce a neničil majetek;
 - byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře;
 - naučil se písemně i verbálně prezentovat;
 - uměl dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý;
 - uměl vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech.
- *člověk a digitální svět*
výuka předmětu přispívá k tomu, že žák:
- umí používat internet, e-mail, textové editory apod.;
 - využívá informací získaných z médií;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě;
 - umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
 - umí využívat digitální zpracování, přenos a uchování informací.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u> Žák: - dovede najít Českou republiku na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - vysvětlí, k jakým národním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa, lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu z médií nebo z jiných zdrojů vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu - dovede posoudit vliv pracovních podmínek na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech	Česká republika, Evropa a svět Současný svět; bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě Česká republika a její sousedé České státní a národní symboly Globalizace Globální problémy Česká republika a evropská integrace Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě Péče o zdraví Činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví Partnerské vztahy; lidská sexualita Prevence úrazů a nemocí Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	33 15 12

- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i druhým	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc Úrazy a náhlé zdravotní příhody Poranění při hromadném zasažení obyvatel Stavy bezprostředně ohrožující život	4 2
2. ročník Žák: - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, imenovitě	33 17

- dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus	
- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé účastnit; popíše, podle čeho se může občan	Člověk jako občan Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí Svobodný přístup k informacím; média, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení Stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR; struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva Politika, politické strany, volby, právo volit Politický radikalismus a extremismus; aktuální česká extremistická scéna a její symbolika; mládež a extremismus Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Základní hodnoty a principy demokracie	16

orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání od špatného nedemokratického jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		
<u>3. ročník</u> Žák: - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie, notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stané-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	Člověk a právo Právo a spravedlnost; právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v ČR; právnická povolání Právo a mravní odpovědnost v běžném životě (vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu...) Manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí Trestní právo; trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení Kriminalita páchaná na dětech a mladistvých; kriminalita páchaná mladistvými	30 12

- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) Hledání zaměstnání, služby úřadů práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu Peníze; hotovostní a bezhotovostní peněžní styk Mzda časová a úkolová Daně, daňové přiznání Sociální a zdravotní pojištění Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	18
---	---	-----------

FYZIKA UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

Fyzikální vzdělávání:

- umožňuje chápat příčiny a důsledky jevů a zákonitostí hmoty;
- pomáhá porozumět souvislostem mezi přírodními jevy a technikou;
- umožňuje žákům užívat fyzikálních informací v životě a v technické praxi;
- připravuje žáky na každodenní řešení problémových situací.

b) charakteristika učiva

Učivo:

- opakuje, prohlubuje, rozšiřuje, případně i upravuje kompetence žáka získané v předchozím výchovně vzdělávacím procesu;
- připravuje žáky ke vzdělávání v odborných předmětech, pro další studium v terciálním vzdělávání a pro praktický život.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Žák:

- využívá matematický a fyzikální aparát, který má osvojen,
- používá správně fyzikální pojmy, veličiny a jednotky,
- pracuje v týmu, komunikuje a vyhledává informace, které je schopen využít,
- pozoruje a zkoumá fyzikální jevy, provádí jednoduché experimenty a měření a získané údaje vyhodnocuje,
- logicky uvažuje, analyzuje a řeší fyzikální problémy,
- uznává důležitost fyziky pro život a pro výkon svého povolání,
- má převážně kladný vztah k fyzice, a je tedy motivován k celoživotnímu vzdělávání nejen v přírodovědné oblasti.

d) pojetí výuky

- na začátku druhého ročníku je proveden vstupní test kompetencí žáků získaných na základní škole;
- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně v prvním ročníku;
- učitel podle typu probírané látky volí různé vyučovací metody;
- vyučující přizpůsobí rozsah a hloubku probíraného učiva možnostem žáků a potřebám učebního oboru;
- vyučování je prakticky zaměřené;
- na základě aplikací na praktické úkoly jsou rozvíjeny pozorovací schopnosti a myšlení žáků;
- k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami přistupuje učitel individuálně;
- zaostávajícím žákům jsou nabízeny konzultace;
- učitel působí na žáky tak, aby i neúspěch při řešení úlohy chápali jako cennou zkušenost.

e) hodnocení výsledků žáků

- s kritérii hodnocení jsou žáci seznámeni na počátku klasifikovaného období;

- hodnocení žáků probíhá známkováním podle klasifikačního řádu a má především motivační charakter, navíc zohledňuje přístup žáka ke vzdělávání;
- zjišťování znalostí ve fyzice je prováděno písemnou i ústní formou.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí:

- *komunikativní kompetence*
 - žáci se přesně vyjadřují, obhajují své názory a komunikují s okolím.
- *personální a sociální kompetence*
 - žáci pracují efektivně, jsou si vědomi svých schopností a podle toho plánují práci a vzdělávání, volí vhodné prostředky k dosažení cílů, pracují v týmu a využívají zkušenosti jiných lidí a pomáhají svými schopnostmi k dosažení společného cíle.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - žáci porozumí zadání úkolu, zvolí vhodnou strategii řešení, využijí vhodné informace, pomůcky a spolupráce ostatních, vyřeší problém a komentují dosažené výsledky.
- *matematické kompetence*
 - žáci používají matematiku při řešení jednoduchých fyzikálních úloh.
- *digitální kompetence*
 - 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
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - žáci jednají odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém vlastním zájmu
 - dodržují zákony, respektují práva a osobnost druhých lidí
 - jednají v souladu s morálními principy
 - zajímají se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje
- *kompetence k učení*
 - žáci přijímají, zpracovávají a využívají informace z různých zdrojů, volí vhodné způsoby učení, hodnotí výsledky své práce.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - absolventi jsou 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.

rozvoj odborných kompetencí:

- *odborné kompetence*
 - žáci si uvědomují nutnost celoživotního vzdělávání, jsou flexibilní, umí využít svých schopností a umí získávat a vyhodnocovat informace potřebné při pracovních aktivitách.

- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
 - žáci jsou schopni kritického myšlení, třídění informací, reálného pohledu na sebe a okolní svět a komunikace s okolím.
 - *člověk a životní prostředí*
 - žáci chápou souvislosti mezi lidskou existencí a činností a přírodními jevy, důležitost alternativních zdrojů energie, zlepšování technické vybavenosti a snižování energetické náročnosti lidského žití.
 - *člověk a svět práce*
 - žáci chápou význam přírodních jevů a zákonitostí a dovedou je využít ve své práci
 - *člověk a digitální svět*
 - žáci získávají vhodné informace pomocí informačních a komunikačních technologií a využívají je k řešení problémů. V mezích možností využívají přístupný matematický software a fyzikální výukové programy.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>		
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	1. Mechanika - fyzikální veličiny a jednotky SI - rovnoměrný přímočarý pohyb - pohyb po kružnici - síla - pojem, účinky, tíha, gravitace - mechanická práce, energie - posuvný pohyb, skládání sil - tlak a tlakové síly v tekutinách - Pascalův zákon - Archimédův zákon, opakování	<u>32</u> 10
Žák: - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě - vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa a způsoby její změny - popíše princip tepelného motoru - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a praxi	2. Termika - teplota - teplotní roztažnost látek - teplo a práce - vnitřní přeměna energie - tepelné motory - změny skupenství, struktura látek	5
Žák: - popíše elektrické pole jako silové působení elektrických nábojů a jeho praktické důsledky - řeší úlohy s použitím Ohmova zák. - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN	3. Elektřina a magnetismus - elektrický náboj, elektrická síla - elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách - Ohmův zákon - polovodiče - magnetické pole trvalého magnetu - elektromagnetická indukce - střídavý proud – vznik	7

Žák : - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - popíše 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	4. Vlnění a optika – mechanické vlnění a kmitání – vlnění – pojem a druhy – zvukové vlnění, zvuk – podstata světla, šíření světla – zobrazení zrcadlem, odraz světla – zobrazení čočkou, lom světla – lidské oko, vady oka, korekce – elektromagnetické vlnění, rentgen	6
Žák: - popíše strukturu elektronového obalu a stavbu atomového jádra - charakterizuje základní nukleony - vysvětlí příčiny a popíše druhy radioaktivity - popíše jaderný reaktor a princip získávání jaderné energie - uvede využití jaderného záření a principy ochrany před jaderným zářením	5. Fyzika atomu – model atomu, laser, nukleony – radioaktivita - druhy záření – jaderný reaktor a další využití jaderné energie – ochrana před jaderným zářením	3
Žák: - charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě	6. Vesmír – Slunce a planety, pohyb, komety – hvězdy a galaxie – výzkum vesmíru	2

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- získávání a upevňování základních přírodovědných poznatků, uvědomování si užitečnosti přírodovědných poznatků a jejich aplikací v praktickém životě;
- součástí výuky je také učení se schopnosti rozlišovat příčiny a následky chemických dějů a ekologických procesů, jejich souvislosti a vztahy mezi nimi, a to především ve vazbě na řešení praktických problémů;
- nácvik pozorování jednoduchých chemických dějů při pokusech, nácvik jejich analýzy a vyvozování závěrů;
- získávání a upevňování znalostí a dovedností odpovědně pracovat podle pravidel bezpečné práce, a to jak při pracovních, tak soukromých aktivitách;
- utváření správných postojů žáků vůči životnímu prostředí, které je obklopuje.

b) charakteristika učiva

- vyučování chemie je zaměřeno na poznávání jednodušších chemických látek a chemických reakcí s důrazem na to, co žáci v běžném životě potřebují;
- učivo je koncipováno tak, aby umožňovalo diferenciaci obsahu i rozsahu výuky vzhledem k různým vzdělávacím potřebám i možnostem žáků;
- obsahuje minimum teoretického učiva, včetně minima chemických výpočtů a názvosloví;
- klade důraz na řešení problémových úloh (většinou uzavřených s odpovídající náročností) a na využitelnost učiva chemické a ekologické povahy pro každodenní život.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- Výuka směřuje k nácviku:
 - utváření si vlastního názoru na širokou škálu problémů, které se v běžném životě objevují;
 - kultivované obhajoby vlastních názorů;
 - odhadu vlastních schopností a sebehodnocení;
 - prezentace výsledků své práce;
 - prezentace názoru na určitou problematiku v různých rolích;
 - vnímání obsahu reklamy na základě vlastního úsudku;
 - hodnocení práce své i jiných.

d) pojetí výuky

výuka probíhá 2 hodiny týdně a je rozdělena na dva celky: chemii a ekologii

- ve výuce chemie se bude vedle výkladu a frontálního procvičování učiva preferovat i práce s výpočetní technikou, zvláště pak při nácviku vyhledávání, posuzování a zpracování informací;
- důležitou součástí výuky bude i demonstrační a žákovský pokus, vždy však s dodržением platné legislativy. Během školního roku se zorganizuje alespoň jedna exkurze a jedna přednáška, která bude svým obsahem reagovat na aktuální problematiku v regionu.

e) hodnocení výsledků žáků

- v rámci hodnocení žáků se bude z části využívat klasické ústní zkoušení a zkoušení formou didaktických testů. Vedle toho bude nacvičováno sebehodnocení žáků a kultivované hodnocení žáků navzájem;
- u žáků se specifickými poruchami učení bude upřednostněna doporučená forma hodnocení z pedagogicko – psychologické poradny.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - přehledné a terminologicky správné vyjadřování (písemné i ústní) výsledků učební činnosti i poznatků z běžného života souvisejícími s vlastnostmi látek a jejich přeměn;
 - obhajování (písemné i ústní) svých názorů na řešení problémů souvisejících s vlastnostmi látek a jejich přeměn a také s uplatňováním zásad bezpečnosti práce;
 - přátelská komunikace se spolužáky při řešení problémů.
- *personální a sociální kompetence*
 - poznávání výhod týmové spolupráce při řešení problémů ve škole i při posuzování situací z běžného života;
 - porozumění myšlenkám druhých, jejich respektování a adekvátní reakce na ně;
 - přijímání kritiky své činnosti, poučení se z ní a vyvození si závěrů pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě;
 - odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích při školní výuce i v běžném životě.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - hledání, navrhování či používání různých informací a algoritmů při řešení školních úloh i problémů v běžném životě;
 - porovnávání odborných názorů, mediálních tvrzení a vlastních znalostí i praktických zkušeností s významem chemie v každodenním životě;
 - posuzování řešení problémů z hlediska jejich správnosti, jednoznačnosti a porovnávání efektivity různých řešení;
 - řešení problémů souvisejících s užíváním chemikálií v běžném životě;
 - předcházení možným problémům ve škole i v běžném životě na základě poznatků a dovedností ze školní výuky (např. předcházení požárům).
- *matematické kompetence*
 - správné používání veličin a jednotek při chemických výpočtech;
 - odhadování výsledků při chemických výpočtech;
 - využívání tabulek a grafů při získávání konkrétních hodnot veličin;
 - zaznamenávání hodnot veličin do tabulek a sestrojování grafů popisujících vztahy mezi veličinami.

- *kompetence k učení*
 - cílené pozorování vlastností látek a jejich přeměn a vyvozování odpovídajících závěrů pro výuku ve škole, ale zejména pro běžný život;
 - posuzování věrohodnosti informací, jejich zpracování z hlediska důležitosti a objektivity a jejich využívání k dalšímu učení pro výuku chemie i pro běžný život;
 - poznávání souvislostí chemických poznatků s poznatky získávanými v jiných přírodních vědách;
 - uvědomělé plánování, organizování a vyhodnocování vlastních učebních činností;
 - využívání chyb jako prostředků pozitivní motivace pro další učení a pro vytváření kladného postoje k chemii i k dalším přírodovědným disciplínám.

rozvoj odborných kompetencí:

- *odborné kompetence*
 - u každého oboru zdůraznit specifické jevy týkající se odborné práce žáků;
 - vyhledávat situace, které mohou nastat při práci v jejich oboru a tyto situace s žáky prodiskutovat a navrhnout postup, či řešení.
- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
 - respektování možnosti rozvoje a zneužití chemie a dodržování zásad chování občanů při úniku nebezpečných látek.
- *člověk a životní prostředí*
 - přijetí občanské spoluodpovědnosti k udržitelnému rozvoji;
 - aktivní spolupráce při každodenních situacích vyžadujících ekologické chování a jednání.
- *člověk a svět práce*
 - plánování činností při pozorování a při experimentech a zpracovávání a vyhodnocování získaných dat;
 - dodržování zásad bezpečné práce s chemikáliemi v učebně chemie i v běžném životě.
- *člověk a digitální svět*
 - užívání počítače při studiu z CD a DVD;
 - užívání počítače k prezentacím své učební činnosti;
 - vyhledávání informací na internetu a posuzování jejich věrohodnosti.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodin
<u>2. ročník</u> Žák, žákyně: - uvede, čím se zabývá chemie a rozpozná, zda dochází k přeměnám látek - rozliší známé látky podle jejich různých vlastností - uvede příklady nebezpečných látek a vysvětlí význam výstražných symbolů - popíše základní metody oddělování složek ze směsi, vyjádří složení roztoku a provede složení roztoku - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a denním životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - popíše stavbu atomu - uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - vysvětlí podstatu chemických reakcí a popíše je chemickou rovnicí - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a denním životě, posoudí je z hlediska vlivu na životní prostředí a zdraví - charakterizuje vybrané přírodní látky, rozliší je a uvede jejich příklady působení v organismu - posoudí různé potraviny z hlediska obecně uznávaných zásad zdravé výživy	<u>CHEMIE</u> <u>1. Obecná chemie</u> Látky a jejich vlastnosti Chemická vazba, atom, molekula Prvek, látka, sloučenina Chemické výpočty, rovnice Periodická tabulka <u>2. Anorganická chemie</u> Charakteristika anorganických sloučenin Základní názvosloví Nekovy Kovy Oxidy Hydroxidy Kyseliny Soli <u>3. Organická chemie</u> Charakteristika organického uhlíku Základní názvosloví Uhlovodíky Alkoholy <u>4. Biochemie</u> Sacharidy Tuky Bílkoviny Nukleové kyseliny Biokatalyzátory Biochemické děje	32 4 10 9 9

- dokáže objasnit stavbu buňky, rozpoznat hlavní rozdíly mezi buňkou rostlinnou a živočišnou - vysvětlí význam biodiverzity a její ochrany - rozlišuje mezi abiotickými podmínkami života a biotickými - rozlišuje různé druhy ekosystémů a uvede, jaké plní funkce - vysvětlí pojmy národní park, chráněná krajinná oblast a uvede, jak se má v těchto oblastech chovat - posoudí vliv různých faktorů na životní prostředí - popíše, jaké zdravotní rizika přináší zhoršování životního prostředí - uvede vybrané základní normy právní ochrany životního prostředí a ví, jaké organizace se zabývají ochranou životního prostředí - určí hranici udržitelného rozvoje	<u>EKOLOGIE</u> <u>1. Základy biologie</u> Vznik života Stavba a funkce buňky Životní projevy rostlin a živočichů Rozmanitost života Biologie člověka <u>2. Ekologie</u> Základní ekologické pojmy Abiotické a biotické podmínky prostředí Ekosystém stavba a funkce Potravní řetězce, koloběh látek Typy krajiny <u>3. Člověk a životní prostředí</u> Vztahy mezi člověkem a životním prostředím a dopady činnosti člověka na ně Zdroje energie a surovin, odpady Globální problémy Ochrana přírody a krajiny Zásady udržitelného rozvoje Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí Odpovědnost jedince za ochranu krajiny a životní prostředí	32 4 16 12
--	--	--

MATEMATIKA **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- matematické vzdělávání je významnou součástí obecné vzdělanosti;
- cílem předmětu je poskytnout žákům základní matematické vědomosti a návyky potřebné k osvojení učiva odborných předmětů a řešení praktických úkolů denní potřeby.

b) charakteristika učiva

- učivo obsahově navazuje na poznatky z matematiky ze ZŠ, dále je rozvíjí a prohlubuje;
- vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:
 1. orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy;
 2. užívat matematické postupy a metody při řešení praktických úloh;
 3. analyzovat zadanou úlohu a vyřešit ji;
 4. provádět odhad a kontrolu správnosti výsledku;
 5. získávat informace z tabulek, grafů a diagramů, využívat tyto nástroje pro prezentaci svých výpočtů;
 6. používat při práci kalkulátor, výpočetní techniku, matematickou literaturu apod.

c) výsledky vzdělávání

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - chápe kvantitativní vztahy;
 - má rozvinuté numerické dovednosti a návyky;
 - je vybaven matematickými poznatky užitečnými v každodenním životě;
 - má předpoklady pro další vzdělávání.

d) pojetí výuky

- výuka má minimální týdenní hodinovou dotaci 4 hodiny za celou dobu vzdělávání;
- učitel podle typu probírané látky volí různé vyučovací metody;
- vyučující přizpůsobí rozsah a hloubku probíraného učiva možnostem žáků a potřebám učebního oboru;
- vyučování má být prakticky zaměřené;
- na základě aplikací na praktické úkoly má rozvíjet pozorovací schopnosti a myšlení žáků;
- k žákům se specifickými poruchami učení přistupuje učitel individuálně;
- zaostávajícím žákům jsou nabízeny konzultace;
- učitel působí na žáky tak, aby i neúspěch při řešení úlohy chápali jako cennou zkušenost.

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- zjišťování znalostí v matematice je prováděno písemnou i ústní formou;
- v každém pololetí je zadávána jedna významná písemná práce, jejíž vypracování trvá jednu vyučovací hodinu;
- dále se hodnotí – zájem o předmět;
 - schopnost samostatného úsudku;

- aktivita v hodinách;
- pečlivost a přesnost při řešení matematických úloh;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, věcně a v logickém sledu i na veřejnosti;
 - využívá odborné terminologie a grafických vyjádření;
 - v diskusi své názory obhajuje;
 - přijímá i jiné názory na problém;
 - využívá moderních informačních technologií.
- *personální a sociální kompetence*
 - posuzuje reálně své možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování;
 - odpovědně přistupuje k vlastní práci i práci jiných;
 - vzájemně spolupracuje v týmu;
 - umí hodnotit práci vlastní i práci druhých;
 - odolává společenským i mediálním tlakům.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řeší problémy každodenního života;
 - objasní podstatu problému a hledá různé možnosti řešení;
 - vytváří hypotézy na základě logického usuzování;
 - nahlíží na problém z různých stran;
 - hledá klady a zápory různých variant řešení, včetně posouzení jejich rizik a důsledků v reálné situaci.
- *matematické kompetence*
 - efektivně aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů;
 - správně užívá osvojené matematické pojmy a vztahy;
 - interpretuje nalezený matematický výsledek a srovnává s realitou;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku;
 - rozvíjí odborné matematické znalosti, které ovlivní jeho budoucí profesní život.
- *kompetence k učení*
 - efektivně využívá různé strategie učení;
 - získává údaje z grafů, tabulek, map;
 - vyhledává a zpracovává statistické údaje různého charakteru;
 - kriticky hodnotí zdroje informací;
 - používá kalkulátor, PC, internet a odbornou literaturu.
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
 - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí;

- jedná v souladu s morálními principy;
 - zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
 - uvědomuje si význam celoživotního učení;
 - je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
 - má reálnou představu o platových podmínkách v oboru;
 - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech.
 - *digitální kompetence*
 - umí pracovat s osobním počítačem;
 - využívá komunikace elektronickou poštou;
 - získává informace z internetu;
 - snaží se kriticky přistupovat k získaným informacím;
 - je mediálně gramotný.
- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
 - využívá početní dovednosti při výpočtech v odborných předmětech;
 - spolupracuje při řešení úkolů komplexního charakteru;
 - zodpovědně přistupuje k plnění svých povinností;
 - uplatňuje vlastní iniciativu a tvořivost;
 - efektivně organizuje čas vymezený pro zadaný úkol.
- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
 - upevňuje si zásady slušného chování;
 - posiluje svoji finanční gramotnost.
 - *člověk a životní prostředí*
 - respektuje principy udržitelného rozvoje;
 - porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty.
 - *člověk a svět práce*
 - vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.
 - *člověk a digitální svět*
 - k některým výpočtům využívá informací získaných z médií;
 - používá kalkulačtor, internet apod.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>		66
Žák: - provádí aritmetické operace v R - porovná reálná čísla - určí vztahy mezi reálnými čísly - používá různé zápisy reálného čísla - určí řád reálného čísla - zaokrouhlí reálné číslo - provádí odhady výsledků - zapíše a znázorní interval, sjednocení a průnik - znázorní reálné číslo na číselné ose - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky a provádí výpočty (změna ceny zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěr, splátky úvěru) - používá digitální technologie a zdroje informací Žák: - provádí operace s číselnými výrazy - určí hodnotu výrazu pro danou hodnotu proměnné - určí definiční obor lomeného výrazu - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy - rozloží mnohočlen na součin - užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - na základě zadaných vzorců určuje výsledné částky při spoření a úvěrech - využívá digitální technologie a zdroje informací	1. Operace s čísly Rozdělení čísel do množin Aritmetické operace v oboru R Intervaly jako číselné množiny Operace s číselnými množinami (sjednocení a průnik) Přirozená a celá čísla Racionální čísla Aritmetické operace Zaokrouhlování a odhad Poměr, úměra, trojčlenka Procentový počet Užití procentového počtu Slovní úlohy Mocniny celočíselným exponentem Početní výkony s mocninami Odmocniny Základy finanční matematiky Slovní úlohy 2. Číselné a algebraické výrazy Číselné výrazy Hodnota výrazu Mnohočleny Sčítání a odčítání výrazů a mnohočlenů Násobení výrazů a mnohočlenů Rozklad výrazů na součin vytknutím Rozklad výrazu na součin vzorcem Druhá mocnina dvojčlenu Definiční obor lomeného výrazu Výrazy jako vzorce pro určování výše splátek a úroků půjček Slovní úlohy	32 16

Žák: - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R soustavy lineárních rovnic - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - vyjádří neznámé ze vzorce - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	3. Řešení rovnic a nerovnic Lineární rovnice s jednou neznámou Úpravy rovnic Lineární nerovnice s jednou nezn. Soustavy lineárních rovnic a nerovnic Rovnice s neznámou ve jmenovateli Soustavy lineárních nerovnic Vyjádření neznámé ze vzorce Slovní úlohy	18
<u>2. ročník</u> Žák: - vysvětlí pojem funkce jako závislost dvou veličin - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestaví graf funkce - určí, kdy funkce roste, klesá - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor, obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání	1. Funkce Funkce, definiční obor, obor hodnot Graf funkce Vlastnosti funkce Lineární funkce Funkce přímá úměrnost Funkce nepřímá úměrnost Kvadratická funkce Průsečíky grafu, funkce s osami souřadnic	32
Žák: -užívá pojmy úhel a jeho velikost -vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku pomocí funkcí sin, cos, tg - určí hodnotu goniometrických funkcí pro úhel menší než 90° - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - pro řešení využívá digitální technologie a zdroje informací	2. Goniometrie a trigonometrie Goniometrické funkce v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$, $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ Hodnoty g.funkcí (kalkulátor) Trigonometrie pravoúhlého troj. Slovní úlohy	7

Žák: - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - sestojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty - graficky rozdělí úsečku, změni délku úsečky v daném poměru - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků vypočte jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů - používá a převádí jednotky délky a obsahu - využívá digitální technologie a datové zdroje informací	3. Planimetrie Základní pojmy Polohové vztahy rovinných útvarů Jednotky objemu Metrické vlastnosti rovinných útvarů Trojúhelníky Pythagorova věta Rozdělení a změna úsečky graficky Mnohoúhelníky Kružnice, kruh a jejich části Rovinné útvary – konvexní, nekonv. Složené útvary	13
<u>3. ročník</u> Žák: - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin - určuje odchylku dvou přímek, dvou rovin, přímky a roviny - charakterizuje komolý jehlan a kužel, kouli a její části - určí povrch a objem složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - užívá a převádí jednotky objemu - aplikuje poznatky o tělesech v praktických příkladech	1. Stereometrie Polohové vztahy prostorových útvarů Jednotky objemu Metrické vlastnosti prostor. útvarů Tělesa a jejich sítě Komolý jehlan a komolý kužel, koule Složená tělesa Povrch a objem těles a složených těles Řešení úloh z praxe	30 16

Žák: - užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - využívá digitální technologie a zdroje dat Žák: - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost, aritmetický průměr - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - určí četnost znaku a relativní četnost - určí aritmetický průměr - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2. Pravděpodobnost v praktických úlohách Náhodný pokus Výsledek náhodného pokusu Náhodný jev, opačný jev Nemožný jev, jistý jev Výpočet pravěpod. náhodného jevu 3. Práce s daty v praktických úlohách Statistický soubor, charakteristika Četnost, relativní četnost znaku Aritmetický průměr Statistická data v tabulkách, grafech	6 8
--	--	-------------------

TĚLESNÁ VÝCHOVA *UČEBNÍ OSNOVA*

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost;
- rozvinout a podpořit chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví;
- vést žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví;
- důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti medii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu;
- vybavit dovednostmi potřebnými pro obranu a ochranu zdraví a života, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí;
- usilovat zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti;
- vést žáky k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života;
- vést žáky k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích;
- umožnit rozvoj jak pohybově nadaným, tak zdravotně oslabeným žákům.

b) charakteristika učiva

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole;
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, aby v budoucnu z něho byl poctivý a spolehlivý člověk.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá na různých specializovaných sportovištích a dále v dalších organizačních formách – lyžařských kurzech, sportovních dnech a v aktivitách mimoškolní výchovy (sportovní kroužky).

e) hodnocení výsledků žáků

- za změny k postoji a péči o své zdraví;
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle;
- za zájem o tělesnou výchovu a sport;
- za snahu prakticky využívat některé osvojené pohybové činnosti v denním režimu;
- za účast v soutěžích školy a AŠSK.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit;
- rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání i pravidla fair-play.

rozvoj klíčových kompetencí:

- *komunikativní kompetence*
 - žáci si osvojí kultivovaný ústní projev;
 - komunikují na odpovídající úrovni mezi sebou, s rozhodčím na hřišti a při vedení družstva;
 - účinně se zapojují do diskuze;
 - pořídí záznam a obrazové materiály ze sportovních činností a prezentují je.
- *personální a sociální kompetence*
 - žáci spolupracují ve skupině, sportovním družstvu;
 - rozvíjí spolupráci uvnitř kolektivu sportovního družstva;
 - dodržují pravidla fair play;
 - prezentují a podporují myšlenky olympijského hnutí;
 - v případě potřeby poskytnou pomoc nebo o ni požádají;
 - vytváří si pozitivní představu o sobě samém, která podporuje sebedůvěru a samostatný rozvoj.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - žáci vnímají nejrůznější problémové situace a plánují způsob řešení problémů;
 - vyhledávají informace vhodné k řešení problémů;
 - hledají vhodnou taktiku v individuálních a kolektivních sportech;
 - kriticky myslí, činí uvážlivá rozhodnutí, jsou schopni je obhájit;
 - uvědomují si zodpovědnost svých rozhodnutí a výsledky svých činů zhodnotí.
- *matematické kompetence*
 - žáci měří vzdálenosti doskoku a vrhu;
 - pomocí pásma změří délku hodu;
 - pomocí základních jednotek změří uběhnutý čas;
 - své výkony přepočítávají dle výkonnostních tabulek.
- *kompetence k učení*
 - žáci poznávají vlastní pohybové schopnosti, jejich individuální rozvoj, smysl a cíl svých aktivit;
 - systematicky sledují vývoj vlastní fyzické zdatnosti;
 - plánují, organizují a řídí vlastní činnost;
 - prožívají souvislosti mezi tělesnou kondicí a psychickou pohodou;
 - užívají osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka, čtenáře, uživatele internetu;
 - různým způsobem zpracují informace o pohybových aktivitách ve škole.

- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - žáci respektují názory ostatních;
 - formují si volní a charakterové rysy;
 - zodpovědně se rozhodují podle dané situace;
 - aktivně se zapojují do sportovních aktivit;
 - rozhodují se v zájmu podpory a ochrany zdraví;
 - rozlišují a uplatňují práva a povinnosti vyplývající z různých rolí (hráč, rozhodčí, divák, ...).
 - *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - žáci jsou vedeni k efektivitě při organizování vlastní práce;
 - spoluorganizují svůj pohybový režim;
 - využívají znalostí a dovedností v běžné praxi;
 - zpracovávají a prezentují naměřené výkony;
 - hledají cesty k minimalizaci možných rizik při pohybových činnostech;
 - ovládají základní postupy první pomoci.
 - *Kompetence člověk a životní prostředí*
 - obsáhne v odborné terminologii problematiku ochrany životního prostředí, přírody a krajiny;
 - porovnává klady a zápory tělesného pohybu na sportovních hřištích a v přírodě, ve městě a na vesnici;
 - probírá ochranu zdraví, zdravotní rizika, životosprávu, životný styl
 - diskutuje o vlivu člověka na prostředí a přírodu.
 - *digitální kompetence*
 - komunikuje elektronickou poštou a využívá dalších prostředků komunikace;
 - získává informace z různých zdrojů a zpracovává je;
 - ověřuje informace a přistupuje k nim kriticky.
- rozvoj odborných kompetencí :
- *odborné kompetence*
 - využívá fyzické zdatnosti v daném oboru;
 - přiměřeným způsobem reaguje na okolní podněty.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti*

Hlavním cílem tématu je vést žáky k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- hledali kompromis mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni ovládat myšlenkové manipulace;
- vážili si materiálních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

▪ *člověk a životní prostředí*

Hlavní cílem tématu je vést žáky k tomu, aby :

- cháпали postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

▪ *člověk a svět práce*

- sestavuje životopis, odpovědi na inzerát, přijímací pohovory nebo výběrová řízení;
- pracuje s tiskem a jinými informačními médii;
- vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
- snadno se adaptuje na změněné podmínky.

▪ *člověk a digitální svět*

- využívá informací získaných z médií;
- využívá internetu, e-mailu a textových editorů;
- umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
- využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
- je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1., 2. a 3. ročník</u> Žák, žákyně: – volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat – ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“ odborné názvosloví – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost – dokáže uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká a vrhačská abeceda) – dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, eventuelně štafet – pozná nebezpečí užívání dopingu – rozumí atletické terminologii – ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva – dovede rozlišit jednání fair-play od nesportovního chování – komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály vhodně používá odbornou terminologii – ovládá pravidla jednotlivých her – dovede se zapojit do organizace hry – dovede využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her	Atletika - technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy - sprint – dle ročníků (60/100/400 m – chlapci, 50/60/200 m - dívky) - vytrvalostní běh – dle ročníků (800/1500/3000 m – chlapci, 600/800/1500 m - dívky) - běh v terénu - štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti - skok vysoký a daleký - hod granátem - vrh koulí – dle ročníků (4/5/- kg – chlapci, 3/3/- kg - dívky), 3. ročník – technické provedení - atletická abeceda, cvičení Sportovní hry - kopaná – abeceda kopané / obranný a útočný systém / nácvik herních variant, samotná hra - házená – pravidla, přihrávky a střelba - florbal – pravidla, přihrávky, útočný a obranný systém / nácvik herních variant, samotná hra - košíková – pravidla, dribling, dvojtakt, přihrávky a střelba (2. ročník) - odbíjená – pravidla, přihrávky, po dání, smeč, blok a základní postavení, hra (3. ročník)	33, 33, 30 8/8/8 10/10/10

- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - sestavuje soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, připravuje kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - kultivuje své tělesné a pohybové projevy	Gymnastika - 1. ročník - cvičení s náčiním, cvičení se švihadlem - závěs a průtah na hrazdě - přeskok přes kozu - kotouly vpřed a vzad - stoj na hlavě a na rukou - šplh na tyči s přírazem - cvičení bez náčiní i s náčiním, kondiční programy - 2. ročník – výmyk a toč na hrazdě - přeskok přes švédskou bednu - přemet stranou - šplh na laně se smyčkou - 3. ročník – výmyk a toč vzad na hrazdě - přeskok přes koně	7/7/6
- ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů - uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení	Úpoly - úpolová cvičení - přetahování, pády - základy juda – 3. ročník	2/2/1
- usiluje o zvyšování tělesné zdatnosti - relaxace a kompenzace jednostranného zatížení - dokáže rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců	Výběrové učivo - míčové hry (kopaná, házená, florbal) - atletika – výkonnostní testy	3/3/2
- volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení vzhledem ke klimatickým podmínkám, dovede je udržovat a ošetřovat - ovládá praktické zvládnutí (např. znehybnění) zraněné končetiny a pod.	Lyžování (týdenní kurz) - základy sjezdového lyžování (zátáčení, zastavování, dodržování dostatečné vzdálenosti mezi lyžaři) - chování na sjezdovce a vleku - chování při pohybu v horském prostředí Turistika a pobyt v přírodě - příprava na turistické akce - orientace v přírodě - orientační běh	1/1/1

INFORMATIKA UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- naučí žáky pracovat s prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi;
- připraví žáky k tomu, aby efektivně využívali prostředky informačních technologií, naučili se komunikovat pomocí internetu, jak v průběhu přípravy i v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě;
- umožní žákům pracovat se základním kancelářským softwarem a s dalším aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v profesní oblasti).

b) charakteristika učiva

- naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém;
- umí na uživatelské úrovni pracovat se základním kancelářským softwarem (textový editor, tabulkový procesor, návrh jednoduché prezentace, práce s jednoduchou databází);
- seznámí se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti);
- žák zvládá efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních komunikačních technologií) a dovede komunikovat pomocí Internetu a elektronické pošty;
- umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na PC na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- žák zvládá obsluhu tiskárny, scanneru.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

výuka směřuje žáky k tomu, aby žáci:

- měli důvěru ve vlastní schopnosti a dovednosti;
- volili efektivní způsoby zpracování informací, logicky uvažovali a tvořili si vlastní úsudek;
- získané znalosti uměli aplikovat i v dalších předmětech vzdělání;
- zkoumali a hodnotili podstatu získaných informací;
- získali vztah k celoživotnímu vzdělávání.

d) pojetí výuky

- učivo bude vysvětlováno v opakujících se celcích, které se ve vyšších ročnících budou zaměřovat na prohlubování znalostí;
- těžištěm výuky je, že po výkladu bude následovat okamžité provádění praktických úkolů;
- vyučování bude probíhat v učebně ICT;
- třída bude dělena na skupiny tak, aby u každé počítačové stanice seděl jeden žák;
- při výkladu budou použity vhodné prezentační pomůcky (nástěnné obrazy, dataprojektor, modely apod.);
- žáci si budou poznatky zapisovat to sešitů.

e) hodnocení výsledků žáků

- žáci budou průběžně ústně zkoušeni z probírané látky;
- na konci každého oddílu témat žák vypracuje samostatný úkol, který je koncipován tak, aby žák prokázal nejen naučené znalosti, ale i vlastní nápaditost a dovednost;
- žák je hodnocen za grafickou úpravu, nápaditost, samostatnost a dovednost při zpracování daných témat;
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - správně používat novou odbornou terminologii a začleňovat ji do vlastní komunikace s okolím nejen ve škole, ale i v širší společnosti;
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, volit vhodnou formu komunikace.
- *personální a sociální kompetence*
 - odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - efektivně organizovat čas vymezený pro zadaný úkol;
 - hodnotit vlastní samostatnou práci i práci jiných žáků.
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních úkolů
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, vyhodnotit dosažené výsledky;
 - přicházet s vlastními tvořivými nápady;
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
 - využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých
- *matematické kompetence*
 - rozvíjet grafickou představivost;
 - rozšiřovat poznatky naučené v matematice na praktické využití;
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy apod.);
- *kompetence k učení*
 - volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění jednotlivých aktivit;
 - ovládat různé techniky učení;
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje;
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech jak ze světa práce, tak vzdělávání
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat své profesní cíle;
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

- *digitální kompetence*
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím;

- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
 - umět vyhledat potřebné informace a je využívat;
 - znát styly pro psaní úředních dokumentů;
 - vytvářet tabulky a grafy a vhodně volit způsob prezentace své práce.

- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
 - žáci jsou vedeni k aktivitě, k diskusím nad konkrétními úlohami, ke snaze pomoci, poradit, podněcovat ostatní, učí se obhajovat svůj názor a respektovat výsledky práce druhých;
 - žáci jsou vedeni ke správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracovávání a prezentaci projektů v souladu se společenskými normami a na základě utvářeného právního povědomí.
- *člověk a životní prostředí*
 - do výuky jsou zařazovány vhodné úkoly. Které dokumentují jednotlivé problémy životního prostředí (otázky energetických zdrojů, ochrana lesů, vliv dopravy na životní prostředí, třídění odpadů apod.);
 - žáci využívají údaje různých statistických výzkumů vztahujících se k životnímu prostředí, učí se tak pracovat s různými typy médií a posuzovat věrohodnost informací;
 - osvojují si návyky z oblasti ergonomie a souvisejících vědních oborů, které mají dopad na zdraví jedince a celé společnosti.
- *člověk a svět práce*
 - žáci jsou vedeni k důslednosti, pečlivosti a vytrvalosti. Vhodnou volbou metod a formou vyučování jsou vedeni ke spolupráci, efektivní dělbě práce, pomoci druhým a vhodné komunikaci;
 - v hodinách využívají údajů vydaných pracovními úřady a z inzerce práce na internetu (hledání a orientace);
 - v návaznosti na hodiny českého jazyka procvičují písemné vyjadřování při úřední korespondenci, hledání a vyplňování úředních formulářů.
- *člověk a digitální svět*
 - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací, komunikace pomocí internetu.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1.ročník		33
Žák:		
– porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; – rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; – identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; – vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; – rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; – popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; – rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; – na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; – vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; – vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; – formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém;	1. Digitální technologie Počítačové sítě a síťové služby – typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; – principy fungování webu a cloudových služeb; Hardware a software – zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; – současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; – připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; – souborový systém a paměťová úložiště; – zařízení s operačním systémem; 2. Informační systémy Informační systémy – informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; – informační systémy využívané v oboru;	3 5 2

– chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; – s vědomím souvislosti fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole). – efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; – identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; – navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů;	Bezpečnost v digitálním prostředí – způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); – sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); – digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; – digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; – sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti – textový procesor, – zařízení s vestavěnými systémy; Ukládání a zpracování dat – data, hlavička a legenda; – rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat;	10 10 3
2.ročník – uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; – posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; – porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace;	3. Data, informace a modelování – data a informace, interpretace dat; – informace a množství informace v datech; – chyby v datech; – kódování informací a dat; – záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; – datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video);	33 5

– formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; – převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému; – efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; – identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; – navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; – navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; – otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;	– model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa); Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti – textový procesor – tabulkový procesor, Ukládání a zpracování dat – tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; – řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; Vývoj informačního systému – postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;	20 4 4
---	---	-----------------------------

3.ročník – efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; – identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; – určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; – rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; – zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; – hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; – sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; používá základní programové konstrukce;	4. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti – software pro tvorbu prezentací, – grafický software, – software pro oblast 3D technologií); – zařízení s vestavěnými systémy; 5. Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu – zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; – rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; – pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; Tvorba a vývoj programu – zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); – základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); – volba nástroje podle zadání úlohy; – návrh programu; Testování programů – způsoby testování programu; – druhy chyb, chybové hlášky; Běh a provoz – verze programu, instalace a aktualizace programu; – hlášení a evidence závad; – nápověda a licence programu;	30 20 10
---	---	--

EKONOMIKA **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- ekonomika plní nejen funkci všeobecně vzdělávací, ale je důležitá i pro odbornou stránku vzdělávání;
- cílem výuky předmětu je, aby žáci porozuměli podstatě podnikatelské činnosti a dovedli se správně orientovat v ekonomických souvislostech reálného života;
- žáci si osvojí základní činnosti související se zaměstnaneckými a podnikatelskými aktivitami ve svém oboru.

b) charakteristika učiva

- vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:
 - pochopit vnitřní logiku ekonomických činností;
 - analyzovat ekonomické situace a vyřešit je;
 - prakticky zvládat ekonomické činnosti, se kterými se bude setkávat ve svém zaměstnaneckém či podnikatelském uplatnění;
 - získávat informace z denního tisku, televize, internetu, právních norem, ekonomické literatury apod.;
 - pružně reagovat na změny na trhu;
 - orientovat se v nabídce na trhu práce;
 - v zásadě postupovat při zřizování živnosti;
 - chránit životní prostředí.

c) výsledky vzdělávání

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - zná obsah základních ekonomických pojmů;
 - chápe mechanismus trhu, podstatu a cíle podnikání;
 - má přehled o základních podnikových činnostech a hospodaření podniku;
 - vyzná se ve finanční a daňové problematice;
 - orientuje se v situaci na trhu práce a v pracovněprávních vztazích;
 - zná náležitosti základních účetních dokladů.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně;
- učitel podle typu probírané látky volí různé vyučovací metody, které sledují dosažení aktivní účasti žáků ve vyučovacím procesu;
- učitel probíranou teorii vysvětluje a aplikuje na příkladech z praxe;
- vyučující používá i problémové metody, které rozvíjejí a procvičují myšlení žáků v celém jeho komplexu;
- při výuce předmětu je vytvářen dostatečný prostor pro diskusi se žáky, při níž lze využívat jejich vlastní poznatky;
- k žákům se specifickými poruchami učení přistupuje učitel individuálně;
- zaostávajícím žákům jsou nabízeny konzultace.

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- zjišťování znalostí v ekonomice je prováděno písemnou i ústní formou;
- dále se hodnotí - zájem o předmět;
 - schopnost samostatného myšlení;
 - správné vyjadřování;
 - schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty;
 - pečlivost a přesnost při řešení praktických úloh.
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, věcně a v logickém sledu i na veřejnosti;
 - využívá odborné terminologie;
 - v diskusi své názory obhajuje;
 - přijímá i jiné názory na problém;
 - využívá moderních informačních technologií.
- *personální a sociální kompetence*
 - posuzuje reálně své možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování;
 - odpovědně přistupuje k vlastní práci i práci jiných;
 - vzájemně spolupracuje v týmu;
 - umí hodnotit práci vlastní i práci druhých;
 - odolává společenským i mediálním tlakům.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řeší problémy každodenního života;
 - objasní podstatu problému a hledá různé možnosti řešení;
 - vytváří hypotézy na základě logického usuzování;
 - nahlíží na problém z různých stran;
 - hledá klady a zápory různých variant řešení, včetně posouzení jejich rizik a důsledků v reálné situaci.
- *matematické kompetence*
 - efektivně aplikuje matematické postupy při řešení ekonomických úkolů;
 - umí získávat informace z tabulek, grafů apod.;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku;
 - organizuje a využívá pracovní čas pro zadaný úkol;
 - umí pracovat s vědomostmi nabytými v matematice v běžných životních situacích.

▪ *kompetence k učení*

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívá různé techniky učení;
- umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- kriticky hodnotí zdroje informací;
- používá PC, internet a odbornou literaturu.

rozvoj odborných kompetencí:

▪ *odborné kompetence*

- zodpovědně přistupuje k plnění svých povinností;
- uplatňuje vlastní iniciativu;
- spolupracuje při řešení úkolů komplexního charakteru;
- zvládá přípravu a organizaci svého pracoviště;
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- nakládá s materiály, energiemi, vodou, odpady a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;
- efektivně hospodaří s finančními prostředky.

aplikace průřezových témat:

▪ *občan v demokratické společnosti*

- upevňuje si zásady slušného chování;
- posiluje svoji finanční gramotnost;
- využívá masová média pro své různé potřeby;
- dovede jednat s lidmi;
- snaží se hledat kompromisní řešení.

▪ *člověk a životní prostředí*

- respektuje principy udržitelného rozvoje;
- porozumí souvislostem mezi enviromentálními, ekonomickými a sociálními aspekty;
- má přehled o způsobech ochrany přírody a likvidaci odpadů;
- snaží se aktivně podílet na řešení enviromentálních problémů;
- zná zásady zdravého životního stylu.

▪ *člověk a svět práce*

- vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
- snadno se adaptuje na změněné podmínky;
- umí se písemně i verbálně sebezprezentovat;
- orientuje se v zákoníku práce, živnostenském zákoně, obchodním zákoníku apod.;
- naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.

▪ *člověk a digitální svět*

- využívá informací získaných z médií;
- používá internet, e-mail apod.;
- umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
- využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
- je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>		Celk 33
Žák, žákyně:	A. Podnikání	18
- rozlišuje různé formy podnikání	Podnikání podle živnost. zákona	1
a vysvětlí jejich hlavní znaky	a z. o obchodních korporacích	1
- vytvoří jednoduchý podnikatelský	Právní formy podnikání	1
záměr a zakladatelský rozpočet	Podnikatelský záměr	1
- posoudí vhodné formy podnikání	Zakladatelský rozpočet	2
pro svůj obor	Povinnosti podnikatele	2
- na příkladu vysvětlí základní	Živnostenské podnikání	2
povinnosti podnikatele vůči státu	Obchodní společnosti –	
- posoudí vliv ceny na nabídku a	- veřejná obchodní společnost	1
poptávku	- komanditní společnost	1
	- společnost s ručením omezeným	1
	- akciová společnost	1
	Družstva, státní podniky	2
	Trh, tržní subjekty	1
	Nabídka, poptávka	1
	Zboží, cena	1
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku	B. Majetek a hospodaření podniku	15
- rozliší jednotlivé druhy nákladů	Struktura majetku	1
a výnosů	Zdroje majetku	1
- řeší jednoduché výpočty výsledku	Náklady	1
hospodaření	Výnosy	1
- stanoví cenu jako součet nákladů,	Zisk a ztráta	1
zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena	Účetnictví	1
liší podle zákazníků, místa a období	Zásady daňové evidence	1
- vysvětlí zásady daňové evidence	Podnikové činnosti	1
- orientuje se v podnikových	Zásobovací činnost	1
činnostech	Investiční činnost	2
- vyplňuje doklady související	Personální činnost	1
s pohybem materiálů	Marketing	2
- navrhne reklamní leták	Management	1
- vysvětlí podstatu řízení, kontrolní		
činnosti v podniku		

2. ročník		Celk 33
Žák, žákyně:	C. Zaměstnanci	19
- orientuje se na trhu práce	Zaměstnání, hledání zaměstnání	1
- využívá služby úřadu práce	Nezaměstnanost	1
- sestaví vlastní životopis	Rekvalifikace, celoživotní vzdělávání	2
- vyjmenuje náležitosti pracovní smlouvy	Příjemací pohovor	1
- vysvětlí pojem rekvalifikace	Vznik pracovního poměru	1
- popíše práva a povinnosti zaměstnanců	Pracovní smlouva	1
- vypočítá čistou mzdu	Povinnosti a práva zaměstnance	1
	Povinnosti a práva zaměstnavatele	1
	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	1
	Odměňování pracovníků	2
	Organizace práce na pracovišti	1
	Druhy škod a možnosti předcházení škodám	2
	Skončení pracovního poměru	1
	Mzda časová a úkolová	1
	Mzdy - výpočet	1
	D. Podniky společného stravování	14
- vysvětlí funkci společného stravování v cestovním ruchu	Cestovní ruch a společné stravování	2
- charakterizuje jednotlivé formy společného stravování	Funkce společného stravování	1
- rozlišuje různé formy prodeje	Členění společného stravování	1
- na příkladech z praxe vysvětlí organizaci práce ve výrobním, obchodním a ubytovacím středisku	Formy společného stravování	2
	Organizace výroby	2
	Organizace odbytu	2
	Formy prodeje	2
	Organizace ubytování	2
3. ročník		Celk 30
Žák, žákyně:	E. Finanční vzdělávání	10
- orientuje se v platebním styku a směnném	Peníze	1
- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	Finanční řízení firmy	1
- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	Zdroje finančního podniku	1
- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	Bankovní soustava, banky	1
	Bezhotovostní a hotovostní platební styk	1
	Vklady	1
	Úvěrové produkty	1
	Inflace	1
	Pojištění	1
	Pojistné produkty	1

- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění		
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - provede jednoduchý výpočet sociálního a zdravotního pojištění - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	F. Daně Státní rozpočet Daně Daňová soustava Výpočet daní Přiznání k dani Sociální pojištění Zdravotní pojištění Mzda a odvody Daňové a účetní doklady	10 1 1 1 1 1 1 1 1 2
- vysvětlí zásady daňové evidence - vyhotoví daňové přiznání k dani k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	G. Daňová a evidenční povinnost Daňová evidence Zásady vedení daňové evidence Ocenění majetku a závazků v daňové evidenci Evidence zásob a majetku Inventarizace Daňová přiznání fyzických osob Náležitosti účetních dokladů (faktura, dodací list, skladová karta)	10 1 1 1 1 2 1 1 2

TECHNOLOGIE UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- 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;
- prohlubovat znalosti z 1. a 2. ročníku;
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného i rostlinného původu;
- dbát na dodržování zásad racionální výživy, v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů;
- vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice;
- k hospodárnému využívání potravin;
- upevnit jejich znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

b) charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, profilující okruh – kuchař-číšník;
- je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe;
- žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování;
- s předběžnou přípravou surovin, se základními technologickými postupy;
- obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, základy přírodních věd a odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracování zadaných úkolů.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- využívání odborných vědomostí a dovedností v praktickém životě;
- srozumitelné a souvislé vyjadřování, formulace a obhajoba svých názorů;
- pochopení významu odborného vzdělávání pro svůj osobnostní rozvoj a pracovní uplatnění;
- chápání a respektování tradic a kulturních hodnot jiných národů;
- srovnávat rozdílné životní podmínky, projevoval se v souladu se zásadami demokracie.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá v 1. ročníku 2 hodiny týdně, ve 2. ročníku 1,5 hodinu týdně a ve 3. ročníku 2 hodiny týdně;
- organizačními formami výuky je frontální a skupinové vyučování;
- u žáků se specifickými poruchami učení budou preferovány odpovídající formy výuky (ústní projev, častější opakování a menší celky);
- na využívání dostupné odborné literatury, na získání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí;
- žák si postupně osvojuje základy odborné terminologie a orientuje se v Recepturách teplých pokrmů;
- jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotelů, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy);
- výuka je doplňována prací s internetem, interaktivní tabulí a dalšími audiovizuálními programy;
- probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

e) hodnocení výsledků 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);
- vedle toho bude nacvičováno sebehodnocení žáků a kultivované hodnocení žáků navzájem;
- znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracování domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků;
- kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOUzas Dačice.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí:

- *komunikativní kompetence*
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, přehledně a v logickém sledu;
 - měl by být schopen obhajovat své názory a postoje;
 - měl by se vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci;
 - byl schopen navazovat ve vhodné formě kontakt s lidmi z různých společenských vrstev;
 - uměl jednat při oficiálních i neoficiálních příležitostech;
 - uměl písemně zpracovat základní texty z běžného i pracovního života, používal vhodně spisovný i odborný jazyk;
 - při jednání byl aktivní, asertivní, ale přitom dodržoval zásady kulturnosti a tolerance.
- *personální a sociální kompetence*
 - posuzuje reálně své možnosti;
 - odhaduje důsledky svého chování a je schopen své výkony ohodnotit;
 - přijímá úkoly a snaží se je plnit;
 - je schopen pracovat ve dvojici, popř. v týmu;
 - uznává hodnotu života a je si vědom důsledků nezodpovědného chování, nezdravého životního stylu, závislostí a zanedbávání svého duševního a fyzického rozvoje.

- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řeší navozené situace a situace reálné – tj. rozpozná problém;
 - získá informace, navrhne řešení, vyhodnotí nejlepší řešení a ověří si výsledek;
 - na řešení úkolů je schopen spolupracovat se spolužáky i pedagogy;
 - nezaujatě je schopen uvažovat nad návrhy druhých a přispívat vlastními návrhy k řešení problému;
 - učí se předcházet problémům ve škole i v běžném životě.
- *matematické kompetence*
 - používá a převádí běžné jednotky a pojmy kvantifikujícího charakteru;
 - čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy apod.);
 - nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů;
 - aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů.
- *kompetence k učení*
 - je veden k tomu, aby měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
 - byl schopen se efektivně učit;
 - byl schopen vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
 - ovládal různé techniky učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
 - využíval ke svému učení různé informační zdroje a kriticky je hodnotil;
 - uvědomoval si nutnost celoživotního učení.
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu;
 - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí;
 - jedná v souladu s morálními principy;
 - zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - chápe význam životního prostředí pro člověka.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - má přehled o zaměstnanosti ve svém oboru ve svém regionu;
 - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
 - uvědomuje si význam celoživotního učení;
 - vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli;
 - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- *digitální kompetence*
 - získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu;
 - pracuje s informacemi získanými z různých médií – tištěných, elektronických, audiovizuálních;
 - pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - komunikuje elektronickou poštou.

rozvoj odborných kompetencí:

- *odborné kompetence*
 - prakticky využívá poznatky o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů;
 - připravuje a uspořádá své pracoviště ve výrobním středisku;
 - posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů;
 - orientuje se v recepturách teplých i studených pokrmů a použije vhodné technologické postupy;
 - určuje spotřebu základních surovin a konveniencí;
 - kontroluje kvalitu provedené práce;
 - uvědomuje si nutnost získání slovní zásoby ze svého oboru a je schopen ji v rámci navozených situací používat.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti*
 - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti;
 - žák poznává hodnoty a zvyky zemí studovaného jazyka a srovnává je s hodnotami a zvyky vlastní země, projevuje se v souladu se zásadami demokracie.
- *člověk a životní prostředí*
 - žák jedná hospodárně, uplatňuje nejen hledisko odborné, ekonomické, ale i ekologické.
- *člověk a svět práce*
 - je schopen vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru;
 - při ucházení se o zaměstnání je schopen se prezentovat jak písemně, tak ústně.
- *člověk a digitální svět*
 - žák je schopen zpracovat kratší výsledky své práce na počítači a je schopen používat počítače k vyhledávání informací, receptů cizích zemí.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník		66
Žák:		
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování	11
- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	Seznámení s tematickým plánem	2
- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace	Hygienické předpisy v gastronomii	1
- charakterizuje alimentární nákazy	Kritické body HACCP	2
- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	Alimentární nákazy	1
- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	1
	Bezpečnost výrobních zařízení	1
	Skladování potravin	2
	Osobní hygiena, pracovní oblečení	1
- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	2. Výrobní středisko	10
- popíše organizaci práce ve výrobním středisku	Rozdělení na jednotlivé úseky	2
- zdůvodní požadavky na ošetřování a skladování potravin	Základní vybavení výrobního střediska	1
	Druhy skladů	1
	Základní povinnosti kuchaře, pomůcky	2
	Práce se stroji	1
	Příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení provozu	2
- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	3. Základy technologie přípravy pokrmů	10
- orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin	Předběžná příprava potravin rostlinného původu	2
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	Předběžná příprava potravin živočišného původu	2
- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	Základní tepelné úpravy při zpracování potravin – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení	2
- orientuje se ve všech druzích polévek běžně připravovaných, polévek zdravotních, polévek k zvláštní příležitosti	Ostatní tepelné úpravy	
- vysvětlí správnou volbu vhodné suroviny k přípravě vývaru	- zapékání, gratinování	1
- kombinuje správně suroviny k přípravě polévek racionální výživy	- pečení na rožni, roštu, grilu	1
	- úpravy v mikrovlnné peci	1
	- úpravy v konvektomatu	1

[illegible]

- rozdělí jednotlivé části k úpravám v teplé kuchyni - orientuje se v rozdílnostech pokrmů dle tepelné úpravy - charakterizuje druhy pokrmů z hlediska racionální výživy	2. Technologie přípravy pokrmů z hovězího masa	8
	Rozdělení hovězího masa	1
	Použití jednotlivých částí hovězího masa	1
	Protahování, protýkání	2
	Příprava základů	1
	Příprava hovězího masa vařením	1
	dušením	1
	pečením	1
	3. Technologie přípravy pokrmů z telecího masa	5
	Rozdělení telecího masa	2
	Použití jednotlivých částí telecího masa	1
	Příprava telecího masa vařením, zaděláváním	1
	Příprava telecího masa dušením, pečením	1
	4. Technologie přípravy pokrmů z vepřového masa	9
	Rozdělení vepřového masa	1
- vhodně navrhuje kombinaci surovin a tepelné úpravy - v zadáních využívá momentální dostupnost sezónních surovin při tématech kombinace masa a zeleniny - orientuje se mezi tradičními pokrmy české kuchyně a pokrmy převzatými ze zahraniční kuchyně - preferuje tradice české kuchyně s ohledem na racionální výživu - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy pokrmů	Použití jednotlivých částí vepřového masa	1
	Příprava vepřového masa vařením a dušením, pečením a smažením	2
	Příprava uzeného masa	1
	Použití a zpracování slaniny	1
	Příprava vepřových vnitřností	1
	Speciální výrobky z vepřového masa	1
	5. Technologie přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíka	5
	Rozdělení a použití jednotlivých částí skopového masa	2
	Rozdělení jehněčího a kůzlečího masa	2
	Příprava pokrmů z králíka	1
	6. Technologie přípravy pokrmů z mletého masa	4
	Příprava masových směsí a kašovin	2
	Salmi a ragú	1
	Salpikon a krokety	1

- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy drůbeže z pohledu kvality masa na vhodnost tepelné úpravy - rozdělí jednotlivé části drůbeže k úpravám v teplé kuchyni - charakterizuje druhy pokrmů z hlediska tepelné úpravy v návaznosti na požadavky racionální výživy - charakterizuje druhy pokrmů z hlediska tepelné úpravy v návaznosti na požadavky racionální výživy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy zvěřiny z pohledu kvality a rozdílnosti masa na vhodnost další tepelné úpravy - určí jednotlivé části zvěřiny k dalším úpravám v teplé kuchyni - charakterizuje různé druhy pokrmů z hlediska tepelné úpravy a porovnává s druhy pokrmů připravených z mas jatečných zvířat	7. Technologie přípravy pokrmů z drůbeže - Předběžná úprava drůbeže - Vykost'ování a porcování drůbeže - Příprava drůbeže vařením a zaděláváním - Příprava drůbeže dušením a smažením - pečením - Nádivky 8. Technologie přípravy pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků - Předběžné úpravy sladkovodních i mořských ryb - Příprava ryb vařením, dušením - Pečením, smažením - Úprava pokrmů z koryšů - Úprava pokrmů z měkkýšů 9. Technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny - Rozdělení zvěřiny - Použití jednotlivých částí - Předběžná úprava - Příprava všech druhů zvěřiny	7 1 1 1 2 1 1 6 2 1 1 1 1 5 1 1 1 1
<u>3. ročník</u> Žák: - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas - charakterizuje druhy pokrmů z hlediska předběžné přípravy a vlastní tepelné úpravy - vhodně navrhuje kombinaci masa a dalších surovin na tepelné úpravy, včetně příloh, doplňků a různých druhů omáček - charakterizuje druhy jednotlivých výrobků a určí využití v gastronomii - zdůrazňuje zásady hygienických pravidel skladování surovin a hotových výrobků	1. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - Seznámení s tematickým plánem - Vhodnost jednotlivých druhů mas - Pokrmů z mas jatečných zvířat - Pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny - Pokrmů z mletého masa a vnitřností - Příprava bezmasých pokrmů na objednávku - Použití příloh a obložení - Příprava na anglický způsob, v papilotě - Příprava v alobalu, grilovacích kleštích - Dokončování pokrmů před hostem	60 14 1 2 2 2 1 1 2 1 1 1

- v zadáních využívá momentální dostupnost sezónních surovin hlavně při tématech zeleninové pokrmy - obhájí vhodnost inventáře při servisu speciálních studených předkrmů - vytvoří nabídku výrobků studené kuchyně - charakterizuje druhy jednotlivých výrobků - rozlišuje náročnost přípravy u jednotlivých druhů předkrmů - vhodně zařadí teplý předkrm ve složitém menu s ohledem na další pokrmy - orientuje se v kuchyni cizích zemí - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - charakterizuje druhy moučníků - vhodně zařadí jednotlivé druhy dle gastronomických pravidel do jídelního lístku, menu - obhájí vhodnost inventáře při servisu moučníků a zmrzlin - připravuje teplé a studené nápoje - s využitím odborných publikací a gastronomických časopisů navrhne technologický postup jednoduchého moučniku	2. Technologie přípravy pokrmů studené kuchyně Studené předkrmy a pokrmy Majonézy, aspičky, rosoly, marinády, pochoutková másla Chlebičky a chuťovky Výrobky ze sýrů, složité saláty Plněná zelenina a ovoce Jídla z ryb, příprava a podávání kaviáru Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny Složité majonézy a koktejly Nářezy, studené mísy a speciality 3. Příprava teplých předkrmů Předkrmy z vajec, sýrů, vnitřností a mas Předkrmy z drůbeže, ryb, zeleniny a ovoce Speciální úpravy 4. Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Příprava pokrmů kuchyní Evropy Asie Afriky Ameriky Tichomoří Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Krajové speciality 5. Technologie přípravy moučníků a nápojů Základní druhy těst, charakteristika, použití Korpusy, náplně a polevy Jednoduché moučníky Složité moučníky Pudinky, krémy a sladké omáčky Ovocné saláty a rosoly Zmrzliny a zmrzlinové poháry Technologické postupy přípravy nápojů	11 1 2 1 1 1 1 1 1 1 3 1 1 1 8 1 1 1 1 1 2 1 1 11 2 1 2 1 1 2 1 1
--	--	---

- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - využívá dietní pokrmy v praxi - vyjmenuje průmyslově opracované suroviny, potraviny a konzervy dostupné na našem trhu - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob - provede přejímku zboží - vede skladovou evidenci	6. Dietní jídla a diferencovaná strava Požadavky na přípravu dietních jídel Zásady diferencované stravy Speciální příprava pokrmů – vegetariánství 7. Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů Nové trendy při přípravě pokrmů 8. Administrativní práce ve výrobním středisku Objednávka, přejímka zboží Sklad, skladová evidence 9. Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1. a 2. ročníku Odborná práce na PC	4 1 1 2 2 2 3 2 1 4
---	--	--

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

STOLNIČENÍ **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- předmět stolničení je jeden z nejdůležitějších ve vzdělávacím oboru kuchař – číšník;
- výuka předmětu souvisí úzce s dalšími odbornými předměty, jako je technologie, ale zejména s odborným výcvikem;
- cílem okruhu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb;
- žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce;
- jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim;
- vyučující tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

b) charakteristika učiva

- obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha a komunikace;
- v učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních;
- podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi;
- postupně dochází k seznámení s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře;
- žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž s 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;
- poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s praktickými cvičeními a výukou cizích jazyků.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - zná obsah základních pojmů z oblasti stolničení;
 - chápe podstatu a cíle podnikání ve veřejném stravování;
 - má přehled o základních způsobech obsluhy a jejich využití v praxi;
 - má přehled o organizaci práce v odbytovém středisku;
 - volí vhodný inventář;
 - chápe rozdíly jednoduché a složité obsluhy.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně v prvním ročníku, 1,5 hodiny týdně ve druhém ročníku a 2 hodiny týdně ve třetím ročníku;
- 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 v průběhu roku 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.

e) hodnocení výsledků žáků

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

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle;
 - naslouchat pozorně druhým;
 - zdůvodňovat své názory;
 - vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat;
 - vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.
- *personální a sociální kompetence*
 - žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
 - přijímat radu a kritiku od druhých lidí;
 - dále se vzdělávat;
 - pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
 - rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - naučit se předcházet konfliktům;
 - řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

- *matematické kompetence*
 - umí získávat informace z tabulek, grafů apod.;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku;
 - organizuje a využívá pracovní čas pro zadaný úkol;
 - umí pracovat s vědomostmi nabytými v matematice v běžných životních situacích.
 - *kompetence k učení*
 - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
 - využívá různé techniky učení;
 - umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
 - kriticky hodnotí zdroje informací;
 - používá PC, internet a odbornou literaturu.
 - *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - dodržují zákony, respektují práva a osobnost druhých;
 - vystupují proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
 - jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
 - chápou význam životního prostředí pro člověka;
 - uznávají hodnotu života a uvědomují si zodpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.
 - *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám;
 - mají 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;
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
 - *digitální kompetence*
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.
- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
 - žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
 - mají přehled o nových trendech v předmětu;
 - znají způsoby skladování nápojů, sestavují menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel;
 - ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a společenské příležitosti, volí vhodný inventář.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti*
 - upevňuje si zásady slušného chování;
 - posiluje svoji finanční gramotnost;
 - využívá masová média pro své různé potřeby;
 - dovede jednat s lidmi;
 - snaží se hledat kompromisní řešení.
- *člověk a životní prostředí*
 - respektuje principy udržitelného rozvoje;
 - porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty;
 - má přehled o způsobech ochrany přírody a likvidaci odpadů;
 - zná zásady zdravého životního stylu.
- *člověk a svět práce*
 - vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - snadno se adaptuje na změněné podmínky;
 - umí se písemně i verbálně prezentovat;
 - orientuje se v zákoníku práce, živnostenském zákoně, obchodním zákoníku apod.;
 - naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.
- *člověk a digitální svět*
 - využívá informací získaných z médií;
 - používá internet, e-mail apod.;
 - umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
 - využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>		34
Žák:		
- vysvětlí obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a estetiky	1. Zásady hygieny a bezpečnosti práce	3
	Pracovní hygiena a estetika provozovny	2
	Bezpečnost práce při obsluze	1
	2. Pravidla techniky obsluhy, společenská pravidla	7
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Odbytová střediska, členění, význam	2
- udržuje pořádek během provozu	Vybavení a zařízení na úseku obsluhy	1
- provede úklid po jeho skončení	Evidence a přejímka pokrmů	1
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním	Zásady aktivního prodeje	1
- eviduje a přejímá zboží	Způsoby nabídky, prodeje a placení	1
- vyjmenuje způsoby nabídky a prodeje	Práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb	1
- vyúčtuje tržbu	3. Inventář a zařízení na úseku obsluhy	7
	Malý stolní inventář	2
	Velký stolní inventář	2
- rozlišuje malý a velký stolní inventář	Pomocný inventář	1
- orientuje se v zařízení na úseku obsluhy	Zařízení na úseku obsluhy	2
	4. Gastronomická pravidla	6
- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku	Zásady výživy a gastronomická pravidla	2
- sestavuje jídelní a nápojový lístek	Zásady sestavování jídelních lístků s využitím sezónní nabídky a lokálních surovin	1
- volí správné druhy skla	Druhy a náležitosti jídelních lístků	1
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů	Zásady sestavování nápojových lístků	1
- správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů	Druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů	1
- vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje	6. Jednoduchá obsluha	5
- ovládá techniku jednoduché obsluhy	Podávání snídaní	1
- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	přesnídávek	1
	obědů	1
	svačin a večeří	2
	6. Základní pravidla obsluhy	5
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Jednotlivé systémy obsluhy a různé formy prodeje jídel a nápojů	3
- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Jednotlivé způsoby obsluhy, rozdělení, využití	2

<u>2. ročník</u>		
Žák: - orientuje se ve sklepním hospodářství - vysvětlí ošetření výčepního zařízení - určí druhy pív, teplotu a odborný servis - sestaví menu pro různé příležitosti - vhodně kombinuje pokrmy a nápoje - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, navrhne způsob obsluhy - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - specifikuje servis speciálních druhů pokrmů s využitím k tomu určeného inventáře - vhodně zvolí techniku složité obsluhy - osvojí si znalosti techniky obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti - zvládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy – flambování, vykostování, přípravu kávy a ovoce před hostem - ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí - rozlišuje jednotlivé druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy - dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek	1. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Seznámení s tematickým plánem Pivní sklep, pivní zařízení a jeho údržba Narážení, čepování a ošetřování piva Skladování a ošetřování nealkoholických nápojů 2. Pravidla pro sestavování složitých menu Pravidla pro sestavování menu Sled a kombinace pokrmů a nápojů Sestavy menu s ohledem na požadavky strávníků 3. Složitá obsluha – základní forma Snídaně Obědy – příprava pracoviště, servis pokrmů Práce sommeliéra u stolu hosta Servis nápojů Večeře – práce po skončení provozu 4. Složitá obsluha – vyšší forma Základní zásady přípravy pokrmů před hostem Míchání, zjemňování, ochucování Flambování, dranžírování Úprava specialit u stolu hosta Příprava teplých nápojů u stolu hosta 5. Kavárna a kavárenská herna Druhy a zařízení kaváren Nápojový a jídelní lístek Druhy káv, jejich příprava a servis Obsluha v kavárně Kavárenská herna 6. Vinárna a vinný sklep Druhy a zařízení vináren Vinárenský nápojový a jídelní lístek Nabídka a servis vín Obsluha ve vinárně Vinný sklep	50 8 2 2 2 2 8 3 2 3 9 2 2 2 2 1 12 2 2 4 2 2 6 1 1 2 1 1 7 2 1 2 1 1

3. ročník		60
Žák:	1. Slavnostní hostiny a společenská setkání	12
- rozlišuje různé druhy slavnostních hostin	Význam a druhy hostin	1
- přijímá objednávky	Slavnostní menu, sled chodů a nápojů, grafická úprava	4
- kalkuluje cenu	Banketní hostina, objednávka hostiny, pracovní příkaz, časový a pracovní plán, příprava tabule, pravidla servisu pokrmů a nápojů	6
- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	Vyúčtování a práce po skončení hostiny	1
- organizuje práci a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	2. Hostiny s nabídkovými stoly	10
- vysvětlí vyúčtování tržeb	Druhy hostin, organizační zajištění akcí	2
- orientuje se v organizaci práce a úkolech pracovníků v odbytovém středisku	Charakteristika	2
- charakterizuje různé druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy	Základní pravidla pro organizaci rautu	2
- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Přípravné práce	1
- připravuje a servíruje míšené nápoje	Nabídkové stoly – studený, teplý, nápojový, ostatní	2
- vyjmenuje je a charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliéra, pracuje s nimi	Vyúčtování a práce po skončení hostiny	1
- určí možnosti obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích, specifiká stravovacích návyků cizinců, respektuje je	3. Společenská setkání	8
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním	Výlet do přírody – piknik	1
- chová se profesionálně	Zahraní slavnosti – garden party	2
- řeší možné nehody při obsluze	Výlet na lodi – river party	2
- předchází konfliktním situacím na provozovně	Koktejlová společnost – cocktail party	1
- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	Číše vína – glass of wine	1
- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	Reprezentační ples	1
- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového managementu	4. Míšené nápoje	11
- rozlišuje možnosti platebních styků restauračního řetězce	Význam míšených nápojů, rozdělení	2
- samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	Základní povinnosti barmana	2
	Vybavení baru, barový inventář	2
	Suroviny používané k přípravě m. n.	2
	Pravidla přípravy, zdobení	3
	5. Obsluha v dopravních prostředcích	7
	Gastronomické služby v dopravních prostředcích	3
	Základní společenská a profesní pravidla, chování zahraničních hostů	2
	Možnosti vzniku konfliktních situací a možnosti jejich řešení	2
	6. Hotelový a restaurační management	4
	Profesionalita v péči o hosta	2
	Restaurační řetězce – výhody a nevýhody, platební styk s hostem, jednotlivé oblasti hotelového provozu	2
	SWOT analýza odbytového střediska v návaznosti na situaci v regionu	
	7. Opakování k ZZ	8
	Průběžné opakování	

POTRAVINY A VÝŽIVA *UČEBNÍ OSNOVA*

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích, pochutinách;
- o zásadách správné výživy;
- o vlivu výživy na zdraví člověka;
- v předmětu se žáci seznámí s jakostí potravin, jejich složením;
- žáci si osvojí zásady racionální výživy;
- seznámí se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, s léčebnou výživou.

b) charakteristika učiva

- učivo je zaměřeno na složení potravin;
- charakterizuje potraviny rostlinného i živočišného původu;
- důraz je kladen na jednotlivé druhy rostlinné stravy – zelenina, ovoce, brambory, obiloviny, luštěniny;
- z živočišných potravin učivo obsahuje mléko, maso, vejce, tuky, med;
- nápoje, jejich význam, rozdělení, výroba;
- pochutiny – káva, čaj, koření;
- učivo je dále zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, léčebnou výživu.

c) výsledky vzdělávání

- žák popíše rozdělení poživatin;
- uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu;
- rozdělí a charakterizuje pochutiny;
- popíše složení potravin – živiny;
- vysvětlí rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin;
- popíše schéma trávicí soustavy, mechanické a chemické trávení;
- charakterizuje jednotlivé druhy výživy;
- objasní význam léčebné výživy, druhy diet – jaterní, žaludeční, diabetická, redukční.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně po celé tři roky;
- učitel volí podle typu probírané látky různé vyučovací metody;
- vyučující přizpůsobí rozsah hloubku probíraného učiva možnostem žáků a potřebám učebního oboru;
- vyučování má být prakticky zaměřené;
- k žákům se specifickými poruchami učení přistupuje učitel individuálně;
- zaostávajícím žákům jsou nabízeny konzultace;
- učitel působí na žáky tak, aby i neúspěch chápali jako cennou zkušenost.

e) hodnocení výsledků žáků

- a. hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- b. zjišťování znalostí je prováděno písemnou i ústní formou;
- c. dále se hodnotí schopnost samostatné práce, aktivita v hodinách;
- d. žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - využívá odborné terminologie a moderních informačních technologií;
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, věcně a v logickém sledu i na veřejnosti;
 - v diskusi své názory obhájí;
 - umí přijímat i jiné názory na problém.
- *personální a sociální kompetence*
 - odpovědně přistupuje k vlastní práci i práci jiných;
 - umí hodnotit svou práci i práci druhých;
 - spolupracuje v týmu;
 - posuzuje reálně své možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování;
 - odolává společenským i mediálním tlakům.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - objasní podstatu problému a hledá různé možnosti řešení;
 - vytváří hypotézy na základě logického usuzování;
 - nahlíží na problém z různých stran;
 - hledá klady a zápory různých variant řešení, včetně posouzení jejich rizik a důsledků v reálné situaci.
- *matematické kompetence*
 - efektivně aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku.
- *kompetence k učení*
 - používá PC, Internet, odbornou literaturu;
 - kriticky hodnotí zdroje informací;
 - efektivně využívá různé strategie učení.
- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jedná v souladu s morálními principy;
 - dodržuje zákony, respektuje práva druhých lidí;
 - chápe význam životního prostředí pro člověka;
 - zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - má reálnou představu o platových podmínkách v oboru;
 - je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
 - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
 - uvědomuje si význam celoživotního učení.
- *digitální kompetence*
 - je mediálně gramotný;
 - umí pracovat s počítačem;
 - využívá komunikace elektronickou poštou;
 - získává informace z internetu;
 - přistupuje kriticky k získaným informacím.

rozvoj odborných kompetencí:

- *odborné kompetence*
 - zodpovědně přistupuje k plnění svých povinností;
 - uplatňuje vlastní iniciativu a tvořivost;
 - efektivně organizuje čas vymezený pro zadaný úkol.

- aplikace průřezových témat:
- *občan v demokratické společnosti*
 - uplatňuje zásady slušného chování;
 - posiluje svoji finanční gramotnost.

- *člověk a životní prostředí*
 - chápe význam potravin pro lidstvo;
 - respektuje principy udržitelného zdroje;
 - porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty.

- *člověk a svět práce*
 - vytváří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - využívá poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
 - naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.

- *člověk a digitální svět*
 - používá odborné knihy a časopisy;
 - k některým úkolům využívá informací získaných z médií;
 - používá kalkulačtor, Internet ...

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>	<u>Úvod</u>	3
Žák:	Bezpečnost práce a požární ochrana	1
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	Hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu	1
- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu	Poživatiny	1
- charakterizuje jednotlivé druhy živin, jejich význam a funkci	<u>Složení potravin</u>	7
- vysvětlí pojem výživová hodnota	Živiny – význam, složení	1
	Bílkoviny	1
	Tuky	1
	Sacharidy	1
	Vitamíny	1
	Nerostné látky	1
	Voda – energetická a biologická hodnota potravin	1
- objasní rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji	<u>Ovoce, zelenina, brambory, houby</u>	6
- uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu	Ovoce – složení, rozdělení	1
- charakterizuje jednotlivé druhy, uvede příklady	Ovoce – skladování, konzervování	1
	Zelenina – složení, rozdělení	1
	Zelenina – skladování, konzervování	1
	Brambory	1
	Houby	1
- objasní význam obilovin pro výživu	<u>Obiloviny a mlýnské výrobky</u>	3
- uvede příklady pekařských výrobků	Obiloviny – druhy, použití	1
	Mlýnské výrobky, těstoviny	1
	Pekařské výrobky	1
- charakterizuje luštěniny, uvede příklady	<u>Luštěniny</u>	1
- rozdělí pochutiny, charakterizuje jejich vlastnosti a význam	<u>Pochutiny</u>	3
	Koření	1
	Káva	1
	Čaj	1
- uvede příklady sladidel	<u>Sladidla</u>	3
- rozdělí sladidla podle původu	Rozdělení, charakteristika	2
	Včelí med, umělá sladidla	1
- objasní význam mléka pro výživu	<u>Mléko a mléčné výrobky</u>	3
- vyjmenuje mléčné výrobky	Mléko- složení	1
	Mléko – úpravy, mléčné výrobky	1
	Mléčné výrobky	1
- uvede příklad použití vajec a jejich základní vlastnosti	<u>Veje</u>	2
- rozdělí tuky podle původu	<u>Tuky</u>	2

2. ročník	Úvod – seznámení s osnovou	1
Žák:	Maso a masné výrobky	18
- charakterizuje jednotlivé druhy masa	Význam a rozdělení masa	1
- objasní význam masa pro výživu	Složení masa	1
- je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa	Jakost masa, smyslové posuzování	1
- vysvětlí význam zrání masa	Konzervování masa	1
- uvede faktory, které ovlivňují jakost masa	Vady masa	1
- jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití	Hovězí maso – charakteristika	1
- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků	Hovězí maso – rozdělení	1
- uvede příklad konzervace masa	Telecí maso – rozdělení, charakteristika	1
	Vepřové maso – rozdělení, charakteristika	1
	Skopové a jehněčí maso	1
	Maso králíčí, kozí, koňské	1
	Vnitřnosti, kosti, střeva, krev	1
	Masné výrobky	1
	Uzenářské zboží	1
	Vařené a pečené výrobky, konzervy – vady	1
	Drůbež – druhy, charakteristika	1
	Zvěřina – druhy, charakteristika	1
	Ryby, korýši, měkkýši	1
	Konvenience – charakteristika	1
	Nápoje	14
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů	Nealkoholické nápoje	1
- dokáže stručně popsat jejich výrobu	Mléčné nápoje, káva, čaj	1
- popíše správný způsob skladování nápojů	Alkoholické nápoje – pivo, historie	1
- uvede základní rozdělení nápojů a jejich význam	Suroviny na výrobu piva	2
	Výroba piva	2
	Jakost a vady, skladování	1
	Víno – výroba	2
	Vady vína, skladování	1
	Lihoviny – výroba, druhy	1
	Suroviny na výrobu lihu – exkurze do lihovaru	2

<u>3. ročník</u> Žák: - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - objasní princip přeměny látek a energií v organismu - charakterizuje funkci jednotlivých částí trávicího systému - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - objasní úlohu dietního stravování - charakterizuje hlavní typy léčebných diet - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	<u>Úvod</u> – seznámení s osnovou <u>Fyziologie výživy</u> Trávicí ústrojí – význam, funkce Dutina ústní, žaludek Tenké střevo Tlusté střevo, játra Žluč, slinivka břišní Vstřebávání živných látek Krevní a mízní oběh Žlázy s vnitřní sekrecí, vylučovací ústrojí Nervová soustava <u>Zásady správné výživy a způsoby stravování</u> Zásady racionální výživy Strava smíšená, vegetariánská Makrobiotická strava Směry ve výživě Diferencované stravování – výživa dětí Výživa dospívající mládeže, sportovců Výživa dospělých Výživa starých osob a těhotných žen Léčebná výživa – dietní stravování Dieta jaterní Dieta žaludeční Dieta redukční Dieta diabetická <u>Stanovení energetické a biologické hodnoty</u> <u>Hygiena, ekologická výroba</u> Nákazy a otravy z potravin, požadavky na hygienu	1 10 2 1 1 1 1 1 1 1 1 17 2 1 3 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1
---	---	---

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, výuka předmětu souvisí úzce s dalšími odbornými předměty, jako je technologie a zejména odborný výcvik;
- žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, zařízení a technologiemi používanými v gastronomickém provozu;
- žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce;
- seznamují se s funkcemi těchto strojů, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou
- vyučující tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

b) charakteristika učiva

- vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci znali základní vybavení gastronomických provozoven;
- orientovali se v bezpečnostních předpisech ve vztahu k používaným zařízením, strojům a technologiím;
- znali zařízení na opracování a zpracování surovin, zařízení na uchování surovin v souladu s hygienickými předpisy a požadavky;
- znali jednotlivé druhy zařízení a strojů, uměli je bezpečně obsluhovat a využívat i odstranit běžné závady.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - zná obsah základních pojmů z oblasti zařízení provozoven veřejného stravování;
 - chápe podstatu organizace práce ve výrobním středisku;
 - má přehled o zařízení skladů potravin a základních požadavcích na ošetřování a skladování potravin;
 - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska;
 - je seznámen s charakteristikou a používáním jednotlivých strojů.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá jednu vyučovací hodinu týdně v druhém ročníku;
- 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 v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování;
- při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.

e) hodnocení výsledků žáků

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

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
 - zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
 - dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii;
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.
- *personální a sociální kompetence*
 - odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
 - učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku;
 - dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví;
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů;
 - nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem;
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řešit problémy každodenního života;
 - objasnit podstatu problému a hledat různé možnosti řešení;
 - vytvářet hypotézy na základě logického usuzování;
 - nahlížet na problémy z různých stran;
 - hledat klady a zápory různých variant řešení, včetně posouzení jejich rizik a důsledků v reálné situaci.
- *matematické kompetence*
 - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů;
 - správně užívat osvojené matematické pojmy a vztahy;
 - interpretovat nalezený matematický výsledek a jeho srovnání s realitou;
 - rozhodovat na základě vlastního úsudku;

- rozvíjet odborné matematické znalosti, které ovlivní jeho budoucí profesní život.
 - *kompetence k učení*
 - efektivně využívat různé strategie učení;
 - získávat údaje z grafů, tabulek a map;
 - vyhledávat a zpracovávat údaje různého charakteru;
 - kriticky hodnotit zdroje informací.
 - *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu;
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
 - jednat v souladu s morálními principy;
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - chápat význam životního prostředí pro člověka.
 - *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - přehled o zaměstnanosti ve svém oboru ve svém regionu;
 - odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
 - uvědomovat si význam celoživotního učení;
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
 - *digitální kompetence*
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu;
 - pracovat s informacemi získanými z různých médií – tištěných, elektronických, audiovizuálních;
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - komunikovat elektronickou poštou.
- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
 - prakticky využívat poznatky o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů;
 - připravovat a uspořádat své pracoviště ve výrobním středisku;
 - posoudit vhodnost použitelnosti jednotlivých druhů strojů při přípravě pokrmů a nápojů;
 - orientovat se v práci s různými stroji používanými ve veřejném stravování;
 - určit vhodnost využití jednotlivých přístrojů;
 - kontrolovat hygienu a bezpečnost práce;
 - uvědomovat si nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s těmito stroji.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti*
 - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.
- *člověk a životní prostředí*
 - žák jedná hospodárně, uplatňuje nejen hledisko odborné, ekonomické, ale i ekologické.
- *člověk a svět práce*
 - je schopen vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru;
 - při ucházení se o zaměstnání je schopen se prezentovat jak písemně, tak ústně.
- *člověk a digitální svět*
 - žák je schopen zpracovat kratší výsledky své práce na počítači a je schopen používat počítače k vyhledávání informací, receptů cizích zemí.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>2. ročník</u>		32
Žák:	1. Charakteristika provozoven společného stravování a zásady technického řešení	7
- ovládá organizaci práce ve výrobním středisku - rozdělí veřejné stravování dle funkcí - zvolí správný druh podlahy a obložení stěn, dle druhu střediska	Seznámení s tematickým plánem Základní požadavky na vybavení gastronomického provozu Rozdělení VS dle funkcí na výrobní, obytové a ubytovací Úprava interiéru, řešení podlah, stěn a stropů Hygienické a sanitární zařízení, předpisy	
- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin - určí požadavky na ošetřování a skladování potravin	2. Skladové hospodářství	3
	Druhy skladů	
	Hygiena a bezpečnost ve skladech	
	Technické vybavení skladů	
- specifikuje základní vybavení výrobních středisek - rozezná jednotlivé vybavení - určí správné využití	3. Základní vybavení výrobních středisek	3
	Pracovní stoly, váhy	1
	Přepravní vozíky	1
	Nádobí a náčiní na přípravu jídel	1
- vyjmenuje stroje na mechanické zpracování potravin - určí jejich správné využití při výrobě	4. Zařízení na mechanické zpracování potravin	2
	Stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny	
	Stroje na zpracování masa a těsta	
- charakterizuje používání jednotlivých přístrojů - specifikuje způsob práce s těmito přístroji - provádí běžnou údržbu těchto přístrojů	5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů	6
	Zařízení podle zdroje tepla podle tepelné úpravy, univerzální zařízení – sporáky	2
	Zařízení na pečení a smažení, grily, rošty, rozně	1
	Mikrovlnná zařízení, kávovary	1
	Parní konvektomaty, automaty na tepelné úpravy pokrmů, tendence v progresivním vybavování VS	2

- rozlišuje zařízení umýváren - zvládá bezpečnou obsluhu a údržbu těchto strojů	6. Zařízení umýváren Ohřivače vody, mycí dřezy a stroje na mytí nádobí Doplňková zařízení – drtiče odpadků, pásové dopravní automaty	2 1 1
- vhodně určí správný druh zařízení pro uchování a výdej pokrmů ve vztahu ke konkrétnímu druhu pokrmů - určí způsob nejvhodnější přepravy	7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple Zařízení pro uchování a výdej, zařízení na ohřev inventáře Zařízení pro převoz pokrmů a nápojů, zařízení v odbytových střediscích s obsluhou – desky, vozíky, skříně	2 1 1
- rozlišuje různé způsoby chlazení - využívá vhodné druhy těchto zařízení pro skladování potravin a nápojů	8. Chladicí a mrazicí zařízení Význam, druhy a způsoby chlazení a mražení Druhy chladících a mrazících zařízení, jejich využití a údržba Zařízení pro zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel, šokovací skříně	3 1 1 1
- vyjmenuje odbytová střediska ve veřejném stravování - vhodně zvolí vybavení pro konkrétní středisko	9. Odbytová střediska – zařízení a vybavení Nábytek v odbytových střediscích, technická zařízení Hygiena a bezpečnost ve skladech, technická vybavení	2 1 1
- vyjmenuje ubytovací střediska ve veřejném stravování - vhodně zvolí vybavení pro konkrétní středisko	10. Ubytovací střediska – zařízení a vybavení Vybavení ubytovacích prostorů Administrativní a technická zařízení, elektronika v hotelovém provozu	2 1 1

UBYTOVACÍ PROVOZ **UČEBNÍ OSNOVA**

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- předmět ubytovací provoz navazuje na poznatky žáků ze stolničení a odborného výcviku;
- výuka předmětu souvisí úzce s dalšími odbornými předměty, jako je technologie či cestovní ruch;
- cílem okruhu učiva je poskytnout žákům co nejširší znalosti o technice odbytu výrobků a služeb;
- žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce;
- jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim;
- vyučující tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

b) charakteristika učiva

- v učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, ale zejména se základními pojmy z oblasti ubytovací;
- podstatou je charakterizovat jednotlivá střediska v hotelu a seznámit se s jejich pracovní náplní;
- postupně dochází k seznámení s klasifikací ubytovacích zařízení;
- žáci se naučí rozdělit placené a neplacené služby v hotelu;
- seznámí se s organizací práce na jednotlivých střediscích a s jejich povinnostmi;
- získá ucelený přehled o fungování ubytovacího zařízení a zajištění jednotlivých služeb;
- poznatky z předmětu tak bude moci využít při výběru zaměstnání, či jako podklad pro další studium.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - zná obsah základních pojmů z oblasti ubytovacího provozu;
 - chápe podstatu a cíle podnikání v ubytovacím provozu, je seznámen s kategorizací těchto provozoven;
 - má přehled o základním rozdělení ubytovacího provozu, částech hotelu a jejich zaměstnancích;
 - má přehled o organizaci práce jednotlivých zaměstnanců;
 - orientuje se v placených a neplacených službách hotelu;
 - uvede doplňkové služby a vysvětlí jejich význam.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně ve třetím ročníku;
- 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 v průběhu roku 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.

e) hodnocení výsledků žáků

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

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle;
 - naslouchat pozorně druhým;
 - zdůvodňovat své názory;
 - vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat;
 - vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.
- *personální a sociální kompetence*
 - žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
 - přijímat radu a kritiku od druhých lidí;
 - dále se vzdělávat;
 - pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
 - rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - naučit se předcházet konfliktům;
 - řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
- *matematické kompetence*
 - umí získávat informace z tabulek, grafů apod.;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku;
 - organizuje a využívá pracovní čas pro zadaný úkol;
 - umí pracovat s vědomostmi nabytými v matematice v běžných životních situacích.
- *kompetence k učení*
 - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
 - využívá různé techniky učení;
 - umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
 - kriticky hodnotí zdroje informací;
 - používá PC, internet a odbornou literaturu.

- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - dodržují zákony, respektují práva a osobnost druhých;
 - vystupují proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
 - jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
 - chápou význam životního prostředí pro člověka;
 - uznávají hodnotu života a uvědomují si zodpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám;
 - mají 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;
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- *digitální kompetence*
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.

rozvoj odborných kompetencí :

- *odborné kompetence*
 - žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
 - mají přehled o nových trendech v předmětu;
 - znají způsoby skladování nápojů, sestavují menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel;
 - ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a společenské příležitosti, volí vhodný inventář.

aplikace průřezových témat :

- *občan v demokratické společnosti*
 - upevňuje si zásady slušného chování;
 - posiluje svoji finanční gramotnost;
 - využívá masová média pro své různé potřeby;
 - dovede jednat s lidmi;
 - snaží se hledat kompromisní řešení.

- *člověk a životní prostředí*
 - respektuje principy udržitelného rozvoje;
 - porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty;
 - má přehled o způsobech ochrany přírody a likvidaci odpadů;
 - zná zásady zdravého životního stylu.
 -
- *člověk a svět práce*
 - vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - snadno se adaptuje na změněné podmínky;
 - umí se písemně i verbálně prezentovat;
 - orientuje se v zákoníku práce, živnostenském zákoně, obchodním zákoníku apod.;
 - naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.
 -
- *člověk a digitální svět*
 - využívá informací získaných z médií;
 - používá internet, e-mail apod.;
 - umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
 - využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>3. ročník</u>		32
Žák:	1. Úvodní hodina, seznámení s tematickým plánem	10
- rozdělí ubytovací zařízení	Základní třídění ubytovacích zařízení	
- vysvětlí pravidla rozdělení jednotlivých ubytovacích zařízení	Klasifikace ubytovacích zařízení	
- charakterizuje doplňkové služby v ubytovacích zařízeních	Základní povinnosti provozovatele	
- vhodně zvolí systém obsluhy pro dané ubytovací zařízení	Význam péče o hosta	
- vysvětlí rozdělení kontrolní činnosti v hotelu	Společenské chování pracovníků v ubytovacím zařízení	
	Ochrana hostů a jejich majetku	
	Doplňkové služby	
	Provozní a kontrolní činnost	
- specifikuje povinnosti recepce	2. Recepce a ubytovací služby hotelu	10
- osvojí si základní pravidla pro sestavení hotelových řádů	Recepce a povinnosti recepčního	
- rozdělí hotelovou evidenci a charakterizuje ji	Hotelový řád	
- uvede zásady placených a neplacených služeb	Hotelová evidence provozní	
	Hotelová evidence finanční	
	Různé způsoby objednávání pokojů	
	Hotelová pracovní střediska a jejich funkce	
	Placené a neplacené recepční služby	
- určí pracovní náplň zaměstnanců jednotlivých středisek v hotelu	3. Části hotelu	12
- vysvětlí pravidla obsluhy v hotelových pokojích a hotelové hale	Zaměstnanci hotelových středisek a jejich pracovní náplň	
- zamyslí se nad vybaveností moderních hotelů	Obsluha v hotelové hale	
- navštíví moderní ubytovací zařízení	Obsluha v hotelových pokojích	
	Reklamace, přidružené služby	
	Úvaha o nábytku v moderním hotelu	
	Pojištění	
	Piktogramy	

KOMUNIKACE UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- cílem předmětu je zdůraznit význam komunikace v oblasti služeb, jak v přímém osobním styku, tak i v písemném projevu;
- vyučovací předmět komunikace je zaměřen na získání dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou, získání vědomostí o obsahové náplni a stylizaci obchodních dopisů a dalších písemností spojených s chodem provozovny.

b) charakteristika učiva

- učivo využívá znalosti získané v českém jazyce, ekonomice a ICT;
- vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:
 - a. pochopit význam marketingových činností;
 - b. vyhotovovat na počítači různé druhy písemností v souladu s normalizovanou úpravou;
 - c. prakticky zvládat všechny jednoduché činnosti spojené s prací na počítači;
 - d. pružně reagovat na změny na trhu;
 - e. chránit životní prostředí.

c) výsledky vzdělávání

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - zná obsah základních marketingových pojmů;
 - ovládá klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou;
 - vytváří jednoduché tabulky;
 - pracuje s elektronickou poštou;
 - využívá komunikace prostřednictvím webových stránek.

d) pojetí výuky

- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu týdně v 1. ročníku;
- učitel podle typu probírané látky volí různé vyučovací metody;
- vyučující přizpůsobí rozsah a hloubku probíraného učiva možnostem žáků a potřebám učebního oboru;
- vyučování má mít výrazně činnostní pojetí;
- při výuce předmětu je vytvářen dostatečný prostor pro diskusi se žáky, při níž lze využívat jejich vlastní poznatky;
- učitel působí na žáky tak, aby i neúspěch při vypracování zadaného úkolu chápali jako cennou zkušenost;
- k žákům se specifickými poruchami učení přistupuje učitel individuálně;
- zaostávajícím žákům jsou nabízeny konzultace.

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení probíhá známkováním podle klasifikačního řádu;
- zjišťování znalostí v ekonomice je prováděno písemnou i ústní formou;
- dále se hodnotí – zájem o předmět;
 - schopnost samostatného myšlení;
 - správné vyjadřování;
 - aktivita v hodinách;
 - pečlivost a přesnost při řešení praktických úloh;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - formuluje své myšlenky srozumitelně, věcně a v logickém sledu i na veřejnosti;
 - využívá odborné terminologie a grafických vyjádření;
 - v diskusi své názory obhajuje;
 - přijímá i jiné názory na problém;
 - využívá moderních informačních technologií.
- *personální a sociální kompetence*
 - posuzuje reálně své možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování;
 - odpovědně přistupuje k vlastní práci i práci jiných;
 - vzájemně spolupracuje v týmu;
 - umí hodnotit práci vlastní i práci druhých;
 - odolává společenským i mediálním tlakům.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - řeší problémy každodenního života;
 - objasní podstatu problému a hledá různé možnosti řešení;
 - vytváří hypotézy na základě logického usuzování;
 - nahlíží na problém z různých stran;
 - hledá klady a zápory různých variant řešení, včetně posouzení jejich rizik a důsledků v reálné situaci.
- *matematické kompetence*
 - efektivně aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů;
 - umí získávat informace z tabulek, grafů apod.;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku;
 - organizuje a využívá pracovní čas pro zadaný úkol;
 - umí pracovat s vědomostmi nabytými v matematice v běžných životních situacích.

- *kompetence k učení*
 - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
 - využívá různé techniky učení;
 - vyhledává a zpracovává údaje různého charakteru;
 - kriticky hodnotí zdroje informací;
 - používá PC, internet a odbornou literaturu.

 - *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
 - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí;
 - jedná v souladu s morálními principy;
 - zajímá se aktivně o politické a společenské dění;
 - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

 - *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
 - uvědomuje si význam celoživotní učení;
 - vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli;
 - je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
 - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech.

 - *digitální kompetence*
 - umí pracovat s osobním počítačem;
 - využívá komunikace elektronickou poštou;
 - získává informace z internetu;
 - snaží se kriticky přistupovat k získaným informacím;
 - je mediálně gramotný.
- rozvoj odborných kompetencí:
- *odborné kompetence*
 - zodpovědně přistupuje k plnění svých povinností;
 - uplatňuje vlastní iniciativu;
 - spolupracuje při řešení úkolů komplexního charakteru;
 - zvládá přípravu a organizaci svého pracoviště;
 - dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
 - nakládá s materiály, energiemi, vodou, odpady a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;
 - efektivně hospodaří s finančními prostředky.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti*
 - upevňuje si zásady slušného chování;
 - využívá masová média pro své různé potřeby;
 - dovede jednat s lidmi;
 - snaží se hledat kompromisní řešení;

- *člověk a životní prostředí*
 - respektuje principy udržitelného rozvoje;
 - porozumí souvislostem mezi enviromentálními, ekonomickými a sociálními aspekty;
 - snaží se aktivně podílet na řešení enviromentálních problémů;
 - chápe vlastní odpovědnost za své jednání.

- *člověk a svět práce*
 - vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - snadno se adaptuje na změněné podmínky;
 - umí se písemně i verbálně sebereprezentovat.;
 - naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.

- *člověk a digitální svět*
 - využívá informací získaných z médií;
 - používá internet, e-mail apod.;
 - využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>		32
Žák:	1. Komunikace ve službách	3
- vysvětlí význam informací a komunikace ve službách	Komunikace - pojem Informace - pojem Zdroje informací	
- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	2. Marketing	7
- vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt	Produkt Propagace – reklama, konkurence Podpora prodeje, osobní prodej Estetika provozovny Online komunikace	
- uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití	Prezentace a nové technologie Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	
- volí a používá základní marketingové nástroje	3. Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci	22
- píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti	Nácvik písmen na střední písmenné řadě	
- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem	Nácvik písmen na horní písmenné řadě	
věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	Nácvik písmen na dolní písmenné řadě Velká písmena, tečka, čárka Nácvik písmen na číselné řadě Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní Nácvik psaní dalších diakritických a interpunkčních znamének Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní Nácvik psaní číslic a značek Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní Psaní adres Druhy tabulek a jejich náležitosti Pravidla stylizace dopisů a dokumentů Propagační písemnosti Písemnosti při plnění smluv	

SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA *UČEBNÍ OSNOVA*

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- cílem předmětu je rozšířit všeobecný přehled žáků o společenském chování a vystupování, základech etikety a jejich využití v praxi;
- žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery, tak i v písemném projevu ;
- postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery ;
- pozornost věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci;
- jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev;
- zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

b) charakteristika učiva

- cílem předmětu je aby žáci získali vědomosti o péči o svůj zevnějšek, snahu o kultivovaný projev s hosty;
- uměli vysvětlit význam komunikace pro podnikání ve službách;
- znali uplatnění společenského chování a profesního vystupování;
- dodržovali profesní etiku a zdrželi se xenofobií projevů;
- komunikovali jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou;
- řešili běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;
- uplatňovali estetická hlediska při formování prostředí.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- po absolvování výuky předmětu žák:
 - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách;
 - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování;
 - pečuje o svůj zevnějšek a má kultivovaný projev;
 - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;
 - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování;
 - snaží se předcházet konfliktům;
 - respektuje národní mentalitu a zvyklosti hostů.

d) pojetí výuky

- výuka je zařazena do třetího ročníku tak, aby žáci navázali na základy získané v odborných předmětech;
- výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné i skupinové práce;
- ve výuce je vhodně využito prostředků ICT a další didaktické techniky;
- tematický obsah i řazení jednotlivých celků je úzce provázáno s učivem a organizací učiva odborného výcviku a dále předmětů Stolničení, Ubytovací provoz a Základy podnikání.

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním;
- jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků);
- znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků;
- kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOUzas Dačice.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
 - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
 - zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
 - dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii;
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.
- *personální a sociální kompetence*
 - odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů;
 - nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem;
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
 - žáci jsou připraveni řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy.
- *matematické kompetence*
 - umí získávat informace z tabulek, grafů apod.;
 - rozhoduje na základě vlastního úsudku;
 - organizuje a využívá pracovní čas pro zadaný úkol;
 - umí pracovat s vědomostmi nabytými v matematice v běžných životních situacích.
- *kompetence k učení*
 - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
 - využívá různé techniky učení;
 - umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
 - kriticky hodnotí zdroje informací;
 - používá PC, internet a odbornou literaturu.

- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
 - dodržují zákony, respektují práva a osobnost druhých;
 - vystupují proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
 - jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
 - chápou význam životního prostředí pro člověka;
 - uznávají hodnotu života a uvědomují si zodpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.
- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
 - jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám;
 - mají 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;
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- *digitální kompetence*
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.

rozvoj odborných kompetencí:

- *odborné kompetence*
 - žáci jsou schopni rozpoznat různé typy hostů, předpokládat jejich reakce a vhodně reagovat;
 - mají přehled o odlišnostech hostů dle náboženských tradic a respektují národní mentalitu a zvyklosti hostů;
 - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;
 - komunikují jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou.

aplikace průřezových témat:

- *občan v demokratické společnosti*
 - upevňuje si zásady slušného chování;
 - posiluje svoji finanční gramotnost;
 - využívá masová média pro své různé potřeby;
 - dovede jednat s lidmi;
 - snaží se hledat kompromisní řešení.

- *člověk a životní prostředí*
 - respektuje principy udržitelného rozvoje;
 - porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty;
 - má přehled o způsobech ochrany přírody a likvidaci odpadů;
 - zná zásady zdravého životního stylu.

- *člověk a svět práce*
 - vytvoří si reálnou představu o svých schopnostech a uvědomí si nutnost celoživotního vzdělávání, které je předpokladem uplatnění na trhu práce;
 - snadno se adaptuje na změněné podmínky;
 - umí se písemně i verbálně prezentovat;
 - naučí se dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.

- *člověk a digitální svět*
 - využívá informací získaných z médií;
 - používá internet, e-mail apod.;
 - umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí;
 - využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání i v osobním životě.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

OZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>3. ročník</u>	1. Osobnost člověka, vzhled	32
Žák:	Seznámení s tematickým plánem	7
- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	Význam a využití společenské výchovy pro pracovníky v gastronomickém provozu	
- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev	Osobnost člověka	
- komunikuje jasně a srozumitelně	Charakter a temperament	
- vysvětlí význam poznávání a hodnocení lidí ve veřejném stravování	Zpracování pohledu žáka na vlastní osobnost	
	Profil pracovníka v gastronomickém provozu	
	Význam poznávání a hodnocení lidí ve VS	
	2. Chování ve společnosti	8
	Základní pravidla společenského chování	
	Pozdravy, oslovení	
	Představování, tykání a vykání	
	Návštěvy	
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování	Chování u stolu, v restauraci	
- dodržuje profesní etiku	Exotika u stolu	
- zdržuje se xenofobií jevů	Korespondence, telefonování	
- uvede příklad pracovní a osobní korespondence	Rodinné oslavy, tradice	
- vyřídí telefonickou objednávku	3. Profesní vystupování pracovníků v gastronomické profesi	7
	Zevnějšek pracovníka, duševní hygiena, zdraví	
	Vystupování pracovníků vůči hostům	
	Ústní projev a záměrné ovlivňování hostů	
	Řeč těla, výraz tváře	
	Zvládání stresu- praktický nácvik	
- rozpozná typy hostů	4. Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu	6
- reaguje na projevy jejich chování	Chování obsluhujícího pracovníka v obvyklých situacích	
- předchází konfliktům	Obsluha hostů, vyúčtování s hostem	
- provede vyúčtování s hostem	Chování pracovníka ve špičkovém provozu	
- uvede rozdíl chování pracovníka v běžném a špičkovém provozu	Chování obsluhujícího k různým typům hostů z hlediska pohlaví, věku a účelu návštěvy hosta	
	Problematictí hosté a jejich chování	
	Řešení nepříjemných situací, asertivita	
- komunikuje v cizím jazyce	5. Zahraniční klientela	5
- respektuje národní mentalitu a zvyklosti	Odlišné zvyklosti ve stravování	
	Odlišnosti dle náboženských tradic	
	Pracovní a soukromé jednání	

ODBORNÝ VÝCVIK UČEBNÍ OSNOVA

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle

- vytvořit dovednosti potřebné při technologii přípravy pokrmů;
- naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu;
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích podle principů systému HACCP;
- rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin;
- znát způsoby skladování potravin a nápojů;
- rozvíjet aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se požadavkům trhu práce, cílevědomě přistupovat k samostatné i týmové práci;
- učit žáky dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování, estetickému cítění a vztahu k životnímu prostředí.

b) charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP;
- v průběhu 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;
- průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku;
- učí se využívat moderní technologická zařízení ve výrobním středisku;
- poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech;
- je seznámen se základy normování, 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, příloh, jednoduchých salátů, bezmasých pokrmů a pokrmů studené kuchyně;
- ovládá základní pravidla společenského chování, techniku jednoduché obsluhy, seznámí se s technikou složité obsluhy, systémy a formami prodeje.

c) výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

- odborný výcvik výrazně přispívá k vytváření dobrého poměru k práci, pracovní kázní, výchově k pořádku, svědomitosti a pracovní obětavosti;
- vlastní produktivita práce žáků u nich pomáhá vypěstovat osobní zodpovědnost, tvořivou iniciativu a vztah k materiálním hodnotám;
- zvládnou přípravu a organizaci pracoviště, naučí se stanovit vhodný technologický postup práce;
- získají potřebné pracovní návyky, naučí se spolupráci v pracovním týmu a odpovědnosti za výsledky své práce;
- využívají svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského

rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;

- získávají a hodnotí informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).

d) pojetí výuky

- odborný výcvik je integrujícím předmětem;
- žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech;
- odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu;
- odborný výcvik v prvním ročníku probíhá v cvičných kuchyních pod vedením učitelů odborného výcviku;
- nácvik obsluhy probíhá v jídelně školy, kde žáci obsluhují spolužáky, pedagogické pracovníky a ostatní zaměstnance školy;
- v závěru školního roku z provozních důvodů (závěrečné zkoušky) nastupují v některých případech na přidělená smluvní pracoviště, kde se seznamují s reálným provozem;
- v druhém a třetím ročníku žáci vykonávají odborný výcvik převážně na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob ;
- část výuky probíhá ve cvičné kuchyni v učilišti, zde si žáci doplní témata, která není možné z provozních důvodů plnit na smluvních pracovištích;
- požadavky zahrnuté v profilujících obsahových okruzích (zahrnuté v ŠVP) vycházejí z profesních kvalifikací NSK, resp. úplné profesní kvalifikace,
- v rámci realizace profilujících obsahových okruhů jsou žáci zařazováni při odborném výcviku do reálného pracovního prostředí u zaměstnavatelů nebo do modelového pracovního prostředí, kde je zajištěn reálný styk se zákazníky. Doba strávená žákem v takovém prostředí musí činit nejméně 12 týdnů za celou dobu vzdělávání,
- smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob základě smlouvy o výuce;
- smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok, v průběhu školního roku může dojít z provozních důvodů k přesunům žáků;
- výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování;
- žáci školy se účastní různých prezentačních a jiných akcí;
- žákům jsou nabízeny odborné kurzy: barmanský kurz, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz baristický a jiné kurzy a semináře v souvislosti s nabídkou trhu a novými trendy v gastronomii;
- žáci mohou získat v průběhu studia několik certifikátů a tím zvýšit svoji odbornost,
- SOP je součástí klasifikace a může ovlivnit výslednou klasifikaci o jeden stupeň,
- zpracování SOP a odevzdání v řádném termínu ve třetím ročníku studia je nezbytnou součástí splnění podmínek konání závěrečné praktické zkoušky.

e) hodnocení výsledků žáků

- kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu, je používáno i hodnocení slovní, sebehodnocení, kolektivní hodnocení;
- posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, spojení teorie s praxí, chování, pracovní výkonnost, odpovědnost, chápavost, pořádek a čistota, úpravnost a hospodárnost;
- důležitá je pravidelná docházka.

f) přínos k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat
rozvoj klíčových kompetencí :

- *komunikativní kompetence*
výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni:
 - zejména dovednosti vyjadřovat se ústně i písemně přiměřené situaci;
 - zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním text;
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování;
 - dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování;
 - vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem, popř. při prezentaci své práce před spolužáky.
- *personální a sociální kompetence*
výuka je směřována k tomu, aby žáci byli připraveni:
 - zdokonalovat vlastním učením výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních;
 - dovednosti řešit problémy a problémové situace, zejména identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhnout řešení optimální v daném kontextu, stanovovat a dodržovat efektivní postupy při plnění úkolů;
 - žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.
- *kompetence řešit problémy a úkoly*
výuka směřuje k tomu, aby žáci:
 - porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému;
 - získali informace potřebné k vyřešení problému;
 - navrhli způsob řešení (popř. varianty řešení) a zdůvodnili jej;
 - vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
 - uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení;
 - volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
 - spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

- *matematické kompetence*
výuka přispívá k tomu, aby žáci:
 - efektivně aplikovali matematické postupy při řešení ekonomických úkolů, uměli získávat informace z tabulek, grafů apod.;
 - rozhodovali na základě vlastního úsudku, organizovali a využívali pracovní čas pro zadaný úkol, uměli pracovat s vědomostmi nabytými v matematice v běžných životních situacích.

- *kompetence k učení*
výuka směřuje k tomu, aby žáci:
 - měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání, využívali různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
 - učili se trpělivosti a systematické práci.

- *občanské kompetence a kulturní povědomí*
vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
 - jednali odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
 - dodržovali zákony, respektovali práva jiných lidí;
 - jednali v souladu se zásadami společenského chování;
 - zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - uznávali život jako nejvyšší hodnotu, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a své zdraví;
 - uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost;
 - podporovali hodnoty kultury.

- *kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*
výuka přispívá k tomu, aby žáci:
 - měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání;
 - aktivně se rozhodovali o svém pracovním uplatnění, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
 - znali práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

- *digitální kompetence*
výuka přispívá k tomu, aby žáci:
 - uměli využívat informačních technologií, zejména dovednost pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
 - využívali rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

rozvoj odborných kompetencí:

- *odborné kompetence:*

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

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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.

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

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

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 možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;

- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmů, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti.

Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu;
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

aplikace průřezových témat:

▪ *občan v demokratické společnosti*

žák je veden k tomu, aby:

- byl schopen komunikace, vyjednávání a řešení konfliktů;
- byl schopen poznávání na základě vlastního pozorování a úsudku;
- kladl důraz na morálku, svobodu, odpovědnost, toleranci, solidaritu.

▪ *člověk a životní prostředí*

výuka směřuje k tomu, aby žák:

- kladl důraz na environmentální problematiku, hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti, při práci v odborném výcviku;
- uměl manipulovat s obaly, ukládat je, třídit;
- při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čistících prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné.

▪ *člověk a svět práce*

výuka směřuje k tomu, aby žák:

- identifikoval a formuloval vlastní priority;
- pracoval s informacemi, vyhledával, vyhodnocoval a využíval informace;
- odpovědně se rozhodoval na základě vyhodnocených získaných informací;
- byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře;

- orientoval se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu;
 - hodnotí jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnává je se svými předpoklady;
 - byl seznámen s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělávání;
 - znal základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání;
 - vážil si hodnot lidské práce a neničil majetek;
 - uměl dělit práci, spolupracovat v týmu, pomáhat druhým, být pečlivý a vytrvalý.
- *člověk a digitální svět*
výuka předmětu přispívá k tomu, že žák:
- umí používat internet;
 - využívá informací získaných z médií;
 - je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při výkonu povolání;
 - umí pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<u>1. ročník</u>		510
Žák:	1. Úvod do studia	30
- dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - pracuje s normami a odbornou literaturou - uvede pomůcky kuchaře a dokáže je používat - uvede alergeny	- seznámení s pracovištěm, s organizací SOUZaS Dačice - s provozním řádem odb. výcviku, tematickým plánem - seznámení s učivem 1. ročníku - základní hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP - alimentární nákazy - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, pracoviště a pomůcek - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - právní předpisy, požární ochrana - povinnosti kuchaře-číšníka, pomůcky a jejich používání - normování - alergeny v potravinách	
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska - ovládá krájení - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	2. Pracovní činnosti - kuchař - příprava výrobního střediska - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska - druhy skladů - základní technika kuchařských dovedností - krájení - předběžná úprava surovin - vážení, měření, hmotnost porcí	42

- charakterizuje malý a velký stolní inventář - váží a měří suroviny - uskladňuje a pečuje o inventář - ovládá servis pokrmů a nápojů - ovládá sklizení pokrmů a nápojů - poskytuje odborný servis vína - ovládá pravidla slušného chování a vystupování - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení; - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář	3. Pracovní činnosti – číšník - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - příprava odbytového střediska - názorné seznámení s inventářem, použití, ukládání, údržba - základní pravidla jednoduché obsluhy - základní pravidla při podávání jídel a nápojů - společenská výchova, chování a vystupování - chování k nadřízeným a kolektivu - technika obsluhy - nácvik pravidel společenského chování - produkt - podpora prodeje - gastronomická pravidla - příprava a údržba pracoviště - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - inventář, použití, údržba - vyúčtování s hostem, odvod tržeb - osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů	114
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin - dokáže rozlišit rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - připravuje teplé a studené nápoje, - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	4. Příprava a předběžná úprava potravin - základní tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů; - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - technologické postupy přípravy nápojů - předběžná úprava potravin - škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí	72

- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů jednotlivých pokrmů v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami - hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - rozezná jednotlivé druhy masa - je schopen použít jednotlivé části masa hovězího a vepřového - pozná jednotlivé druhy koření, zná jeho použití - rozliší základní druhy zeleniny, luštěnin - ovládá zásady tepelných úprav - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů; - rozliší technologické postupy přípravy bílých a hnědých polévek, včetně přípravy - dokáže zjemňovat, ochucovat, zahušťovat - rozliší zavářky a vložky do polévek	5. Seznámení se základními druhy surovin - druhy jatečných mas, ryby, drůbež, zvěřina, - zelenina, luštěniny, - koření, - vepřové, hovězí maso - rozdělení, použití - základní tepelné úpravy- typické suroviny a pokrmy, technologické postupy 6. Základní technologické úpravy polévek - příprava bílých a hnědých polévek, jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek - zavářky a vložky do polévek, ochucování, zjemňování, zahušťování, dochucování	42 48
---	--	---------------------

- ovládá technologické postupy přípravy základních omáček a připravuje je - ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně	7. Základní technologické úpravy omáček - příprava základů - příprava základních omáček - příprava hrubých omáček – bílé hnědé - příprava jemných omáček - příprava studených omáček	36
- ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu	8. Gastronomická pravidla - sestavování jídelních a nápojových lístků - gastronomická pravidla a jejich využití v praxi	30
- ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh z různých druhů základních surovin - volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy - seznámí se s novými trendy dekorování - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;	9. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům - příprava jednotlivých druhů příloh z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin, těstovin - příprava doplňků k hlavním jídlům - příprava jednoduchých salátů - nové moderní trendy dekorování - ukázkově	42
- dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin	10. Příprava bezmasých jídel - jídla z brambor, zeleniny, luštěnin - jídla z hub, rýže, těstovin - jídla z vajec a sýrů - jídla moučná a moučníky	42
- dále prohlubuje získané dovednosti	11. Procvičování získaných dovedností - exkurse	12

<u>2. ročník</u>		510
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 - připravuje základní polévky, přílohy, bezmasá jídla - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a rozlišuje způsob obsluhy - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy - ošetřuje a skladuje masa jatečných zvířat - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - ovládá předběžnou úpravu mas - dohotovuje a expeduje pokrmy - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy - samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas - ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností	1. Hygienické požadavky a pravidla BOZP - bezpečnost práce a hygienické předpisy - seznámení s učivem 2. ročníku - seznámení s pravidly HACCP	6
	2. Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku - bezmasá jídla - polévky - přílohy - skladování, ošetřování	48
	3. Jednoduchá obsluha - příprava inventáře a pracoviště - podávání obědů a večeří Systémy obsluhy: - systém vrchního číšníka - obvodový systém obsluhy - obsluha skupin - práce po skončení provozu - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům	90
	4. Masa jatečných zvířat - rozdělení, použití jednotlivých částí, opracování, předběžná příprava, nácvik krájení masa - česká a regionální kuchyně Hovězí maso- rozdělení, použití, krájení, příprava základů, úprava vařením, dušením, pečením, úprava vnitřností Telecí maso- opracování, úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením Vepřové maso- rozdělení, použití, dávkování, porcování, tepelná úprava, úprava vnitřností, uzené maso	78 6 84

- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí; - chová se profesionálně, - prohlubuje si a rozšiřuje znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů masa, především ryb, drůbeže a zvěřiny - dokáže připravit mletá masa a umí zvolit vhodné maso ke mletí podle zásad racionální výživy	Skopové maso- tepelné úpravy, použití jednotlivých částí 6 Jehněčí a kůzlečí maso- tepelné úpravy, použití jednotlivých částí 6 Králičí maso - tepelné úpravy, použití jednotlivých částí 12 Ryby, drůbež a zvěřina - předběžná úprava, využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny a použití jejich vnitřností v teplé kuchyni 30 Mletá masa - tepelné úpravy, příprava a koření 36	
- seznámí se s dokončováním pokrmů u stolu hosta - provede podání aperitivu, předkrmu, polévky, hl. jídla, dezertu a kávy - chová se profesionálně - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti	5. Složitá obsluha 30 - základní pravidla při složité obsluze - dokončování pokrmů u stolu hosta (flambování, příprava salátů, dresinků, dranzírování pstruha) - podávání aperitivů, studených a teplých předkrmů, polévek, ryb, hlavních jídel, dezertů, kávy, digestivu, - pomocné vozíky - zážitková gastronomie - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze	
- pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje - prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů a nápojů - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů	6. Nápoje 30 - skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání, obsluha a údržba pivního zařízení - nabídka a servis vín, aperitivů, digestivů - rozdělení, charakteristika nápojů, význam ve výživě	

- dohotovuje speciality studené kuchyně: předkrmy a pokrmy - vysvětlí zásady hygieny při zpracování potravin - dále prohlubuje získané dovednosti	7. Návuk přípravy pokrmů studené kuchyně - studené předkrmy a pokrmy - výrobky ze sýrů, vajec, plněná - zelenina, složité saláty - příprava nářezů a studených mís - cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení 8. Procvičování všech získaných dovedností - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách - exkurze	36 12 450
<u>3. ročník</u> Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCP - připravuje základní polévky, přílohy, bezmasá jídla - 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	1. Hygienické požadavky a pravidla BOZP - seznámení s učivem 3. ročníku - seznámení s pravidly HACCP 2. Procvičování získaných dovedností z 1. a 2. ročníku - bezmasá jídla - pokrmy z jatečných mas - polévky - přílohy 3. Příprava pokrmů na objednávku - vhodnost jednotlivých mas - příprava pokrmů z mas jatečných zvířat - z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností - úpravy minutek na anglický způsob, - grilováním na roštu a rožni, - smažením - úprava příloh a obloh - úprava a dekorování ozdob při podávání na talíři - příprava šťávy	6 72 90

- připravuje speciality studené kuchyně - předkrmy a pokrmy - naučí se vkusnému zdobení - věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování	4. Studená kuchyně - studené pokrmy, předkrmy a další výrobky studené kuchyně, výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty - majonézy a její použití, chlebičky, chuťovky, sýrové výrobky - jídla z vajec, ryb, paštiky, teriny, galantiny - masové pěny, příprava nářezů a studených mís a speciality studené kuchyně - dekorování pokrmů na slavnostní hostiny	54
- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti	5. Teplé předkrmy - z vajec a sýrů - z masa a vnitřností jatečných zvířat, drůbeže a ryb, ze zeleniny a ovoce	24
- charakterizuje zahraniční kuchyně - seznámí se zvyklostmi cizích národů při přípravě pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	6. Mezinárodní kuchyně - příprava pokrmů evropských i asijských států - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - nové trendy v gastronomii	12
- připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů - snižuje energetickou hodnotu moučníků - samostatně připravuje moučníky	7. Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů - druhy těst - příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek	48
- ovládá technologii přípravy dietních pokrmů, využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých nových trendů ve výživě; - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu; - vysvětlí úlohu dietního stravování	8. Dietní pokrmy - příprava dietních pokrmů - diferencovaná strava - progresivní příprava jídel - zásady racionální výživy	24

- rozlišuje druhy slavnostních hostin - přijímá, eviduje objednávky hostů - rozlišuje způsoby vyúčtování s hostem - používá barový inventář - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér - charakterizuje a používá pomůcky číšníka, barmana a someliéra - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou; - sestavuje menu pro různé příležitosti - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce (ze SOP) - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - rozlišuje druhy slavnostních hostin - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - použije vhodné nástroje na podporu prodeje	9. Odbytové středisko - jednoduchá obsluha, zásady a technika obsluhy - složitá obsluha (opakování) - slavnostní hostiny - druhy, praktické sestavení slavnostní tabule - seznámí se s barovým inventářem menu, jídelní a nápojové listky - organizační zajištění akcí - propagace, reklama, konkurence - estetika - online komunikace se zákazníkem - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje - základní společenská a profesní pravidla - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - slavnostní hostiny a společenská setkání - příprava SOP 10. Procvičování všech získaných dovedností z 1. – 3. ročníku - základní pravidla obsluhy - exkurze - příprava k praktickým závěrečným zkouškám - závěrečné zkoušky	96 24
--	---	---------------------

Materiální podmínky

Pro potřeby školy jsou k dispozici dvě budovy. Jedna se nachází v Jemnické ulici 58, kde jsou učebny pro výuku teorie, výdejna stravy s jídelnou, knihovna a cvičná kuchyně, druhá na náměstí Republiky 86, kde sídlí ředitelství, je zde školní kuchyně s jídelnou, domov mládeže, tělocvična, dílny odborného výcviku a cvičné kuchyně.

Teoretické vyučování probíhá v budově školy v Jemnické ulici. Všechny učebny jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, videopřehrávače, DVD přehrávače), jejich kapacita je 20 – 30 žáků. Pro výuku anglického a německého jazyka jsou k dispozici 2 plně vybavené učebny včetně interaktivních tabulí. Některé učebny jsou navíc vybaveny počítačem a dataprojektorem. Výuka tělesné výchovy probíhá ve vlastní tělocvičně v budově na náměstí Republiky a na nedalekém atletickém stadionu. Vybavení tělocvičny umožňuje výuku gymnastiky, sportovních her a kondiční přípravu, vybavení stadionu umožňuje provádět atletické disciplíny. V prvním ročníku je zařazen zimní lyžařský kurz, který se uskuteční za příznivých sněhových podmínek v lyžařském areálu v Mrákotíně. Kurz je zaměřen především na sjezdové lyžování. Délka kurzu je 1 týden, žáci na místo denně dojíždějí. Výuka předmětů informatika a řízení probíhá ve 2 odborných počítačových učebnách o kapacitě 15 a 28 žáků. Každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Součástí školních budov je pevně zabudovaná kabeláž školní sítě.

Odborný výcvik probíhá v 1. ročníku v některé ze 3 plně vybavených cvičných kuchyní, které splňují přísné hygienické předpisy. Žáci se zde pod vedením učitelů odborného výcviku připravují na zařazení do provozů, kde vykonávají odborný výcvik v 2. a 3. ročníku. Témata, která nelze provádět v provozech, doplňují v 2. a 3. ročníku v některé z cvičných kuchyní. Na začátku 1. ročníku jsou žáci vybaveni pracovními oděvy a obuví.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně – v týdnu, kdy probíhá teoretická výuka v budově v Jemnické ulici, v průběhu odborného výcviku v jídelně na náměstí Republiky. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na odpočinek a na oběd. V týdnu, kdy probíhá teoretické vyučování, mohou žáci využívat školní bufet a nápojový automat.

Knižní fond školní knihovny je tvořen více než 3400 svazky, knihovna je vybavena počítačem s přístupem na internet a tvoří informační centrum školy. Žáci mají k dispozici dostatek učebnic na zapůjčení, sklad učebnic je průběžně doplňován a obměňován. Učebnice na výuku cizích jazyků si hradí žáci. Škola disponuje rozsáhlým fondem učebních pomůcek.

Ve škole se vzdělávají žáci především z oblasti Dačicka, Telčska a Jemnicka. Pro žáky ze vzdálenějších míst, kteří nemohou denně dojíždět, je k dispozici domov mládeže. Ubytování žáci mají zajištěno celodenní stravování, ve volném čase mohou využívat klubovny, společenské místnosti, tělocvičnu s posilovnou.

Škola organizuje pro žáky různé kurzy – například barmanský, vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz kávy apod.

Škola zajišťuje pro žáky odborné exkurze a zájmovou činnost. Každý školní rok se mohou žáci zapojit do kroužků s různým zaměřením.

Zájemci o získání řidičského oprávnění mohou využít školní autoškolu.

Personální podmínky

Pedagogičtí pracovníci školy až na výjimky splňují podmínky pro odbornou a pedagogickou způsobilost, někteří si je dalším studiem doplňují. Předsedové metodických a předmětových komisí jsou garanty požadované úrovně výuky předmětů spadajících do jejich komise. Účast v dalším vzdělávání pedagogických pracovníků je dobrovolná, škola zájemcům o takové vzdělávání vychází vstříc v rámci svých časových a finančních možností.

Spolupráce se sociálními partnery

Škola se snaží nacházet sociální partnery pro spolupráci ve všech oblastech souvisejících se vzděláváním v učebním oboru kuchař-číšník.

Realizace tohoto ŠVP probíhá ve spolupráci s následujícími partnery:

- Restaurace U Malínek Dačice
- Hotel Dyje Dačice
- Hotel U Stadionu Dačice
- Restaurace Na Kovárně Mrákotín
- Okresní hospodářská komora Jindřichův Hradec
- Městský úřad Dačice
- Úřad práce Dačice
- Úřad práce Jindřichův Hradec
- Městská knihovna Dačice
- Městské muzeum a galerie Dačice
- Městské kulturní středisko Dačice
- Informační centrum Dačice
- Hasičský záchranný sbor Dačice
- Asociace školních sportovních klubů České republiky
- Nakladatelství FRAUS Plzeň
- AV MEDIA
- a další

Střední odborné učiliště
ZEMĚDĚLSKÉ A SLUŽEB
Dačice

Autorský kolektiv:

Za autorský kolektiv pedagogů Středního odborného učiliště zemědělského a služeb Dačice:

Ředitel školy: Mgr. Radek Hillay
Koordinátor tvorby ŠVP: Mgr. Andrea Stehlíková

Účinnost

Školní vzdělávací program kuchař-číšník byl schválen ředitelem školy dne 29. 8. 2024 pod č. j. 02-08/2024 a nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2024.

Mgr. Radek Hillay
ředitel