

ŠVP
KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Obor vzdělávání
Kuchař-číšník
65-51-H/01

Denní studium
Platný od 1. 9. 2024
počínaje 1. ročníkem



Obsah

1	Identifikační údaje	4
2	Charakteristika vzdělávacího programu	5
2.1	Identifikační údaje oboru	5
2.2	Profil absolventa	5
2.3	Charakteristika školního vzdělávacího programu	11
2.4	Materiální a personální zajištění výuky v daném ŠVP a oboru vzdělání	15
2.5	Spolupráce se sociálními partnery	16
3	Učební plán	17
3.1	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	17
3.2	Ročníkový plán	19
3.3	Podmínky realizace ŠVP	21
4	Učební osnovy	23
4.1	Jazykové vzdělávání a komunikace, estetické vzdělávání	23
4.1.1	Český jazyk a literatura	24
4.1.2	Cizí jazyky	40
4.1.2.1	Anglický jazyk	41
4.1.2.2	Ruský jazyk	50
4.1.2.3	Německý jazyk	59
4.2	Společenskovední vzdělávání	68
4.2.1	Základy společenských věd	68
4.3	Přírodovědné vzdělávání	78
4.3.1	Fyzika	79
4.3.2	Chemie	86
4.3.3	Biologie a ekologie	92
4.4	Matematické vzdělávání	99
4.4.1	Matematika	99
4.5	Vzdělávání pro zdraví	110
4.5.1	Tělesná výchova	110
4.6	Informatické vzdělávání	124
4.6.1	Informační a komunikační technologie	124
4.7	Ekonomické vzdělávání	131
4.7.1	Ekonomika	131
4.8	Odborné vzdělávání	137



4.8.1 Výroba pokrmů.....	138
4.8.1.1 Technologie přípravy pokrmů	138
4.8.1.2 Potraviny a výživa	149
4.8.1.3 Odborný výcvik K.....	161
4.8.2 Odbyt a obsluha	168
4.8.2.1 Technika obsluhy a služeb	168
4.8.2.2 Základy sommeliérství a barmanství.....	177
4.8.2.3 Odborný výcvik Č.....	183
4.8.3 Komunikace ve službách	192
4.8.3.1 Profesní komunikace	192
4.9 Odborné vzdělávání – profilující okruhy	198
4.9.1 Odborný výcvik K.....	198
4.9.2 Odborný výcvik Č.....	202
4.9.3 Odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K)	207
4.9.4 Technologie KČ.....	211
4.9.5 Technologie K.....	213
4.9.6 Technologie Č.....	215
4.9.7 Technika obsluhy a služeb KČ.....	217
4.9.8 Technika obsluhy a služeb K.....	221
4.9.9 Technika obsluhy a služeb Č.....	224
5 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných	227
6 Hodnocení a autoevaluace školy	229



1 Identifikační údaje

Škola

Název školy	Albrechtova střední škola, Český Těšín, příspěvková organizace
REDIZO	600171213
IČ	00577235
Adresa školy	737 01 Český Těšín, Tyršova 2/611
Ředitel	Mgr. Pavel Cieslar
Hlavní koordinátor	Mgr. Taťána Polášková
Kontakty	
Telefon	558 425 200
E-mail	škola@albrechtovastredni.cz
Www	http:// www.albrechtovastredni.cz
Fax	

Zřizovatel

Název	Moravskoslezský kraj
IČ	70890692
Kontakt	
Adresa	702 18 Ostrava, ul. 28. října 117
Telefon	595 622 222
Fax	595 622 126
E-mail	posta@kr-moravskoslezsky.cz
Www	http://www.kr-moravskoslezsky.cz/

Obor

Název oboru	Kuchař-číšník
Kód	65-51-H/01
Název ŠVP	Kuchař-číšník

Stupeň vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň	EQF 3
Délka studia	3
Forma studia	denní forma vzdělávání
Platnost	od 1. 9. 2024 počínaje 1. ročníkem



2 Charakteristika vzdělávacího programu

2.1 Identifikační údaje oboru

Název oboru	Kuchař-číšník
Kód	65-51-H/01
Název ŠVP	Kuchař-číšník
Stupeň vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň	EQF 3
Délka studia	3
Forma studia	denní forma vzdělávání
Platnost	od 1. 9. 2024 počínaje 1. ročníkem

2.2 Profil absolventa

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník (v závislosti na zaměření). Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech.

Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Může se rovněž ucházet o přijetí k nástavbovému studiu, zakončenému maturitní zkouškou.

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

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

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



b) Kompetence k řešení problémů

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

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

c) Komunikativní kompetence

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

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí v anglickém jazyce a částečně v 2. cizím jazyce (německém nebo ruském);
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

d) Personální a sociální kompetence

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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;



- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;



- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

g) Matematické kompetence

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

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

h) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;



- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborné kompetence

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Absolvent byl veden tak, aby

- dodržoval zásady bezpečnosti při práci, chápal 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;
- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.);
- rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byl schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázal první pomoc sám poskytnout.

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Absolvent byl veden tak, aby

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

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Absolvent byl veden tak, aby

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

d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích



Absolvent byl veden tak, aby

- měl přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znal zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišoval potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využíval vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využíval způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavoval menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel;
- se orientoval v odlišnostech kuchyní etnických skupin podle tradic a náboženských zvyklostí.

e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad

Absolvent byl veden tak, aby

- uplatňoval zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládal technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontroloval kvalitu, správně uchovával pokrmy, esteticky dohotovoval a expedoval výrobky;
- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnil a využíval kulinářské dovednosti.

f) Ovládat techniku odbytu

Absolvent byl veden tak, aby

- ovládal druhy a techniku odbytu;
- volil vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používal vhodný inventář;
- společensky vystupoval a profesionálně jednal ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbal na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech

g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity

Absolvent byl veden tak, aby

- sjednával odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravil podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontroloval deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudil senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavoval kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientoval se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavoval nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využíval marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využíval prostředky podpory prodeje;
- vyhotovoval podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

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 tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si odborné znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Podmínky pro přijetí ke studiu

Přijímání do 1. ročníku vzdělávání se řídí § 60 zákona č. 561/2004 Sb. (Školský zákon), v platném znění a vyhláškou č. 353/2016 Sb., v platném znění, kterou se stanoví podrobnosti organizace přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách.

Do 1. ročníku studijního oboru kuchař-číšník jsou přijímáni uchazeči, kteří splnili povinnou školní docházku a kteří při přijímacím řízení splnili podmínky pro přijetí.

Zdravotní způsobilost

Předpokladem pro přijetí uchazeče ke vzdělávání je dle § 60 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., v platném znění, splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání, což dokládají uchazeči potvrzením praktického lékaře na přihlášce ke studiu ve střední škole.

Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu

Školní vzdělávací program Kuchař-číšník se uskutečňuje podle rámcového vzdělávacího programu 65-51-H/01 Kuchař-číšník, což je ministerstvem školství schválený pedagogický dokument, který vymezuje závazné požadavky na vzdělávání žáků tohoto oboru.

Základním cílem vzdělávání je připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský a pracovní život v podmínkách měnícího se světa. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák v přiměřené míře naplnil čtyři základní cíle vzdělávání, tj. učit se poznávat, učit se pracovat a jednat, učit se být a učit se žít společně.

Učební obor je náročný na manuální dovednosti a intelektuální schopnosti žáků. Cílem školního vzdělávacího programu je rozvoj základních myšlenkových operací žáků, jejich paměti a schopnosti koncentrace, osvojení si poznatků, pracovních postupů a manuálních dovedností pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění na trhu práce. Směřuje k adaptabilitě žáků na nové podmínky, k zodpovědnému, cílevědomému a pečlivému přístupu žáků k týmové i samostatné práci. Vyučující vedou žáky k trpělivé a systematické práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

V příznivém klimatu školy se žáci učí žít s ostatními, spolupracovat s nimi a podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo. Neopomenutelným cílem vzdělávání na naší škole je vést žáky k tomu, aby respektovali život jako nejvyšší hodnotu, aby měli úctu k živé i neživé přírodě, aby chránili a zlepšovali životní prostředí a pochopili globální problémy lidstva. Vedeme žáky k slušnému a odpovědnému chování, aby se ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti.

Organizace výuky



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

Po druhém ročníku si žáci volí svou specializaci – vybírají si kuchař, číšník, případně kuchař-číšník. Podle zvolené specializace mají větší hodinovou dotaci pro výuku odborných předmětů a současně odborný výcvik.

Teoretické vyučování probíhá v budově školy Frýdecká 37 v Českém Těšíně. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením, tak učebny specializované – pro výpočetní techniku a profesní komunikaci, tělocvičny, multimediální učebna, gastrocentrum, učebna stolničení.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na pracovištích fyzických a právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzdělání a uzavřely se školou smlouvu o obsahu a rozsahu praktického vyučování a podmínkách jeho konání formou skupinové a individuální výuky.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků je realizováno na základě § 65 Školského zákona, v platném znění.

Žáci 1. ročníku pracují na pracovištích pod dohledem učitelů odborného výcviku (ve školní kuchyni a školní jídelně, ve školní kavárně Avion) a žáci od druhých ročníků mohou být zařazeni na individuální provozovny, kde probíhá procvičování dovedností žáků za vedení a dozoru schváleného instruktora.

Pracoviště pro odborný výcvik musí vyhovovat všem závazným hygienickým a bezpečnostním požadavkům a schvaluje je ředitel SŠ.

Odborný výcvik je zařazen mezi odborné předměty a je klasifikován.

Strategie výuky

Metody výuky, které naplňují základní cíle, jsou různorodé. Převažují metody aktivizující, při kterých je žák při získávání vědomostí a dovedností nucen vyvinout vlastní úsilí.

Metody jsou voleny s ohledem na výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí své metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na osobní zodpovědnost, schopnost kooperace a týmové práce. Jsou zadávány referáty, prezentace, je prováděno společné hodnocení a analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je využívání názorných pomůcek, které žákovi usnadňují pochopení učiva (vzorky, nástěnné obrazy, mapy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video apod.).

Komunikační dovednosti žáků jsou rozvíjeny na úrovni verbální i písemné – i s využitím digitálních technologií.

Žáci se učí dva cizí jazyky. Pokračují ve výuce prvního jazyka ze základní školy (anglický jazyk). I jejich druhý jazyk navazuje na výuku v ZŠ v posledních ročnících – německý nebo ruský jazyk. (Pokud se žák na základní škole učil jako druhý jazyk jiný jazyk než německý nebo ruský, příp. druhý cizí jazyk se neučil vůbec, volí si druhý cizí jazyk z těchto dvou jazyků.

Velká pozornost je věnována vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka, a propojení všeobecného a odborného vzdělávání a propojení výuky s praxí. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, návštěvy festivalů, filmových a divadelních představení, soutěže a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.



Jsou pořádány také speciální kurzy – barmanský, sommeliérský, baristický, vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se také podílejí na přípravě a zajištění rautů pořádaných pro různé organizace v regionu, účastní se odborných gastronomických a barmanských soutěží. Tyto příležitosti rozšiřují odborné kompetence žáků.

Realizace průřezových témat

Realizace průřezových témat je nedílnou součástí koncepce školy a projevuje se v běžném každodenním životě školy, při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů a průběžně ve výuce jednotlivých předmětů.

Téma Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Je realizováno všemi vyučujícími při formování postojů žáků při vytváření třídního kolektivu, při respektování se navzájem a stmelování kolektivu, při týmové práci ve vyučovacích hodinách, při vedení besed o zdravém životním stylu, nebezpečí šikany a zneužívání návykových látek, besedách o městě a regionu, při návštěvách filmových představení apod. Zvláštní pozornost je pak věnována tématu v základech společenských věd. Velký význam má jednotný přístup pedagogů k chování žáků i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují soužití v kolektivu a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Člověk a životní prostředí vede k pochopení významu přírody a správnému chování k ní, k ekologickému chování žáků. Toto téma je realizováno jednak celoškolními aktivitami (ekologizace školy, zapojení do celostátních aktivit, exkurze aj.), jednak v samotném předmětu biologie a ekologie, ale také v jednotlivých odborných předmětech, v nichž je kladen důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, na správném hospodaření s výrobky, na odpovědnost člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti.

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí praktický život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Téma je realizováno zejména v odborných předmětech – v motivačních metodách, při seznamování s prací v oboru, s nutností celoživotního vzdělávání, při řešení problémových situací. Žáci se účastní odborných exkurzí, jsou organizovány besedy s pracovníky úřadu práce.

Téma Člověk a digitální svět vede žáky k zdokonalování jejich schopnosti pracovat s prostředky digitálních technologií. V rámci profesní komunikace se žáci učí psát na počítači i vést obchodní korespondenci, výuka předmětu informační a komunikační technologie je realizována ve všech třech ročnících. Digitální technologie jsou pravidelně využívány také v dalších předmětech (všeobecných i odborných), a také v odborném výcviku. V rámci možností jsou digitální technologie součástí také všeobecně vzdělávacích předmětů, dalších výukových aktivit i mimoškolních akcí. Cílem je propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu.

Hodnocení žáků



Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí Školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Žáci jsou hodnoceni průběžně v celém klasifikačním období. Při klasifikaci je hodnocena kvalita a rozsah získaných dovedností, ucelenost, přesnost a trvalost požadovaných poznatků, schopnost prakticky uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, aktivita, samostatnost, iniciativa, tvořivost.

Bližší podrobnosti a specifika hodnocení jsou uváděny u učebních osnov jednotlivých předmětů.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví a požární prevence

Problematika BOZ a PO je součástí teoretického i praktického vyučování.

Prostory, ve kterých probíhá výuka, odpovídají vyhl. 410/2005 Sb. v pl. znění.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených s vyučovacím procesem. Žáci jsou s riziky seznámeni.

Na počátku školního roku, v úvodních hodinách jednotlivých předmětů, před exkurzemi, výlety, soutěžemi a jinými akcemi, konanými mimo školu jsou podrobně seznamováni se zásadami bezpečnosti a možnými riziky. Zvláštní pozornost je věnována bezpečnosti v odborném výcviku.

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. v platném znění a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami.

Žáci se speciálními poruchami učení, příp. se speciálními poruchami chování jsou integrováni do běžné třídy a podle doporučení pedagogicko-psychologické poradny nebo speciálně pedagogického centra je k nim uplatňován individuální přístup, případně vypracován na základě doporučení OPPP nebo SPC individuální vzdělávací plán. Tyto poruchy jsou zohledňovány i při konání závěrečné zkoušky.

Individuální přístup je realizován i při přístupu k žákům nadaným – jsou vytvářeny podmínky pro rozvoj těchto žáků – při zadávání zvláštních úkolů, účasti na soutěžích, olympiádách a projektech odpovídajících nadání žáka.

Individuální přístup, výjimečně i individuální vzdělávací plán je možné aplikovat i z jiných důvodů – sportovní příprava a reprezentace, dlouhodobá nemoc, těhotenství apod.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.



2.4 Materiální a personální zajištění výuky v daném ŠVP a oboru vzdělání

Gastronomické obory jsou na naší škole tradiční a jsou vyučovány řadu let. Škola má vytvořeno zázemí pro výuku tohoto oboru i dobré personální zajištění.

Žáci se učí v budově na Frýdecké 37, kde se učí všeobecně vzdělávací předměty v kmenových třídách, odborné předměty pak zejména v gastrocentru a učebně stolničení. V budově je také multimediální učebna, učebna ICT a tělocvična, které žáci tohoto oboru využívají.

Odborný výcvik je vykonáván v 1. ročníku ve školní kuchyni, obsluha pak ve školní jídelně a ve školní kavárně Avion. Ve vyšších ročnících absolvují žáci odborný výcvik v okolních restauracích – např. Vitality, Třinecké gastroslužby aj. Žáci mají také možnost absolvovat po 2. ročníku tříměsíční zahraniční praxi v Německu.

Každá třída má svoji tří- až pětičlennou třídní samosprávu. Zástupce třídní samosprávy pak pracuje ve školním parlamentu. Od října 2005 působí na škole školská rada.

Žáci mají možnost zapojit se do kurzů pro zvýšení odbornosti – jedná se o kurz barmanský, sommelierský, kurz baristy, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny aj. Žáci jsou také připravováni svými učiteli na účast v soutěžích, kterých se účastní po celé republice.

Oblast personální

Kvalifikovanost pedagogického sboru je velmi vysoká. Pokud jsme nuceni zaměstnat nekvalifikovaného učitele, je to student kombinovaného studia. Dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků je rovněž věnována výrazná pozornost. Škola podporuje účast učitelů na kurzech a školeních odborných i pedagogických, včetně kurzů zaměřených na inkluzi.

Škola už tradičně je pořadatelem řady akcí v průběhu školního roku. K nejvýznamnějším patří

- Slavnostní inaugurace a imatrikulace na počátku školního roku
- Přebor středních škol v netradičních sportovních disciplínách (už od roku 1993)
- Den studentstva – Juvenálie – vyhlášení prospěchově nejlepších žáků školy
- Den otevřených dveří – „Vánoce u nás“
- Školní soutěž Mladý barman o cenu starosty města (už od roku 1997)
- Školní vánoční koncert
- Regionální sommelierská soutěž Těšínská karafa s mezinárodní účastí (od roku 2007)
- Soutěž ve slavnostních tabulích
- Rauty pro rodiče
- Den vzdělávání – vyhodnocení výsledků a úspěchů školy – vždy v dubnu
- Slavnostní vyřazení učňů atd.



2.5 Spolupráce se sociálními partnery

Škola má vytvořené rozsáhlé a silné vazby s okolním prostředím. Důraz je kladen na tyto oblasti:

- spolupráce s rodiči – hned v prvním týdnu září se konají informační schůzky rodičů žáků 1. ročníků, třídní schůzky pak se uskutečňují v listopadu a v dubnu, rodiče jsou informováni průběžně prostřednictvím el. systému Bakaláři, osobně třídními či vyučujícími, navázány jsou kontakty mobilní a emailové, rodiče mohou získat informace z webových stránek školy o organizaci, chodu i aktivitách, rodiče jsou zváni na Den otevřených dveří, na slavnostní vyřazování, ve škole působí Spolek rodičů a přátel školy, jehož činnost vede výbor v čele s předsedou.
- spolupráce s podnikatelskými subjekty – v návaznosti na zajišťování pracovišť odborného výcviku a odborné praxe škola má sjednané smlouvy o spolupráci a odborné přípravě žáků s vybranými podnikateli, kteří jsou zárukou dobré kvality
- spolupráce v rámci oborových asociací podle jednotlivých zaměření – kuchařská, číšnícká, cukrářská, hotelů apod.
- spolupráce na úrovni města – s městským úřadem, s městským kulturním a společenským střediskem, městským domovem dětí a mládeže hlavně v rámci sportovních aktivit, domovem pro seniory, s městskou policií a záchranným hasičským sborem, se základními školami ve městě a středními školami
- spolupráce se speciálními pedagogickými centry a s pedagogicko-psychologickými poradnami pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, občanskými sdruženími pro handicapované, charitativními institucemi (pořádání společných setkání, společných akcí kulturního a sportovního zaměření, besedy, běžný styk ve věci zajištění vzdělávacích potřeb pro jednotlivce
- spolupráce s úřadem práce – v oblasti uplatnitelnosti absolventů na trhu práce, organizování burz (průzkumy, dotazníková šetření, statistiky, besedy)
- spolupráce s místními médii – Těšínské listy, Třinecký hutník, Horizont, Karvinsko, kabelová televize – které monitorují činnost školy
- spolupráce s Těšínským divadlem – žáci navštěvují divadelní představení v rámci zvýhodněného předplatného
- spolupráce s odbornými sdruženími – Moravskoslezské sdružení učitelů AJ, vzdělávací střediska;
- spolupráce s odbornou i ostatní veřejností
- spolupráce o rozsahu celorepublikovém, spolupráce se zahraničím – v rámci profesních kontaktů s ostatními školami, při uskutečňování zahraničních praxí žáků, zahraničních výměn apod.



3 Učební plán

3.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Vzdělávací oblast	RVP		Vzdělávací obor	ŠVP	
	minimální počet vyučovacích hodin za studium			počet vyučovacích hodin za studium	
	týdně	celkem		týdně	celkem
Jazykové a estetické vzdělávání	11	352			502
			Český jazyk a literatura	6	188
			Anglický jazyk	6	188
			Ruský jazyk (2. cizí jazyk) *	4	126
			Německý jazyk (2. cizí jazyk) *	4	126
Společenskovědní vzdělávání	3	96			94
			Základy společenských věd	3	94
Přírodovědné vzdělávání	3	96			96
			Fyzika	1	32
			Chemie	1	32
			Biologie a ekologie	1	32
Matematické vzdělávání	4	128			126
			Matematika	4	126
Vzdělávání pro zdraví	3	96			94
			Tělesná výchova	3	94
Informatické vzdělávání	3	96			94
			Informační a komunikační technologie	3	94
Ekonomické vzdělávání	3	96			94
			Ekonomika	3	94
Odborné vzdělávání	19	608			1404
			Technologie přípravy pokrmů	4	128
			Potraviny a výživa	3	94



			Odborný výcvik K	15	480
			Technika obsluhy a služeb	4	128
			Základy sommelierství a barmanství	1	32
			Odborný výcvik Č	15	480
			Profesní komunikace	2	62
					645
Odborné vzdělávání – profilující okruhy (3. ročník)	0	0	Odborný výcvik K	17,5	525
			Odborný výcvik Č	17,5	525
			Odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K)	17,5	525
			Technologie KČ	2	60
			Technologie K	3	90
			Technologie Č	1	30
			Technika obsluhy a služeb KČ	2	60
			Technika obsluhy a služeb K	1	30
			Technika obsluhy a služeb Č	3	90
Disponibilní dotace	47				
Celkem	96	3072		100,5	3149



3.2 Ročníkový plán

Předmět / ročník	I	II	III	celkem
Všeobecně vzdělávací předměty	14	11	10	33
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Anglický jazyk	2	2	2	6
Ruský jazyk	2 ¹	1 ¹	1 ¹	4
Německý jazyk	2 ¹	1 ¹	1 ¹	4
Základy společenských věd	1	1	1	3
Fyzika	1	X	X	1
Chemie	1	X	X	1
Biologie a ekologie	X	1	X	1
Matematika	2	1	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Odborné předměty	20	21	23	65,5
Technologie přípravy pokrmů	2	2	X	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Odborný výcvik K	7,5	7,5	X	15
Technika obsluhy a služeb	2	2	X	4
Základy sommeliérství a barmanství	X	1	X	1
Odborný výcvik Č	7,5	7,5	X	15
Profesní komunikace	0	1	1	2
Odborný výcvik K	X	X	17,5 ²	17,5
Odborný výcvik Č	X	X	17,5 ³	17,5
Odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K)	X	X	17,5 ⁴	17,5
Technologie KČ	X	X	2 ⁶	2
Technologie K	X	X	3 ⁵	3
Technologie Č	X	X	1 ⁷	1
Technika obsluhy a služeb KČ	X	X	2 ⁶	2
Technika obsluhy a služeb K	X	X	1 ⁵	1
Technika obsluhy a služeb Č	X	X	3 ⁷	3
CELKEM	34	33	33,5	100,5

Volitelné předměty – alternativa

¹Ruský jazyk, Německý jazyk (2 hodiny v 1. ročníku, 1 hodina ve 2. a 3. ročníku)



²Odborný výcvik Č, Odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K) – 17,5 – podle zvolené specializace

³Odborný výcvik K, Odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K) – 17,5 – podle zvolené specializace

⁴Odborný výcvik K, Odborný výcvik Č – 17,5 – podle zvolené specializace

Podle zvolené specializace mají žáci uzpůsobenou výuku TPP a TOS

- ⁵pro specializaci kuchař 3 hodiny TPP a 1 hodinu TOS
- ⁶pro specializaci kuchař-číšník 2 hodiny TPP a 2 hodiny TOS
- ⁷pro specializaci číšník 1 hodinu TPP a 3 hodiny TOS
- Přizpůsobený je i odborný výcvik.

Přehled využití týdnů

Činnost	I	II	III
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	30
Lyžařský kurz	0	1	0
Časová rezerva	8	7	6
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Celkem týdnů	40	40	38



3.3 Podmínky realizace ŠVP

Všeobecné předměty

Jazykové vzdělávání a komunikace, estetické vzdělávání

Český jazyk a literatura

Předmět český jazyk a literatura patří do oblasti jazykového vzdělávání, ale současně zahrnuje v sobě celou oblast estetického vzdělávání. Zahrnuje tedy 3 hodiny z minimální hodinové dotace pro český jazyk a 2 hodiny z oblasti estetického vzdělávání. Navíc byla zde doplněna 1 hodina z disponibilních hodin.

Cizí jazyky

Žáci pokračují ve výuce 1. cizího jazyka, který se učili na základní škole (anglický jazyk) s hodinovou dotací 6 hodin. Kromě toho se učí 2. cizí jazyk, se kterým většinou začali v 7. nebo 8. třídě ZŠ (německý nebo ruský jazyk) – dotace za studium činí 4 hodiny. Pro výuku cizích jazyků jsou žáci děleni do skupin.

Společenskovední vzdělávání

Oblast společenskovedního vzdělávání je pokryta předmětem základy společenských věd s hodinovou dotací 3 hodin za studium, což odpovídá minimální hodinové dotaci dle RVP.

Přírodovědné vzdělávání

Oblast přírodovědného vzdělávání je zastoupena v předmětech fyzika (1 hodina), chemie (1 hodina) a biologie a ekologie (1 hodina) – celkově 3 hodiny, což odpovídá minimální hodinové dotaci dle RVP.

Matematické vzdělávání

Oblast matematického vzdělávání je realizována 4 hodinami matematiky, což odpovídá minimální hodinové dotaci dle RVP.

Vzdělávání pro zdraví

Oblast vzdělávání pro zdraví je realizována 3 hodinami tělesné výchovy (což je minimální hodinová dotace). Některé výsledky vzdělávání z této oblasti jsou obsaženy v předmětech základy společenských věd, biologie a ekologie a potraviny a výživa a některé jsou realizovány v rámci lyžařského kursu a v rámci celoškolních sportovních dnů a dnů ochrany člověka za mimořádných událostí.

Navíc se žáci účastní různých sportovních soutěží.

Informatické vzdělávání

Oblast informatické vzdělávání je realizována 3 hodinami minimální hodinové dotace v předmětu informační a komunikační technologie. Výuka je dělená do skupin.

Ekonomické vzdělávání

Obsahový okruh ekonomické vzdělávání je realizován v předmětu ekonomika v rozsahu 3 hodin za studium.

Odborné vzdělávání



Výroba pokrmů

Obsahový okruh výroba pokrmů zahrnuje technologii přípravy pokrmů, potraviny a výživu a odborný výcvik (K). Minimální hodinová dotace činí 10 hodin. V našem ŠVP je to 22 hodin (je tedy využito 12 disponibilních hodin).

Odbyt a obsluha

Obsahový okruh odbyt a obsluha je zastoupen v předmětech technika obsluhy a služeb, základy barmanství a sommeliérství a odborný výcvik (Č). Pro tento okruh je v RVP 7 vyučovacích hodin minimální dotace. V našem ŠVP je to 20 hodin (je tedy využito 13 disponibilních hodin).

Komunikace ve službách

Obsahový okruh komunikace ve službách je realizován v předmětu profesní komunikace v rozsahu 2 hodin za studium, což odpovídá minimální hodinové dotaci dle RVP.

Profilující okruhy

Po 2. ročníku si žáci volí specializaci – kuchař, kuchař číšník, číšník a podle vybrané specializace mají ve 3. ročníku různou skladbu odborných předmětů z oblasti výroby pokrmů a odbytu a obsluhy. Jedná se 21,5 hodin, které pocházejí z disponibilní dotace, a to o 4 hodiny teoretické a praktické výuky ve škole a 17,5 hodin odborného výcviku.

Pro specializaci kuchař se jedná o 3 hodiny technologie, 1 hodinu techniky obsluhy a služeb a 17,5 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor kuchař.

Pro specializaci kuchař-číšník se jedná o 2 hodiny techniky obsluhy a služeb a 2 hodiny technologie, 8,75 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor kuchař a 8,75 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor číšník.

Pro specializaci číšník se jedná o 3 hodiny techniky obsluhy a služeb a 1 hodinu technologie a 17,5 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor na obor číšník.

Specializace je otevřena při dostatečném počtu zájemců.

Celkový počet hodin v ŠVP činí 100,5.



4 Učební osnovy

4.1 Jazykové vzdělávání a komunikace, estetické vzdělávání

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

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

Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.

Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků.

K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem.

Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria;
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- správně formulovali a vyjadřovali své názory;
- přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah;
- získali přehled o kulturním dění;
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.



4.1.1 Český jazyk a literatura

Pojetí předmětu

Obecný cíl

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- používali jej v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami;
- využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě;
- vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a vhodným způsobem je předávali s ohledem na jejich uživatele;
- chápali význam kultury osobního projevu pro jejich společenské a pracovní uplatnění;
- podporovali hodnoty místní, národní a světové kultury a měli k nim pozitivní vztah;
- dokázali číst s porozuměním;
- se seznámili se základy české a světové literatury;
- se seznámili s kulturou svého regionu;

Charakteristika učiva

Učivo vychází z oblasti jazykové a estetické.

Cíle výuky jsou naplňovány:

- Komunikační a slohovou výchovou
- jazykovou výchovou;
- literární výchovou;

Všechny složky předmětu český jazyk a literatura se ve výuce vzájemně prolínají a rozvíjejí.

V komunikační výchově, která je součástí slohu, si žáci osvojují plynulé a srozumitelné vyjadřování podle komunikační strategie mluvčího a typu komunikační situace. Využívají mluvené projevy monologické i dialogické, připravené i nepřipravené. Jsou navozovány různé situace z běžného života, které žáci řeší na základě vlastních zkušeností. Důležitou součástí je obohacování a rozvoj slovní zásoby, využití všech zdrojů k získání informací (práce s internetem, slovníky, encyklopedie). V oblasti slohu si žáci osvojují jednotlivé slohové postupy a útvary se zřetelem ke konkrétnímu oboru (vypravování, krátké informační útvary, popis, referát, životopis).

V jazykové výchově žáci navazují na znalosti ze základní školy, zdokonalují jazykové vědomosti a dovednosti. Věnují se hlavním principům českého pravopisu, pracují s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka, rozvíjí slovní zásobu vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, znalosti o tvarosloví a větné skladbě.



Při rozvoji potřebných znalostí a dovedností uplatňují i obecné rozumové dovednosti, např. dovednost porovnávat různé jevy, shody a odlišnosti, třídit je podle určitých hledisek a dospívat k zobecnění, odhalovat a opravovat jazykové nedostatky a chyby.

V oblasti literární výchovy aktivně poznávají různé druhy umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě. Zaměřují se na hlavní literární směry a jejich představitele v kontextu doby, rozlišují základní literární druhy a žánry s využitím konkrétních ukázek literárních děl. Žáci se seznamují s regionálním uměním a kulturou, čímž se rozvíjí jejich zájem o obec, město a kraj, v němž žijí.

Žáci si upevňují své čtenářské dovednosti, interpretují vybraný literární text, debatují o něm, získávají kladný vztah k literatuře a prohlubují zájem o četbu.

Strategie výuky

- jedna hodina mluvnice je vždy dělena do dvou skupin v rámci třídy (u početnějších tříd)
- převažuje práce s textem (analýza a interpretace), realizována individuálně, ve dvojicích, ve skupinách;
- jsou prezentovány konkrétní výsledky ve formě mluvené, psané, elektronické;
- delší projevy (mluvené či psané) si žáci připravují v rámci domácí individuální práce;
- autodidaktické metody jsou využívány při procvičování pravopisného a gramatického učiva, analýze textů, vyhledávání textů dle daných kritérií;
- při zaměření na mluvenou komunikaci jsou využívány i další formy práce s audiovizuálními materiály a pomůckami, je využívána diskuse a hry;
- v rámci výuky se žáci účastní exkurzí, výstav, kulturních akcí, soutěží, připravují kulturní programy, navštěvují knihovnu, filmová a divadelní představení.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín. Ke klasifikaci je využíváno ústní i písemné ověřování znalostí. Součástí hodnocení je samostatná tvořivá činnost žáka, dovednost aplikovat získané znalosti a dovednosti prakticky.

V předmětu český jazyk a literatura se hodnotí obsahová správnost a použití gramatických a stylistických prostředků, a to v projevu písemném i ústním.

Hodnocení se provádí na základě kombinace ústního zkoušení a různých forem písemného testování. Písemné testování se realizuje formou doplňovacích cvičení, domácích úkolů, diktátů, slohových cvičení, slohových prací, prezentací individuálních a skupinových prací.

Hodnocení žáka učitelem je doplňováno sebehodnocením zkoušeného žáka i hodnocením ze strany jeho spolužáků. Konečnou klasifikaci určí učitel.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a reálně si stanovovat potřeby a cíle dalšího vzdělávání, tzn., že žáci by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky pro učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností jiných lidí;



- dokázat vyhodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- samostatně řešit vzniklé problémy;
- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění jednotlivých činností;
- využívat dříve získané vědomosti;
- získávat informace z otevřených zdrojů, z internetu;
- uplatňovat různé metody myšlení (logické, empirické) a myšlenkových operací.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se vyjadřovali přiměřeně k účelu jednání;
- souvisle a srozumitelně formulovali myšlenky;
- aktivně přistupovali při obhajování svých názorů a postojů;
- věcně správně a srozumitelně zpracovávali přiměřené texty;
- aktivně se zúčastňovali diskusí;
- dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se naučili efektivně se učit a pracovat;
- reálně posuzovali své duševní možnosti, osobní schopnosti a pracovní orientaci;
- přijímali hodnocení svých výsledků a způsobů jednání a adekvátně na ně reagovali;
- přijímali rady a kritiku;
- odpovědně plnili svěřené úkoly;
- si stanovovali cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- měli odpovědný vztah ke svému zdraví, byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- se dokázali adaptovat na měnící se životní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovali.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně v zájmu svém i veřejném;
- dodržovali zákony a respektovali práva a osobnost druhých;
- jednali v souladu s morálními principy chování;
- se aktivně zajímali o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- pochopili význam životního prostředí pro člověka;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život i za zdraví a život ostatních;
- uznávali tradice a hodnoty svého národa;



- podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury;
- si uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů; a kriticky přistupovali k získaným informacím

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci se učí:

- využívat své osobní a odborné předpoklady k odpovědnému přístupu k vlastní profesní budoucnosti, tedy i ke vzdělání;
- posuzovat své možnosti uplatnění na trhu práce ve svém oboru a získat reálnou představu o pracovních a platových podmínkách a o pracovních požadavcích zaměstnavatelů;
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli;
- pochopit principy podnikání.

Matematické kompetence

Žáci by měli být schopni:

- využívat matematické dovednosti v různých životních situacích a při řešení praktických úkolů;
- číst různé formy grafického znázornění.

Digitální kompetence

Žáci by měli být schopni:

- zvolit vhodné digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- využít efektivně digitální technologie k získávání a prezentaci informací;
- vytvořit, předat či nasdílet jazykový obsah v digitální podobě;
- využít při tvořivých činnostech potenciál, který nabízejí digitální média;
- uplatňovat estetická kritéria při tvorbě digitálních materiálů;
- využít vhodné nástroje digitálních technologií ke zdokonalování jazykových kompetencí ve svém profesním i osobním životě;
- posoudit věrohodnost získaných digitálních informací a dat.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Součástí tohoto procesu je také budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- posilovali a rozvíjeli své sebevědomí a sebeodpovědnost;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledali na ně odpovědi;
- naučili se jednat, diskutovat, řešit konflikty a vyhledávat kompromisní řešení;
- by měli být schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- se orientovali v masových mediálních obsazích, kriticky je hodnotili a optimálně je využívali;



- angažovali se nejen pro zájmy osobní, ale i společenské;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a chránili je pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
- porozuměli souvislostem mezi životním prostředím, ekonomickými a sociálními aspekty;
- získali přehled o způsobu ochrany přírody;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí a získávali informace o něm;
- esteticky a citově vnímali své okolí a přírodní prostředí;
- byli komunikativní, vyjadřovali se srozumitelně a zdůvodňovali své názory, obhajovali nutnost ochrany životního prostředí;
- si osvojili zásady zdravého životního stylu a byli si vědomi odpovědnosti za své zdraví;
- chránili životní prostředí a kulturní hodnoty.

Člověk a svět práce

Žáci se učí:

- vyhledávat informace, pracovat s nimi a vyhodnocovat je;
- odpovědně rozhodovat na základě informací;
- verbálně komunikovat při důležitých jednáních;
- písemně se vyjadřovat v úředním styku.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou připravováni k tomu, aby:

- využívali vhodné digitální technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji;
- při komunikaci v online prostředí respektovali pravidla slušného chování a jednali eticky, respektovali kulturní odlišnosti;
- si uvědomovali neodvolatelnost činů v online prostředí a měli kontrolu nad svou digitální stopou.

Mezipředmětové vztahy

Znalost českého jazyka se uplatňuje ve všech předmětech teoretického a praktického vzdělávání, přispívá k vytvoření přesné představy o probíraném jevu. Je potřebná k přesnému vyjádření myšlenek, k urychlení pochopení přečteného textu, nezbytná při komunikaci a pro pochopení cizího jazyka a jeho zákonitostí.

1. ročník, 2 h týdně, povinný

Mluvnice a sloh



NÁRODNÍ JAZYK A JEHO ÚTVARY, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylové příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci řídí se zásadami správné výslovnosti porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	· národní jazyk a jeho útvary (regionální specifika) · jazyková kultura · kultura národností na našem území

HLAVNÍ PRINCIPY ČESKÉHO PRAVOPISU, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka píše jen s malým procentem chyb y/i, u/ů/ú, předložky s a z a souhláskové skupiny odůvodní pravopis y/i, u/ů/ú, předložky s a z a souhláskové skupiny odhaluje a opravuje jazykové prostředky a chyby	· y/i po obojetných souhláskách · pravopis u/ů/ú · pravopis skupin · pravopis velkých písmen · pravopis předpon a předložek · práce s Pravidly českého pravopisu · gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantická funkce

KOMUNIKAČNÍ A SLOHOVÁ VÝCHOVA, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
porovná projev mluvený a psaný vhodně se prezentuje a obhájí své stanoviska přednese krátký projev vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví	• vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené



orientuje se ve výstavbě textu diskutuje o vlivu reklamy na současný životní styl vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi rozpozná a samostatně vytvoří daný informační útvar (zpráva, inzerát, zápis z porady) sestaví osnovu vypravování vytvoří základní útvar uměleckého stylu posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu nalezne vhodné jazykové ekvivalenty má přehled o základních postupech uměleckého stylu	· funkce reklamy a propagačních prostředků • krátké informační útvary (zpráva, zápis z porady, inzerát a odpověď na něj) · vypravování · praktický slohový výcvik · grafická a formální úprava písemného projevu
--	--

SLOVNÍ ZÁSoba, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
určí základní způsoby obohacování slovní zásoby a uvede zásady tvoření slov používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	· slovní zásoba s ohledem na obor · způsoby obohacování slovní zásoby

PŮVOD ČEŠTINY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
shrne zákonitosti vývoje češtiny na konkrétních příkladech orientuje se v soustavě jazyků	· původ češtiny a její vztah k ostatním jazykům

Literatura

KULTURNÍ INSTITUCE V ČR, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
orientuje se v nabídce kulturních institucí	· kulturní instituce v ČR a regionu



popíše vhodné společenské chování v dané situaci má přehled o knihovnách a jejich službách zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky samostatně zpracovává informace	• společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova • knihovny a jejich služby, internet
---	--

VÝZNAM UMĚNÍ A LITERATURY, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění objasní podstatu a funkci literatury	• podstata a funkce umění a literatury • význam literatury pro dnešního člověka

NEJSTARŠÍ LITERÁRNÍ PAMÁTKY, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše nejstarší díla světové literatury charakterizuje epos, pověst, báji a bajku	• nejstarší světové literární památky

ÚSTNÍ LIDOVÁ SLOVESNOST, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
určí charakteristické znaky ústní lidové slovesnosti a vyjmenuje její útvary uvede typické literární žánry a jejich významné představitele rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů samostatně vyhledává informace v této oblasti uvede příklady užitého umění	• znaky a útvary ústní lidové slovesnosti • lidové umění a užitá tvorba obce, města, regionu

LITERATURA NA NAŠEM ÚZEMÍ DO DOBY HUSITSKÉ, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



uvede základní díla církevní a světské literatury nejstaršího období zhodnotí význam osobnosti Jana Husa a jeho literární odkaz vyjmenuje autory historických literárních děl	· nejstarší památky našeho písemnictví · Jan Hus a husitská literatura · odraz husitství v literatuře
--	---

HUMANISMUS A RENESANCE, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
zhodnotí význam humanismu a renesance vyjádří svůj vlastní prožitek z konkrétních uměleckých děl	· humanismus a renesance v evropské literatuře · lidské vztahy v literatuře (milenecké dvojice, konfliktní vztahy)

DOBA POBĚLOHORSKÁ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje pobělohorské období vysvětlí pokrokovost a aktuálnost díla J. A. Komenského vyjádří vlastní prožitky z recepce daného uměleckého díla rozumí obsahu textu i jeho částí	· literatura doby pobělohorské · Jan Amos Komenský

NÁRODNÍ OBROZENÍ A ROMANTISMUS V ČESKÉ LITERATUŘE, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní význam národního obrození a národních buditelů vysvětlí společenskou funkci divadla uvede základní informace o významných představitelích české literatury z období romantismu vyjádří vlastní prožitky z daných děl postihne sémantický význam textu charakterizuje romantismus	· národní obrození · úloha českého divadla · počátky české žurnalistiky · český romantismus

2. ročník, 2 h týdně, povinný

Mluvnice a sloh

ZÁKLADY ČESKÉHO PRAVOPISU, 1 HODINA



výsledky vzdělávání	učivo
zdůvodní použití gramatických norem charakterizuje slovesa s ohledem na jejich slohové využití	· pravopis a jeho principy

SLOVNÍ DRUHY, 14 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje podstatná jména a vyhledá je v textu v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a odhaluje chyby rozliší druhy podstatných jmen určí druhy podstatných jmen určí mluvnické kategorie podstatných jmen charakterizuje přídavná jména vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy přídavných jmen a jejich funkci ve větě určí mluvnické kategorie přídavných jmen charakterizuje zájmena a vysvětlí jejich funkci ve větě rozliší jednotlivé druhy zájmen charakterizuje číslovky a rozliší je v textu rozezná jednotlivé druhy číslovek správně používá číslovky v písemném a mluveném projevu vysvětlí význam sloves určí základní mluvnické kategorie sloves	· klasifikace slovních druhů · podstatná jména · přídavná jména · zájmena · číslovky · slovesa

SHODA PŘÍSUDKU S PODMĚTEM, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem vyhledá základní skladební dvojice	· základní větné členy · shoda přísudku s podmětem



ADMINISTRATIVNÍ STYL, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší jednotlivé druhy dopisů poukáže na základní rozdíly mezi druhy dopisů posoudí jejich kompozici, slovní zásobu a skladbu charakterizuje administrativní styl vyjmenuje základní útvary administrativního stylu	· osobní a úřední dopis · administrativní styl

NEOHEBNÉ SLOVNÍ DRUHY, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uveďte rozdíly mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy objasní funkci slovních druhů ve větě	· rozdíly mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy · neohebné slovní druhy

POPIS, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru vhodně se prezentuje a obhájí své stanoviska vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu napíše jednoduchý popis	· popis · návod k činnosti

MONOLOG A DIALOG, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje monolog a dialog a aplikuje je na konkrétních příkladech	· projevy monologické a dialogické

VĚTNÉ ČLENY, 3 HODINY



výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje jednotlivé větné členy a zdůvodní jejich funkci ve větě určuje je na konkrétních příkladech	· charakteristika jednotlivých větných členů · určování větných členů a skladebních dvojic

Literatura

ROMANTISMUS, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
používá literární pojmy v návaznosti na konkrétní díla rozlišuje literární díla podle základních druhů a žánrů charakterizuje romantismus interpretuje text literárního díla na základě četby vyjmenuje významné představitele světového romantismu	· světový romantismus · představitelé světového romantismu

REALISMUS, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vystihne charakteristické rysy realismu a porovná realismus a romantismus vyjmenuje hlavní představitele světového a českého realismu vystihne charakteristické znaky z různých literárních textů a rozdílů mezi nimi rozumí obsahu textu i jeho částí vysvětlí znaky kritického realismu popíše význam K. H. Borovského pro moderní žurnalistiku charakterizuje na příkladech sociální problematiku doby a poukáže na její realistické zobrazení	· znaky realismu · realismus v české a světové literatuře · představitelé světového realismu · kritický realismus v české literatuře · K. H. Borovský

ČESKÁ LITERATURA 2. POLOVINY 19. STOLETÍ, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



charakterizuje význam a tvorbu J. Nerudy popíše znaky fejetonu prokáže znalost sociální problematiky tehdejšího venkova vysvětlí venkovskou problematiku v próze a dramatu charakterizuje na konkrétních dílech Šrámkův vztah k přírodě a objasní jeho antimilitaristický postoj vysvětlí sociální a národnostní problematiku na základě poznatků z tvorby P. Bezruče interpretuje text a debatuje o něm porovná život na venkově s životem ve městě v 19. století a dnes	· městská a venkovská próza a drama · česká poezie · Jan Neruda · Fráňa Šrámek · Petr Bezruč
---	--

CESTOPISNÁ A DOBRODRUŽNÁ LITERATURA, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
objasní význam cestopisu (historie – současnost) vyjádří vlastní prožitky z konkrétních literárních děl	· cestopisná literatura · dobrodružná literatura

3. ročník, 1 + 1 h týdně, povinný

Mluvnice a sloh

SLOVO A JEHO VÝZNAM, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší na konkrétních příkladech mluvnický a věcný význam slov	· slovo a jeho význam mluvnický a věcný

REFERÁT, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje význam referátu a jeho praktické využití rozpozná funkční styl rozliší ústní a psanou formu referátu napíše referát	· znaky referátu · praktický slohový výcvik



DRUHY VĚT A SOUVĚTÍ, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše základní dělení vět orientuje se ve výstavbě vět charakterizuje souvětí, uvede jeho základní dělení rozliší souvětí souřadné a podřadné	· druhy vět z gramatického a komunikativního hlediska · souvětí souřadné a podřadné

SLOHOVÉ POSTUPY A SLOHOVÉ ÚTVARY, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší slohové útvary publicistického stylu a dokáže je prakticky rozpoznat vysvětlí znaky publicistického stylu má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů sestaví životopis vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně posoudí kompozici výkladu	· znaky publicistiky · publicistické útvary · životopis · výklad

VŠESTRANNÝ JAZYKOVÝ ROZBOR, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
určí stavbu věty, souvětí určí slovní druhy a jejich mluvnické kategorie	· slovní druhy · větné členy · stavba souvětí

Literatura

KULTURA A KULTURNÍ HODNOTY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
diskutuje o kulturním dění v regionu popíše vhodné společenské chování v dané situaci (využití četby, tisku, návštěvy divadla, kina)	· kulturní život žáků · společenská kultura a výchova · ochrana a využívání kulturních hodnot

DIVADLO 20. STOLETÍ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



objasní význam divadla jmenuje významná divadla od počátku 20. století po současnost aktivně poznává divadlo současné a minulé (životní styl doby) vyjmenuje nejvýznamnější české dramatiky 20. století samostatně zpracovává informace	· významná divadla u nás · dramatici 20. století
--	---

1. SVĚTOVÁ VÁLKA V LITERATUŘE, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvede významné představitele české a světové literatury píšící o 1. světové válce charakterizuje Haškovo dílo objasní svůj postoj k válkám vyjádří vlastní prožitky z daných děl	· světoví autoři – E. Hemingway, E. M. Remarque aj. · J. Hašek a jeho Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války

ČESKÁ MEZIVÁLEČNÁ LITERATURA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvede významné představitele naší literatury 1. poloviny 20. století vystihne charakteristické znaky směrů z textu a rozdíly mezi nimi vyjádří vlastní prožitky z daných děl objasní pojem proletářské umění, sociální balada a poetismus popíše literární díla z psychologického, sociálního, historického a demokratického hlediska vystihne význam osobnosti K. Čapka	· umělecké směry v poezii · próza z různých pohledů · Karel Čapek

OBRAZ 2. SVĚTOVÉ VÁLKY V LITERATUŘE, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše příčiny a důsledky války	· 2. světová válka



vysvětlí pojmy militarismus, rasová diskriminace, genocida vyjmenuje významné představitele literárních děl	· nejvýznamnější představitelé světové literatury poválečného období
---	--

ČESKÁ LITERATURA PO 2. SVĚTOVÉ VÁLCE, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
hodnotí společenské změny v kontextu doby rozliší oficiální a neoficiální autory umělecké literatury používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů vyjadřuje své prožitky z konkrétních literárních děl interpretuje text a debatuje o něm rozumí obsahu textu i jeho částí	· česká literatura v letech 1945–1968 · tři proudy literatury po roce 1968

SOUČASNÁ ČESKÁ LITERATURA, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje autory významných současných literárních děl vysvětlí změnu životního stylu, kultury chování, bydlení, odívání v kontextu doby zjišťuje informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	· autoři 2. poloviny 20. století · současný život a jeho odraz v literatuře

REGIONÁLNÍ LITERATURA, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše autory našeho regionu (historie, současnost) diskutuje o regionální literatuře	· vymezení regionu · hlavní představitelé literatury našeho regionu



4.1.2 Cizí jazyky

Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v prvním cizím jazyce – anglickém - navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky; vzdělávání v druhém cizím jazyce (německý nebo ruský jazyk) vede k dosažení jazykové úrovně A1.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.



4.1.2.1 Anglický jazyk

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Vzdělávání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností anglického jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Vzdělávání v anglickém jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- uplatňovat komunikační dovednosti, které jim umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat si získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní;
- přiměřeně se vyjadřovat, vyžádat si informace v angličtině; rozumět frázím a nejběžnější slovní zásobě;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a vhodně komunikovat se zákazníky;
- využívat informační zdroje (internet, média) ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných znalostí a dovedností;
- respektovat tradice a zvyky jiných národů, oprostit se od projevů rasismu a nesnášenlivosti, jednat s vědomím vlastní národní identity.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Náplň předmětu, jazyková a komunikační, je rozložena do všech tří ročníků s dotací 2 hodiny týdně.

Učebnice

Falla, T., Davies P.A., Maturita Solutions Third Edition Elementary

Strategie výuky

Pojetí výuky anglického jazyka akceptuje individuální vzdělávací potřeby žáků. Důraz je kladen na podporu sebedůvěry, iniciativy a samostatnosti. Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka s oporou o učebnici, slovníky a jiné učební materiály. Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivizující didaktické metody, dramatické prvky, hry,



rozhovory, skupinová práce, scénky, poslech s porozuměním, internet, práce se slovníky či cizojazyčné časopisy, plánovité sestavování dílčích tematických listů.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Ke klasifikaci je využíváno ústní i písemné ověřování znalostí. Součástí hodnocení je i samostatná činnost žáka a dovednost aplikovat získané znalosti a dovednosti prakticky. V ústním projevu je hodnocena zvuková stránka jazyka (výslovnost, intonace, artikulace, přízvuk), lexikální rozsah (rozsah slovní zásoby) a správné užití probraných gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho aktivita a iniciativa. Žáci se speciálními potřebami jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Kompetence k učení jsou rozvíjeny tak, že nová látka je prezentována prostřednictvím reálných příběhů a situací z prostředí zemí dané jazykové oblasti. Pravidelně se procvičuje slovní zásoba a gramatika na konkrétních příkladech běžných situací.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- porozumět zadání úkolu, získat informace k řešení úkolu, navrhnout způsob řešení a ověřit správnost zvoleného postupu;
- využívat zkušeností a dovedností nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

Žáci by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v mluvených projevech, vhodně se prezentovat;
- formulovat myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni v prohlubování svých jazykových znalostí v celoživotním učení.

Komunikativní kompetence jsou prohlubovány pravidelným zařazováním párových a skupinových aktivit do výuky. Učitel zařazuje do výuky rozhovory – simulace běžných situací ze života.



Personální kompetence

Žáci se učí:

- přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Personální kompetence jsou rozvíjeny zejména tak, že učitel přizpůsobuje metody výuky úrovni žáků, vybírá témata z každodenního života, která jsou blízká mladým lidem. Do výuky jsou pravidelně zařazována kontrolní cvičení a aktivity, které posilují sebereflexi žáků.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci se učí:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně ve vlastním zájmu, ale i v zájmu ostatních;
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa;

Tyto kompetence jsou rozvíjeny tak, že žáci jsou seznamováni s různými aspekty života v zemích dané jazykové oblasti. Učitel seznamuje žáky s danou kulturou tak, aby byla pro ně zajímavá a srozumitelná.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.

Učitel poskytuje všem žákům dostatek slovní zásoby a gramatických struktur k úspěšnému zvládnutí běžných životních situací.

Digitální kompetence

Žáci se učí:

- zvolit vhodné digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- využít efektivně digitální technologie k získávání a prezentaci informací;
- vytvořit, předat či nasdílet jazykový obsah v digitální podobě;
- využít při tvořivých činnostech potenciál, který nabízejí digitální média;
- uplatňovat estetická kritéria při tvorbě digitálních materiálů;
- využít vhodné nástroje digitálních technologií ke zdokonalování jazykových kompetencí ve svém profesním i osobním životě;
- posoudit věrohodnost získaných digitálních informací a dat.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Součástí výuky anglického jazyka jsou témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (volný čas, kultura, tradice a zvyklosti, realie anglicky mluvících zemí).

Člověk a životní prostředí



Vzdělávání vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při třídění odpadu, výběru odpadových materiálů apod.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu;
- se naučili správně verbálně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné digitální technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- využíval digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni vyjádřit a vyžádat si informace cizí řečí a tím vyhovět konkrétnímu přání zákazníka, domluvit si schůzku, sdělit cenu, poradit s výběrem.

Mezipředmětové vztahy

informační a komunikační technologie, základy společenských věd, český jazyk a literatura, biologie a ekologie, technika obsluhy a služeb

1. ročník, 2 h týdně, povinný

Lekce I, 10 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
• vyhláskuje jméno osoby nebo název země • ptá se na základní informace o svém partnerovi a odpovídá na partnerovy otázky • žádá partnera o povolení a reaguje na žádosti o povolení • správně používá tvary sloves být, mít, moct	• sloveso be, have a can (kladný a záporný tvar, otázka, krátká odpověď) • určitý a neurčitý člen • neurčité zájmeno some • ukazovací zájmena this, these, that, those • abeceda • základní číslovky 1 – 50 • řadové číslovky • datum • jména zemí • hudební nástroje • povolení



Lekce 1 , 22 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
- identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného dialogu - vyhledá ve slovníku informaci o tvaru množného čísla podstatného jména - vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku - vybere z nabídky nejlepší shrnutí obsahu článku - vyhledá informace v osobním profilu - ústně popíše svého spolužáka - napíše svůj neformální profil - ptá se na základní informace o svém partnerovi a odpovídá na partnerovy otázky - správně používá odbornou slovní zásobu pro svůj obor	- množné číslo počitatelných podstatných jmen - finální –s ve 3. osobě jednotného čísla u přítomného času prostého - výslovnost samohlásek v různých slovech - minimální páry - přivlastňovací pád - přítomný čas prostý - pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen - členové rodiny, popis osoby a osobnosti, domácí práce - předložky s přídavnými jmény, neformální stažené tvary - slovníkové heslo, článek o sourozenecké rivalitě, neformální osobní profil - Reálie: Britská královská rodina - odborná slovní zásoba

Lekce 2 , 16 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
- v interview identifikuje číslovky - na základě porozumění článku přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah - ústně popíše svůj denní program - jednoduše popíše obrázek - napíše oznámení o školní akci - klade spolužákovi otázky na jeho povinnosti o víkendu a odpovídá na ně - požádá o radu a poradí	- sloveso have to a should - pozice frekvenčních příslovcí ve větě - tázací zájmena - rozkazovací způsob (kladný a záporný tvar) - denní program - vyjádření času, dny v týdnu - školní předměty - číslovky nad 100 - vyjádření data - předložky s časovými údaji - přídavná jména opačného významu - přídavná jména vyjadřující pocity - školní události - článek o nebezpečných cestách do školy, oznámení o školní akci - Reálie: Oxfordská univerzita



Lekce 3, 16 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
- identifikuje slovní přízvuk u dvouslabičných a trojslabičných slov - na základě poslechu posoudí pravdivost tvrzení - přiřadí názvy odstavců k pasážím článku - přiřadí názory k pasážím článku - ústně popíše oblečení - mluví o tom, co se děje opakovaně nebo právě teď - vyjádří svůj názor - napíše neformální email příteli, ve kterém popíše, co dělá, poděkuje za dárek a navrhne společnou aktivitu - navrhuje setkání, přijímá nebo odmítá návrh	- pravopisné změny s koncovkou -ing - slovní přízvuk u dvojslabičných a trojslabičných slov - přítomný čas průběhový - rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým - vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového - oblečení, módní doplňky - barvy - přídavná jména popisující oblečení - přídavná jména opačného významu - volnočasové aktivity - záporná předpona un- - prostředky textové návaznosti (and, but, or, so a because) - fráze použitelné v neformálních dopisech - názor, návrh, přijetí a odmítnutí návrhu - článek o tlaku vrstevníků na vzhled - neformální email

2. ročník, 2 h týdně, povinný

Lekce 4 , 20 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
- identifikuje v interview nepřízvučná slova - ve slovníku vyhledá předložku, která se pojí s daným přídavným jménem - vyhledá informace v článku a doplní je do zadaných vět - sdělí, které potraviny má rád a co obvykle jí - napíše neformální pozvánku - objedná jídlo a pití	- vazba there is/there are - neurčitá zájmena (some, any, much, many, a few, a little), a lot of, would like - potraviny - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - přídavná jména s předložkou - objednání jídla a pití - neformální pozvánka - slovníkové heslo - článek o neobvyklých restauracích - jídlo ve Velké Británii



Lekce 5, 20 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
• porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, odpoví na otázky • porozumí hlavním myšlenkám článku, odpoví na otázky • popíše místa ve městě • porovná dvě místa • napíše článek popisující své město • požádá o vysvětlení cesty a vysvětlí cestu	• koncovka -er, -than • pravidelné a nepravidelné stupňování přídavných jmen • město a venkov • místní předložky • dopravní prostředky • ustálená slovní spojení z oblasti cestování • světové strany, kontinenty • směr, pozice, žádost o zopakování • článek o městě • Reálie: New York

Lekce 6, 24 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
• identifikuje rozdíl mezi přítomným a minulým časem při vázání slov (connected speech) • porozumí hlavním myšlenkám slyšeného popisu • porozumí hlavním myšlenkám článku a vybere správnou odpověď na otázky • porovná divoká zvířata • vypráví příběh v minulém čase prostém s použitím vhodných předložek vyjadřujících místo a pohyb • jednoduše popíše obrázek • napíše pohlednici ze zahraničí • klade otázky na téma dětství a odpovídá na ně • vyjmenuje pracovní potřeby ve svém oboru	• pravopisné změny spojené s koncovkou -ed • minulý čas prostý (kladný tvar pravidelných sloves, sloveso be a can v kladném a záporném tvaru a otázce) • divoká zvířata, části zvířecího těla • počasí • prázdninové aktivity • časové výrazy pojící se s minulým časem prostým • předložky vyjadřující pohyb a místo • profese, příroda • neformální fráze použitelné při psaní pohlednic • popis obrázku • článek o mýtických zvířatech, pohlednice ze zahraničí • Reálie: Yellowstone národní park • základní potřeby – odborná slovní zásoba

3. ročník, 2 h týdně, povinný

Lekce 7, 18 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
• na základě identifikace prostředků textové návaznosti porozumí slyšným instrukcím	• přímá řeč • -ought u nepravidelných sloves • minulý čas prostý nepravidelných sloves • tvorba příslovcí z přídavných jmen



• ve slovníku zjistí, zda je frázové sloveso přechodné, nebo nepřechodné • na základě porozumění článku chronologicky seřadí události • vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku • ústně popíše svůj minulý víkend • ústně popíše svůj včerejší program • napíše vyprávění problému, ve kterém použije přímou řeč včetně interpunkce • nakoupí a prodá zboží	• vybavení počítače, práce s počítačem • kolokace a frázová slovesa z oblasti počítačů, měny • cena zboží • prostředky textové návaznosti označující pořadí • příslovečná určení místa • nákup a prodej zboží • slovníkové heslo • článek o kampani na sociálních médiích • vyprávění o problému s elektronickým přístrojem • Reálie: Britští vědci
--	--

Lekce 8, 24 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
• na základě porozumění slyšené zprávě se pokouší předvídat, jak bude zpráva pokračovat • z nabídky možností vybere správné odpovědi na otázky o článku • porozumí hlavním bodům a myšlenkám článku, odpoví na otázky o něm • popíše svou poslední sportovní činnost • prezentuje spolužákovy plány • prezentuje spolužákovy předpovědi o jeho budoucnosti • napíše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu • diskutuje o plánech, odmítá návrhy a navrhuje alternativy • popíše činnosti ve svém oboru	• vazba be going to, budoucí čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka) • účelové věty s too a infinitivem • sporty, slovesné vazby s play, go a do, Olympijské hry • příslovečná určení času • sportovní vybavení a oděv • tvorba podstatných jmen ze sloves pomocí přípon • národnosti • would, rather • odmítnutí návrhu, navržení alternativy, reakce na vyjádření mluvčího, omluva, návrh, sdělení informace • článek o inspirujících sportovních výkonech • neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu • Reálie: fotbal • činnosti - odborná slovní zásoba

Lekce 9, 18 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
• na základě pochopení principu vázání slov rozliší v promluvě jednotlivá slova • vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku • odpoví na otázky k článku	• předpřítomný čas prostý • nábytek, místnosti v domě • slovesné vazby s do, make, have, take a bring • přídavná jména opačného významu



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• ústně popíše nábytek v ideálním pokoji• popíše nedávné události• porovná dva obrázky• napíše popis svého domova• ve dvojicích porovná obrázky, vysvětlí, který z nich preferuje a uvede důvod pro svou volbu | <ul style="list-style-type: none">• přídavná jména pro popis místa• příslovce míry modifikující přídavná jména• kontrast, důvod, spekulace• článek o ostrově• popis domova• Reálie: Bílý dům |
|--|---|



4.1.2.2 Ruský jazyk

(alternativa německý jazyk)

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Cílem studia ruského jazyka jako 2. cizího jazyka je osvojení praktických řečových dovedností jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Žák by měl dosáhnout minimální úrovně A1.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- využívat informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností;
- učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

Charakteristika učiva

Učivo je rozloženo do všech tří ročníků. Hodinová dotace činí v 1. ročníku 2 hodiny, ve 2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Obsahem výuky je systematické rozvíjení jazykových znalostí a komunikativních dovedností potřebných pro dorozumění s lidmi v osobním a pracovním životě.

Učebnice

Klass! 1 (Klett)

Strategie výuky

Výuka má být pro žáky zajímavá. Pojetí výuky ruského jazyka akceptuje individuální vzdělávací potřeby žáků. Využívají se aktivizující didaktické metody, organizují se činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků. Důraz je kladen na podporu sebedůvěry, samostatnosti a iniciativy žáků. Podporována je práce ve dvojici nebo skupině. Do výuky se zahrnuje i odborná terminologie.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. V písemném projevu se hodnotí grafická stránka i psaná podoba písma, rozsah použité slovní zásoby, správná aplikace probraných gramatických jevů. V ústním projevu se hodnotí zvuková stránka jazyka, slovní zásoba, správná aplikace probraných gramatických jevů s ohledem na správnost a srozumitelnost. Součástí hodnocení je také přístup žáka k plnění povinností, jeho samostatnost a aktivita při práci v kolektivu. K žákům se speciálními vzdělávacími potřebami je přistupováno individuálně.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- umět pracovat s jednoduchým textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat přiměřené mluvené projevy;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, vyhodnotit dosažené výsledky;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých.

Komunikativní kompetence

Žáci se učí:

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci, vhodně se prezentovat;
- vytvářet jednoduché texty na probraná témata;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizím jazyce
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění.

Personální kompetence

Absolventi by měli být schopni:

- stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a pracovní orientace;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, rozvíjet schopnosti spolupráce;
- pracovat samostatně s vírou ve vlastní síly a schopnosti, posilovat sebevědomí;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;



- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhý.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uvědomovat si vlastní národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k entitě druhých;
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury;
- chápat význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;

Digitální kompetence

Žáci se učí:

- zvolit vhodné digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- využít efektivně digitální technologie k získávání a prezentaci informací;
- vytvořit, předat či nasdílet jazykový obsah v digitální podobě;
- využít při tvořivých činnostech potenciál, který nabízejí digitální média;
- uplatňovat estetická kritéria při tvorbě digitálních materiálů;
- využít vhodné nástroje digitálních technologií ke zdokonalování jazykových kompetencí ve svém profesním i osobním životě;
- posoudit věrohodnost získaných digitálních informací a dat.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Obsah předmětu napomáhá k tomu, aby žáci dovedli komunikovat s lidmi, vytvářeli demokratické klima ve společenských skupinách, vyslechli názory druhých a přiměřeně na ně reagovali, byli schopni aktivně se podílet na životě společnosti.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali důsledky negativního působení společnosti na životní prostředí, nesli odpovědnost za životní prostředí pro budoucí generace, osvojili si zásady zdravého životního stylu.



Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby nesli odpovědnost za vlastní život a svá rozhodnutí, uvědomili si nutnost celoživotního vzdělávání, dodržování pracovních povinností, aktivně se podíleli na fungování demokratických zásad v osobním životě i na pracovišti.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné digitální technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- využíval digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli komunikovat se zákazníky rusky v gastronomických zařízeních.

Mezipředmětové vztahy

český jazyk a literatura, základy společenských věd, informační a komunikační technologie, technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů.

1. ročník, 2 h týdně, volitelný (alternativa: německý jazyk)

PŘEDAZBUKOVÉ OBDOBÍ, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše rozdíly v české a ruské výslovnosti napodobuje správnou výslovnost	• poslech textů • výslovnost

MOJE TŘÍDA, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozeznává první písmena azbuky a píše je rozlišuje ruskou intonaci tázacích a oznamovacích vět zeptá se na jméno a představí se pozdraví a rozloučí se použije jiné oslovení – používá jména po otci použije při hovoru tykání, vykání formuluje jednoduché dotazy a odpovědi rozumí jednoduchým pokynům a sdělením a adekvátně na ně reaguje	• jak se představíte • jak se kdo jmenuje • jak pozdravit při setkání, loučení • jak představit kamaráda, kamarádku • jak oslovujeme • základní poučení o přízvuku • rozlišení přízvučných a nepřízvučných slabik • nepřízvučné o, e • intonace tázacích a oznamovacích vět • písmena a, v, d, je, i, k, m, o, p, r, t, š, e, ja • poznatky o Rusku – mapa Ruska, města v Rusku, ruština ve světě • ruské názvy českých měst



MOJE RODINA, 20 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pojmenuje členy rodiny a představí je diskutuje na téma rodina napiše o rodině a o sobě několik vět reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny používá názvy nejběžnějších profesí a profesí svých blízkých komunikuje se spolužáky na téma rodina, profese pojmenuje domácí mazlíčky rozeznává další písmena abekvy	· kdo jsou členové vaší rodiny a další příbuzní · jaké povolání kdo má · kdo má co rád · názvy profesí · přivlastňovací zájmena 1. p. č. j. · souhlas, nesouhlas · domácí zvířata · vyjádření mám, máš · písmena b, g, jo, z, j, l, n, s, u, č, ju, měkký znak

OBRATY SPOLEČENSKÉHO STYKU, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
používá fráze společenského styku požádá o zopakování sdělené informace, zpomalení tempa řeči	· pozdravy, oslovení · zdvořilostní fráze – seznamování · souhlas, nesouhlas, omluva, poděkování, prosba, žádost

NOVÝ ŽÁK VE TŘÍDĚ, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
používá všechna psací i tiskací písmena abekvy charakterizuje jednoduše jednotlivé osoby vyplní jednoduchý dotazník doplní text k obrázkům čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností	· názvy států, národností, jazyků · odkud kdo je a kde bydlí · jaké je národnosti · pravopis jmen příslušníků národů · znalost cizích jazyků · osobní údaje · psaní záporu · časování sloves bydlet, učit se, mluvit · písmena: ž, f, ch, c, šč, y, tvrdý znak

POZNATKY O RUSKU, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
prokáže základní znalosti o Rusku	· Ruská federace, realie Ruska

2. ročník, 1 h týdně, volitelný (alternativa: německý jazyk)

OPAKOVÁNÍ A PROCVIČOVÁNÍ UČIVA 1. ROČNÍKU, 2 HODINY



výsledky vzdělávání	učivo
aktivně používá slovní zásobu lekcí 1-3 rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny	· opakování a procvičování učiva 1. ročníku

PONDĚLÍ JE TĚŽKÝ DEN, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
počítá do 20 vyjmenuje dny v týdnu pojmenuje školní předměty orientuje se v textu odstraní jazyková nedorozumění čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností odpovídá na otázky k poslechovým textům poznámená si základní body jednoduchého sdělení zprostředkuje předání informací jiné osobě porovná poznatky o Rusku s reáliemi ČR	· jak telefonovat · číslovky 0–20 · dny v týdnu · co se komu líbí, nelíbí · kdo má co rád · časování slovesa psát · podstatná jména ve 4. p. č. j. · rozvrh hodin, názvy předmětů ve škole · známkování · osobní zájmena · poznatky o Rusku – vzdělávání

OPAKOVÁNÍ A NĚCO NOVÉHO, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyplní dotazník, formulář, doplní tabulku používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu napíše email, dopis o sobě, škole uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy vyjmenuje některé spisovatele	• opakování 1.–4. lekce • poznatky o Rusku – významní spisovatelé

NAROZENINY JSOU JEN JEDNOU V ROCE, 13 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



vyjmenuje roční období, měsíce, vyjádří datum počítá do 100 poskytne informace o adrese stručně informuje o svých narozeninách zformuluje pozvání na oslavu narozenin diskutuje o svých koníčcích vypravuje o kamarádovi, kamarádce navrhne program na víkend	· názvy ročních období, měsíců · zájmy, koníčky · kdo co dělá ve volném čase · dárky · číslovky 30–100 • pohlednice s přáním · osobní zájmena 3. p. · minulý čas sloves • poznatky o Rusku – klima, turistické oblasti, svátky
---	--

3. ročník, 1 h týdně, volitelný (alternativa: německý jazyk)

OPAKOVÁNÍ A PROCVIČOVÁNÍ UČIVA 2. ROČNÍKU, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
aktivně používá slovní zásobu 1. a 2. ročníku	· opakování a procvičování učiva 2. ročníku

CO DAROVAT? KDE NAKUPOVAT? 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pojmenuje obchody, některé zboží vyjádří, že něco potřebuje, musí vyjádří své přání domluví si schůzku předá jednoduchý telefonní vzkaz čte jednoduché texty, nápisy, návody a orientuje se v textu zapojí se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma přeloží text s pomocí slovníku používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	• názvy obchodů, zboží • nakupování • časování slovesa koupit, chtít • podstatná jména 3. p. • osobní zájmena on, ona 3. p. • řadové číslovky 1.– 5. • vyjádření přání, nutnosti

DOBROU CHUŤ! 13 HODIN



výsledky vzdělávání	učivo
počítá do 1000 sestaví jídelníček pro návštěvu vyjmenuje zaměstnance restaurace, typy gastronomických zařízení hovoří o své práci, zpracuje svůj životopis k pracovnímu pohovoru zapojí se do konverzace zákazníků a poskytne jim požadované informace osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt zeptá se na spokojenost zákazníka omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu přijme objednávku, reklamaci a komunikuje s hostem předvede rozhovor číšníka s hostem používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti prokáže základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o Rusku uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka zpracuje si svůj životopis k pracovnímu pohovoru	• základní názvy nápojů a jídel • zaměstnanci restaurace, základní typy gastronomických zařízení • práce a zaměstnání • číslovky 200 – 1000 • vyjádření ceny • podstatná jména po číslovkách • časování slovesa pít, jíst, vzít • budoucí čas • setkání v restauraci, kavárně • komunikace s hostem • obsluha hosta – profesní rozhovory



sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru	
--	--

OPAKOVÁNÍ A NĚCO NOVÉHO, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy pojmenuje dopravní prostředky diskutuje o tom, co bude dělat o prázdninách stručně informuje o svém městě popíše slavnostně prostřený stůl sestaví jídelníček předvede komunikaci číšníka s hostem	· prázdniny, dovolená, cestování · kam a jak kdo pojede · přídavná jména · zájmena jaký, tento · časování sloves jet, jít · poznatky o Rusku – Petrohrad • profesní rozhovory – v restauraci, v hotelu



4.1.2.3 Německý jazyk

(alternativa ruský jazyk)

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Výuka německého jazyka je součástí všeobecného vzdělání, přispívá k rozvoji komunikativních kompetencí žáků a k harmonickému rozvoji jejich osobnosti. Předpokládá získání základní úrovně znalosti jazyka studiem na naší škole a usiluje o splnění výchovně vzdělávacích cílů, které vedou k rozvoji osobnosti žáka, jeho charakterových a morálních hodnot, komunikativních a personálních dovedností a znalostí, umožňuje žákům se domluvit v cizí zemi v běžné každodenní situaci a pomoci cizincům v naší zemi, poskytuje možnost vyměňovat si dostupné informace v němčině – v projevech mluvených i psaných.

Navazuje na znalosti získané na základní škole v posledních ročnících.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali úroveň A1 – A1+.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- využívat informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností;
- učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

Charakteristika učiva

Učivo je rozloženo do všech tří ročníků. Hodinová dotace činí v 1. ročníku 2 hodiny, ve 2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně.

Učebnice

Höppnerová, V. Němčina pro číšníky, kuchaře a gastronomii.

(1. roč. 7 lekcí, 2. roč. 4 lekce, 3. roč. 3 lekce – celkem 14 lekcí)

Strategie výuky

RVP i ŠVP předpokládají návaznost na základy učiva základní školy (1-2 roky). ŠVP je aplikován ve shodě s konkrétními požadavky učebního oboru kuchař-číšník. Stimuluje a podporuje se zájem žáků o studium německého jazyka, zařazují se aktivující metody, např. soutěže, hry, písňe, podporuje se sebedůvěra, samostatnost a iniciativa žáků. Při výuce gramatického učiva se výuka opírá o systém mateřského jazyka. Zohledňují se žáci se speciálními poruchami učení a používají se vhodné strategie pro dosažení úspěšných výsledků v učení.



Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, průběžně je hodnocen i ústní projev, slovní zásoba a schopnost porozumět německému mluvenému slovu. V konečném hodnocení je zahrnuta i aktivita a samostatnost žáka. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají individuální přístup i u hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- být čtenářsky gramotní;
- ovládat různé techniky učení;
- umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- s porozuměním naslouchat mluvenému projevu;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
- přijímat hodnocení výsledku svého učení od jiných lidí.

Kompetence k učení a jejich rozvoj

Látka je prezentována jasně, strukturovaně, užívá názorných příkladů ze situací každodenního života. Pravidelně se opakuje a rozšiřuje slovní zásoba, gramatika a schopnost komunikace v německém jazyce.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- porozumět jádru problému, získat informace k řešení problému;
- navrhnout způsob řešení, využívat zkušenosti a vědomosti dříve získané;
- uplatňovat myšlenkové operace, navrhnout a zdůvodnit varianty řešení.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění;
- vyjadřovali se přiměřeně účelu jednání v projevech mluvených i psaných;
- vhodně se prezentovali, účastnili se aktivně diskusí;
- vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- jasně, souvisle a srozumitelně formulovali své myšlenky, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovali jazykové normy a odbornou terminologii;
- dosáhli základní jazykovou způsobilost potřebnou pro komunikaci v cizojazyčném prostředí – zejména pro pracovní uplatnění dle potřeb příslušné odborné kvalifikace;
- byli motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností celoživotním učáním.



Personální kompetence

Žáci by měli být schopni:

- reálně posoudit své fyzické a duševní možnosti, osobní schopnosti, pracovní orientaci;
- odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování ze strany jiných lidí a přijímat radu a kritiku;
- vytvářet dobré mezilidské vztahy a předcházet osobním konfliktům;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, být finančně gramotní.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uznávali a dodržovali hodnoty podstatné pro život v demokratické společnosti;
- podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury;
- dodržovali zákony, respektovali práva a osobnosti druhých lidí;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a ochranu zdraví a života ostatních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci by měli být schopni:

- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve své profesní budoucnosti a přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí a vzdělávací dráze.

Matematické kompetence

Žáci by měli být schopni aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích (např. výpočet norem, kalkulace, tržba).

Digitální kompetence

Žáci se učí:

- zvolit vhodné digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- využít efektivně digitální technologie k získávání a prezentaci informací;
- vytvořit, předat či nasdílet jazykový obsah v digitální podobě;
- využít při tvořivých činnostech potenciál, který nabízejí digitální média;
- uplatňovat estetická kritéria při tvorbě digitálních materiálů;
- využít vhodné nástroje digitálních technologií ke zdokonalování jazykových kompetencí ve svém profesním i osobním životě;
- posoudit věrohodnost získaných digitálních informací a dat.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci se učí:

- jednat s lidmi;
- diskutovat, hledat kompromisní a citlivé řešení;
- masová média kriticky posoudit a optimálně využít pro své potřeby.



Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali citlivý vztah k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technických postupů, čisticích a mycích prostředků a zpracování vzniklých odpadů;
- si osvojili zásady zdravého životního stylu.

Člověk a svět práce

Žáci se učí:

- cílevědomě a odpovědně rozhodovat o své budoucí vzdělávací dráze;
- optimálně využívat svých odborných předpokladů;
- přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné digitální technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- získával data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- využíval digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci se učí:

- komunikovat se zahraničními partnery ústně i písemně;
- nabídnout své služby, poradit, vysvětlit v restaurační síti.

Mezipředmětové vztahy

český jazyk a literatura, anglický jazyk, matematika, základy společenských věd, informační a komunikační technologie, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb

1. ročník, 2 h týdně, volitelný (alternativa: ruský jazyk)

NĚMECKY MLUVÍCÍ ZEMĚ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
určí na mapě německy mluvící země, hlavní města, řeky a pohoří	• základní informace o německy mluvících zemích

LEKCE 1, WAS MACHEN SIE? 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
ptá se na práci napodobuje výslovnost formuluje jednoduché dotazy a odpovědi	• zaměstnání • pravopis a výslovnost • časování slabých sloves v přítomném čase



	• otázka doplňovací • vykání • časování pomocných sloves „sein“ a „haben“
--	---

LEKCE 2, HERR MENZEL AUS HAMBURG. WIR SUCHEN EINE GASTSTÄTTE, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
správně určí a pojmenuje nejbližší členy rodiny a příbuzné napíše o rodině a o sobě několik vět jednoduše popíše cestu	• naše rodina • člen určitý a neurčitý • slovosled ve větě oznamovací • otázka zjišťovací • sloveso „möchten“

LEKCE 3, HERR OBER, BITTE ZAHLEN, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
formuluje jednoduché dotazy a odpovědi pozdraví a přivítá hosta uvede hosta na místo zeptá se hosta na jeho přání zjistí objednávku, vyzve k zaplacení obraty společenského styku: pozdravy, přivítání hosta, základní pokyny rozšiřuje slovní zásobu „jídlo“	• v restauraci • silné skloňování podstatných jmen v jednotném čísle • skloňování „wer“ a „was“ • rozkazovací způsob

LEKCE 4, WOHIN HEUTE ABEND?, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
jednoduše se vyjadřuje o trávení volného času jednoduše se zeptá na cenu výrobku rozšiřuje slovní zásobu „přílohy“ čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností	• volný čas • předložky s 3. pádem • skloňování podstatných jmen v množném čísle • číslovky 1–20 • početní úkony, ceny

LEKCE 5, MEINE FAMILIE, HOBBYS, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
správně určí a pojmenuje další členy rodiny a příbuzné	• naše rodina • skloňování přivlastňovacích zájmen



představí své volnočasové aktivity volný čas, zábava na základě textu popře nebo potvrdí daná tvrzení	• zápor „nein“, „nicht“, „kein“ • přídavná jména ne „-er“
--	--

LEKCE 6, UNSER NATIONALGERICHT, HABEN SIE APPETIT AUF ETWAS SÜßES? 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pojmenuje minimálně 10 specialit naší kuchyně rozšiřuje slovní zásobu „jídlo“	• naše speciality • skloňování osobních zájmen • sloveso „können“

LEKCE 7, WO WOHNTE KARIN? 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše své bydliště a okolí rozšiřuje slovní zásobu „hotel“ používá předložky pro vyjádření místa a směru rozumí jednoduchým pokynům a sdělením reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny rozlišuje základní zvukové prostředky němčiny, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	• místo, kde bydlím • předložky se 3. a 4. pádem • přísudkové sloveso po číslovkách • číslovky od 21 výše

2. ročník, 1 h týdně, volitelný (alternativa: ruský jazyk)

LEKCE 8, IN DER HOTELFACHSCHULE, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
sdělí ústně základní osobní údaje a údaje pracovního charakteru hovoří o své práci, zpracuje si životopis k pracovnímu pohovoru popíše průběh školního dne zeptá se na čas	• osobní údaje • můj školní den • dopis • silná slovesa v přítomném čase • vazba „es gibt“ • časové údaje



vyjadřuje časové údaje rozšiřuje slovní zásobu „snídaně“ napíše krátký neformální dopis	
---	--

LEKCE 9, WIR SUCHEN EIN RESTAURANT, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
diskutuje o výběru vhodné restaurace jednoduše komentuje zdravé a nezdravé stravování jednoduše popíše hlavní chod napodobuje správnou výslovnost vede rozhovor	• dny v týdnu • zdravé stravování • neurčité zájmeno „man“ • předložky se 4. pádem

LEKCE 10, MARIONS LEBENSSTIL, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
diskutuje o způsobech stravování vyjmenuje klady a zápory rychlého občerstvení rozšiřuje slovní zásobu „prostřený stůl“ napodobuje správnou výslovnost vede rozhovor	• způsoby stravování • prostřený stůl • časování způsobových sloves • souvětí souřadné

LEKCE 11, ETWAS NEUES FÜR DEN SOMMER?, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
informuje o způsobech nakupování v různých typech obchodů vede dialog se spolužákem nebo vyučujícím o nakupování rozšiřuje slovní zásobu „roční období“ napodobuje správnou výslovnost tvoří složitější věty	• nakupování • zvrtná slovesa • přídavní jména po „etwas“, „viel“, „nichts“



čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	
---	--

3. ročník, 1 h týdně, volitelný (alternativa: ruský jazyk)

LEKCE 12, DAS MITTAGESSEN, 10 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
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 zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé téma při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice německy mluvících zemí vede rozhovor číšník – host rozšiřuje slovní zásobu „ryby“	• nákupy • jídelní lístky – srovnání německých a českých jídelních lístků • slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami • tvoří věty se slovesy s předponami • vyjadřování množství, míry a hmotnosti • základní příslovce času
LEKCE 13, WAS IST DAS FÜR EIN GERICHT? 10 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči zeptá se na spokojenost zákazníka omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu	• profesní rozhovory • skloňování přídavných jmen bez členu • předložky v časových údajích



sestaví jednoduchý jídelní lístek s minimálně 5 druhy jídel v každé položce rozšiřování slovní zásoby „kuchařka“ popisuje některé položky jídelního lístku tvoří složitější věty vyjadřuje se ústně i písemně ke známým tématům používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální slovní zásobu ze svého oboru	
---	--

LEKCE 14, KENNEN SIE IHRE STADT? 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
informuje o městě, institucích, památkách rozšiřuje slovní zásoba „město“ napíše dopis o svém bydlišti a jeho okolí orientuje se v realitách České republiky a německy mluvících zemí prokáže základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o německy mluvících zemích uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy	• moje město • realie ČR a německy mluvících zemí • množné číslo podstatných jmen • skloňuje podstatná jména a správně použije pád a číslo ve větách • zájmeno „welcher“



4.2 Společenskovědní vzdělávání

4.2.1 Základy společenských věd

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Obecným cílem základů společenských věd je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti, naučit je kriticky myslet a porozumět světu, v němž žijí. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

Výuka předmětu základy společenských věd navazuje na učivo základní školy.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- získané vědomosti a dovednosti využít v praktickém životě, porozumět světu, v němž žijí, přemýšlet o skutečnosti kolem sebe;
- formulovat jasně své názory a postoje z oblasti sociologické, politické, ekonomické a etické, zaujímat stanovisko na základě argumentů, přijímat v diskusi argumenty druhých, oprostit se od předsudků, nesnášenlivosti, netolerantnosti jednání;
- jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, respektovat lidská práva, vážit si demokracie a svobody, projevovat občanskou aktivitu;
- získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů, nenechat se manipulovat.

Při výuce základů společenských věd se usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:

- jednat odpovědně a žít čestně;
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, i když má demokracie své stinné stránky (korupce, kriminalita...), jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně;
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat;
- uznávat, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej;
- na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostit se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.



Charakteristika učiva

Učivo spadá do oblasti společenskovedního vzdělávání a zahrnuje většinu společenskovedních disciplín. Je rozvrženo do pěti tematických celků:

1. Člověk v lidském společenství (etika, sociologie, kultura, estetika)
2. Člověk jako občan v demokratickém státě (stát, ústavní právo, politologie, média, multietnicita ve státě)
3. Člověk a právo (právo, právní ochrana občanů, právní odvětví)
4. Člověk a hospodářství (hospodářský život společnosti, hospodářská politika státu, zaměstnání, pojištění a sociální zabezpečení)
5. Česká republika, Evropa a svět (československá a česká státnost, státní svátky, významné dny ČR, zapojení ČR do mezinárodních struktur, soudobý svět a jeho problémy)

Strategie výuky

Výuka probíhá ve všech ročnících a je dotována 1 hodinou týdně. Má žáky vybavit pro život, má je učit řešit praktické otázky osobního a občanského života.

V hodinách je používán výklad, rozhovor, řízená diskuse, samostatná práce jednotlivců, skupinová práce, vzájemné učení, soutěže, besedy. Výuka je doplňována exkurzemi.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Žáci jsou hodnoceni ústně za dosaženou úroveň znalostí, orientaci v aktuálním společenském dění, úroveň vyjadřování a schopnost logické argumentace. Hodnotí se i práce s konkrétními informacemi (vyhledávání zdrojů a jejich zpracování). Součástí hodnocení je také přístup k plnění povinností, vlastní samostatná práce – referáty, krátké zprávy (aktuality), jejich prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- umět pracovat s textem, rozlišit podstatné od nepodstatného, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.



Kompetence k řešení problémů

Žáci by měli být schopni:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, vyhodnotit dosažené výsledky;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi;
- znát instituce, které jim s řešením problémů mohou pomoci.

Komunikativní kompetence

Žáci by měli být schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- naslouchat pozorně druhým, kriticky hodnotit a tolerovat názory jiných lidí;
- vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- zaznamenávat písemně podstatné údaje z textů.

Personální kompetence

Žáci se učí:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je;
- stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, rozvíjet schopnosti spolupráce,
- pracovat samostatně s vírou ve vlastní síly a schopnosti, posilovat sebevědomí;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci by měli:

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



- uvědomovat si národní a vlastní identitu, mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování života a zdraví ostatních;
- chápat význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

Matematické kompetence

Žáci se učí číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.).

Digitální kompetence

Žáci by měli:

- využít digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi;
- zvolit digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- vyhledat prostřednictvím digitálních technologií pomoc při řešení osobních, právních a sociálních problémů;
- využít vhodné digitální technologie k získávání a prezentaci informací z různých zdrojů.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Obsah předmětu zásadně napomáhá k rozvíjení aktivní tolerance a respektu, vytváření demokratického klimatu ve společenských skupinách, účasti na životě společnosti a odpovědnosti při sledování osobních i veřejných zájmů.

Člověk a životní prostředí

Žáci se seznámí s negativním působením lidské společnosti na životní prostředí. Jsou vedeni k odpovědnosti za životní prostředí pro budoucí generace.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby nesli odpovědnost za vlastní život a svá rozhodnutí, uvědomili si nutnost celoživotního vzdělávání, dodržování pracovních povinností, aktivně se podíleli na fungování demokratických zásad v osobním životě i na pracovišti.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:



- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji;
- při komunikaci v online prostředí respektovali pravidla slušného chování a jednali eticky, respektovali kulturní odlišnosti vytvářeli a spravovali svou digitální identitu;
- chránili sebe i ostatní před možným nebezpečím v digitálním světě;
- znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany osobních údajů.

Mezipředmětové vztahy

Úzké propojení je s ekonomikou. Dále pak také s jazykem českým a literaturou, biologií a ekologií a informační a komunikační technologií.

1. ročník, 1 h týdně, povinný

ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ, 17 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí zásady slušného chování v běžných životních situacích a aplikuje je vysvětlí pojmy odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě 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 objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému vysvětlí, co dělat, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva,	• člověk jako člen společenských skupin, socializace • mezilidské vztahy, pravidla chování • vrstevnické skupiny, jejich morálka • sociální skupiny, sociální status, role • konsenzus, konflikty, jejich řešení • sociálně patologické jevy (kriminalita, agrese, vandalismus, chuligáni, šikana) • péče jedince o zdraví, formy závislostí (kouření, alkohol, drogy, patologické hráčství) • manželství, rodina, vztahy v rodině, násilí v rodině, práva dětí • sociální zajištění občanů • hospodaření jednotlivce a rodiny • média, kritický přístup k médiím



násilí, vydírání) sestaví fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů rozezná zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (v médiích, reklamě, jednotlivými politiky) na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky	
---	--

ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
zjistí, jaké služby poskytuje peněžní ústav (banka, pojišťovna) vysvětlí, kdy jsou bankovní služby pro člověka únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné popíše, jak si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří popíše, jak vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace	• peněžní ústavy, služby • peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk

ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
najde ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy popíše státní symboly vyjmenuje státní svátky, významné dny	• české státní a národní symboly • státní svátky a významné dny ČR (učivo je zařazeno podle jednotlivých dnů během celého roku) • globalizace • globální problémy



a uvede, kdy se slaví 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 uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) na příkladu z médií vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem	světové velmoci, vyspělé státy, rozvojové země
---	--

2. ročník, 1 h týdně, povinný

ČLOVĚK JAKO OBČAN, 19 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



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) uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke státu a ostatním lidem povinnosti uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie v konkrétních příkladech ze života odliší pozitivní jednání od nedemokratického jednání debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie uvede nejvýznamnější české politické strany vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti uvede příklady extremismu na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	• demokratický stát, státní občanství, občanská participace • Ústava ČR, občanská práva a svobody • stát, typy státu • demokracie, hodnoty a principy • demokracie, problémy demokracie • volby, volební právo, typy voleb • typy moci ve státě, zákonodárná, výkonná a soudní • státní správa, orgány státní správy • samospráva, orgány územní samosprávy • politika, politický systém, politické strany • politické ideologie
--	--

ČLOVĚK A PRÁVO, 13 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a kdy má trestní odpovědnost	• právo, právní stát • právní řád, právní ochrana občanů • orgány právní ochrany, soudy, státní zastupitelství, advokacie, notářství, arbitráž, ombudsman, exekutor



popíše, jak reklamovat koupené zboží nebo služby zjistí z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění), jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva	• občanské právo, občanský zákoník, občanské soudní řízení, správní řízení • občanskoprávní vztahy, právnícká a fyzická osoba, vlastnictví, škody, odpovědnost za škody, smlouvy, občanské soužití • trestní právo, trestní odpovědnost, tresty, orgány činné v trestním řízení
---	---

3. ročník, 1 h týdně, povinný

ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
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 popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu) na příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem menšin uveď konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti vysvětlí na příkladech osudů lidí (civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	• náboženství a ateismus, náboženské sekty, náboženský extremismus • multietnicita ve státě (rasa, národ, národnost, národnostní menšina) • multietnicita v ČR • multikulturní soužití, demokratické a konfliktní soužití (xenofobie, rasismus, antisemitismus, genocida, holocaust, apartheid)

ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	• zapojení ČR do mezinárodních struktur • OSN, NATO, EU
---	--

ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ, 17 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění popíše, co má obsahovat pracovní smlouva vysvětlí, jak zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech vyhledá nabídky zaměstnání, popíše, jak kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	• trh a jeho fungování (zboží, cena, reklama) • hospodářská politika státu, státní rozpočet, daně • finanční úřad • mzda, plat • sociální a zdravotní pojištění • pracovní právo, zákoník práce • úřad práce • nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace • vyhledávání zaměstnání • profesní kariéra



4.3 Přírodovědné vzdělávání

Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů.

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

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

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

Přírodovědné vzdělávání je realizováno v předmětech fyzika, chemie a biologie a ekologie.



4.3.1 Fyzika

Pojetí předmětu

Obecný cíl:

Fyzika patří k předmětům všeobecně vzdělávacím. Svým vzdělávacím obsahem úzce souvisí především s chemií, matematikou a vzděláváním v informačních a komunikačních technologiích.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- pochopit přírodní jevy a zákonitosti probíhající v neživé přírodě;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- pochopit princip technických zařízení a přístrojů používaných v profesním a občanském životě;
- pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané informace;
- klást si otázky o okolním světě, vyhledávat k nim relevantní informace a odpovědi a zároveň je interpretovat v diskusi k přírodovědné a technické problematice.

Charakteristika učiva

Fyzika je vyučována v prvním ročníku studia v rozsahu 1 hodiny týdně. Předmět se uskutečňuje formou vyučovacích hodin v kmenových popř. v odborných přírodovědných učebnách. Učivo je rozděleno do osmi témat, která postihují hlavní oblasti fyziky. Důraz je kladen na praktické užití teoretických poznatků v odborné praxi a v životě.

Učebnice

Lepil, Oldřich – Bednařík, Milan – Hýblová, Radmila. Fyzika pro střední školy.

Lank, Vladimír – Vondra, Miroslav. Fyzika v kostce pro střední školy.

Strategie výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:

- výklad učiva;
- řízený rozhovor učitele s žáky;
- diskuse žáků na dané téma;
- frontální práce učitele s žáky;
- prezentace učiva s využitím výukových programů;
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech;
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva;
- práce s dostupnou výpočetní technikou;
- samostatné referáty žáků;
- prezentace výsledků práce pomocí dostupné techniky.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o.



Učitel soustavně sleduje výkony a aktivitu žáků během vyučovací hodiny, kontroluje připravenost žáka na vyučování prostřednictvím aktivity žáka v hodinách, dále pomocí krátkých testů a ústního zkoušení, hodnotí skupinovou práci žáků a domácí práce žáků (referáty, krátkodobé projekty, tvorbu prezentací).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Učitel:

- zadává žákům takové úlohy, které vedou k různým metodám a formám činností (výklad učiva, studium odborných textů, vyhledávání informací v různých zdrojích, procvičování získaných dovedností samostatně i ve skupinách);
- zadává žákům ke zpracování taková témata, která popularizují fyziku, ukazují její význam pro společnost a její další rozvoj, seznamují žáky s některými významnými vědci, kteří se zasloužili o rozvoj fyziky;
- při výuce preferuje porozumění fyzikálním zákonitostem a jejich užití před přemírou faktů, která mohou být vyhledána z různých zdrojů informací;
- vede žáky k plánování postupů a úkolů vedoucích k vyřešení problému;

Žák:

- vytváří si pozitivní vztah ke vzdělání
- umí si vytvořit vhodný studijní režim, uplatňuje různé způsoby práce s textem
- poslouchá mluvený projev a snaží se pořídit si poznámky

Kompetence k řešení problémů

Učitel:

- postupuje od jednodušších problémů ke složitějším, podporuje různé postupy řešení, zadává různé stupně obtížnosti úloh;
- rozebírá příčiny vzniku chyb v postupu řešení, žák pracuje s chybou;
- pomocí vhodných úkolů, otázek vede žáka k rozboru problému, plánování postupu řešení, odhadu výsledku řešení a pak kritickému zhodnocení všech kroků;

Žák:

- využívá zkušenosti z praxe a navazuje na ně;
- se učí vytvářením fyzikálních modelů abstrahovat podstatné vlastnosti popisující fyzikální děje a současně si uvědomovat rozdíly mezi fyzikálním modelem a skutečným dějem v přírodě.

Komunikativní kompetence

Učitel:

- vede žáky k věcně správnému vyjadřování, používání terminologie a symboliky; vyžaduje slovní komentář při objasnění postupu řešení;
- podporuje komunikaci ve skupině;

Žák:

- se učí srozumitelně formulovat své postupy, formulovat, příp. vyvracet námitky;
- se učí prezentovat své myšlenky v písemné i mluvené formě, v grafické podobě s využitím komunikačních technologií.



Personální a sociální kompetence

Učitel:

- zadává úkoly vyžadující týmovou spolupráci (kooperace, spolupráce při řešení problému, obhajoba svého názoru a zvoleného postupu, prosazení se ve skupině, soutěž, uplatnění individuálních schopností, vědomostí, dovedností);
- motivuje žáky svou důsledností k zodpovědnosti při plnění úkolů;
- vede žáky ke kritickému přijímání informací.

Žák:

- posuzuje reálně své duševní možnosti;
- reaguje adekvátně na hodnocení ze strany jiných lidí, učí se přijímat radu popř. kritiku

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, získávali a vyhodnocovali informace o pracovních nabídkách;
- komunikovali s potencionálními zaměstnavateli, aplikovali práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců;
- osvojili si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence

Žáci by měli:

- správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- volit vhodné matematické postupy a metody;
- využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata) reálných situací a používat je pro řešení;
- nacházet funkční závislosti při řešení praktických úkolů
- umět odhadnout výsledky řešení;
- sestavit na základě dílčích výsledků řešení praktického úkolu;
- správně používat a převádět běžné jednotky.

Digitální kompetence

Žáci by měli:



- volit vhodné digitální nástroje k získávání dat při bádání a experimentování;
- zpracovat a vyhodnocovat získaná digitální data prostřednictvím digitálních nástrojů;
- využít digitální technologie k analýze a řešení přírodovědných problémů;
- volit vhodné digitální technologie k vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Cílem je vychovat žáky k tomu, aby především byli zodpovědní za své názory, uměli uvažovat o existenčních otázkách, učili se být kriticky tolerantní, uměli odolávat myšlenkové manipulaci (včetně médií), uměli komunikovat a hledat kompromis, aby se dokázali angažovat, vážili si materiálních a duchovních hodnot, chránili životní prostředí.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznali:

- bezpečnost silničního provozu;
- vliv dopravy na životní prostředí;
- možnosti využívání zdrojů energie, klady a zápory;
- využití tepelné izolace;
- globální oteplování Země
- tepelné motory, vliv provozu tepelných motorů na životní prostředí;
- bezpečné zacházení s elektrospotřebiči
- jak poskytnout první pomoc při úrazu elektrickým proudem;
- výrobu elektrické energie a její vliv na životní prostředí;
- výrobu elektrické energie v regionu;
- využitelné zdroje energie pro provoz domácnosti;
- způsoby šetření elektrickou energií v domácnostech;
- ochranu zdraví člověka v hlučném prostředí;
- význam ultrazvuku v živé přírodě;
- elektromagnetické vlnění kolem nás, jeho technické využití (rozhlasové a televizní vysílání);
- jaderné elektrárny u nás a ve světě;
- jaderné katastrofy a jejich vliv na lidský organismus a životní prostředí;
- alternativní a obnovitelné zdroje energie;
- historie výzkumu vesmíru.

Člověk a svět práce

Získané znalosti a kompetence umožní žákům vést aktivní pracovní život a úspěšnou kariéru tak, aby byli kdykoliv schopni adaptovat se na změněné podmínky, procházet rekvalifikacemi, přizpůsobit se světu práce po všech stránkách.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi při vytváření přírodovědných modelů;
- získávali a zpracovávali digitální data z měření a experimentů;
- volili vhodné digitální technologie k analýze a řešení přírodovědných problémů;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- vytvářeli a upravovali vlastní digitální obsah v různých formátech.



Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci by měli:

- využívat fyzikální poznatky a dovednosti v praktickém a osobním životě;
- aplikovat fyzikální poznatky a postupy v odborných předmětech;
- v hodinách fyziky si prohloubit a utřídit již získané poznatky, osvojit si a rozvinout dovednosti potřebné k tomu, aby dbali na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.

Mezipředmětové vztahy

matematika, chemie, biologie a ekologie, informační a komunikační technologie, odborný výcvik, technologie přípravy pokrmů

1. ročník, 1 h týdně, povinný

MECHANIKA PEVNÝCH LÁTEK , 6 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje hmotný bod, druhy pohybů řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu popíše veličinu síla, i jaký druh pohybu vyvolá vyřeší výslednou sílu při působení více sil na těleso vysvětlí mechanickou práci, kinetickou a potenciální energii charakterizuje zákon zachování energie a vysvětlí ho na konkrétních příkladech určí výslednici sil působících na těleso	• hmotný bod • rozdělení pohybů podle trajektorie • rozdělení pohybů podle rychlosti • dráha, rychlost a čas u rovnoměrného a nerovnoměrného pohybu • Newtonovy pohybové zákony • síla, její znázornění, skládání sil stejného, opačného a kolmého směru • mechanická práce • kinetická a potenciální energie • zákon zachování mechanické energie

MECHANIKA TEKUTIN, 3 HODINY	
výsledky vzdělávání	učivo
popíše hydraulická a pneumatická zařízení popíše chování těles v tekutině v závislosti na její hustotě aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	• Pascalův zákon • princip hydraulických a pneumatických zařízení, jejich využití v praxi • Archimédův zákon a vztlaková síla • tíhová síla tělesa • chování těles po ponoření v tekutinách

TERMIKA, 5 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje teplotní roztažnost látek	• teplota a její měření



a aplikuje tyto znalosti v běžném životě vysvětlí způsoby změny vnitřní energie těles charakterizuje principy tepelných motorů vyjmenuje jednotlivá skupenství látek a jejich přeměny popíše skupenské přeměny a skupenství látek z běžného života	• objemová a délková tepelná roztažnost látek • vnitřní energie a její změna • teplo, tepelné motory • skupenské přeměny a struktura látek • anomálie vody a její význam
---	--

ELEKTŘINA A MAGNETISMUS, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj zakreslí elektrické pole okolo náboje a působení pole na jednotkový náboj zakreslí jednoduchý obvod a vypočítá proud, napětí nebo odpor s použitím Ohmova zákona charakterizuje vlastní a příměsovou vodivost polovodičů, diodu (PN přechod) znázorní magnetické pole okolo vodiče a cívky s proudem určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem popíše výsledek vzájemného pohybu magnetu a cívky popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice popíše přenos elektrické energie z elektrárny do domácností nebo podniků	• elektrický náboj, elektrická síla a pole • kapacita vodiče • elektrotechnické značky a elektrický obvod • Ohmův zákon • vodivost kovů, polovodičů, kapalin a plynů • dioda a její použití • magnety trvalé a dočasné • magnetické pole a jeho znázornění • elektromagnetická indukce a její význam pro výrobu elektrické energie • vznik střídavého proudu • přenos elektrické energie

VLNĚNÍ, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření charakterizuje základní vlastnosti zvuku vypočítá vzdálenost bouřky	• mechanické kmitání a vlnění • zvuk a jeho šíření • vliv zvuku na člověka



vysvětlí negativní vliv hluku, jak ochrání svůj sluch	
---	--

OPTIKA, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše světlo a jeho rychlost v různých prostředích, světelné zdroje a optická prostředí charakterizuje a znázorní zákony odrazu a lomu na praktických příkladech řeší úlohy na odraz a lom světla řeší zobrazení předmětů zrcadly a čočkami popíše oko, jeho funkci a vady vysvětlí korekci očních vad vyjmenuje druhy elektromagnetického záření a uvede jejich význam	- světlo a jeho šíření, světelné zdroje - optická prostředí - zákon odrazu, zobrazování zrcadly - zákon lomu, zobrazování čočkami - oko, jeho funkce, oční vady a jejich korekce - druhy elektromagnetického záření včetně rentgenového

FYZIKA ATOMU, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje nukleony popíše stavbu elektronového obalu charakterizuje radioaktivitu a popíše způsob ochrany před jaderným zářením popíše princip získávání energie v elektrárnách	- atom a jeho stavba, nukleony - laser - radioaktivita a jaderné záření - jaderný reaktor, energie a její využití

VESMÍR, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje objekty naší sluneční soustavy vysvětlí význam Slunce pro život na Zemi popíše základní hvězdy naší galaxie	- galaxie, hvězdy, planety a jejich pohyb, komety - Slunce a sluneční soustava



4.3.2 Chemie

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Chemie patří k předmětům všeobecně vzdělávacím. Svým obsahem úzce souvisí se vzděláváním fyzikálním, matematickým, biologickým, ekologickým a vzděláváním v informačních a komunikačních technologiích.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat poznatků a dovedností získaných ve vyučovacích hodinách chemie v praktickém životě v situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané informace;
- pochopit přírodní jevy a zákonitosti probíhající v neživé přírodě;
- rozvíjet své logické myšlení, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- rozvíjet své vědomosti a dovednosti v dalším vzdělávání;
- klást si otázky o okolním světě, vyhledávat k nim odpovědi, zároveň je interpretovat v diskusi k přírodovědné problematice;
- pracovat s učebnicí a další odbornou literaturou.

Charakteristika učiva

Chemie je vyučována v prvním ročníku v rozsahu 1 hodiny týdně. Výuka předmětu se uskutečňuje v kmenových, popř. přírodovědných učebnách. Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí. Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnic i některé časopisy, učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Důraz je kladen na praktické užití teoretických poznatků.

Učebnice

Doc. RNDr. Beneš, Pavel, CSc. a kolektiv. Chemie pro střední školy.

RNDr. Blažek, Jaroslav, CSc. – RNDr. Fabini, Ján. Chemie pro studijní obory SOŠ a SOU nechemického zaměření.

Růžičková K., Kotlík B. Chemie v kostce pro střední školy.

Strategie výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva – používána je forma výkladu, řízeného rozhovoru učitele s žáky, skupinové diskuse na dané téma, referáty žáků, samostatné práce žáků při procvičování a opakování učiva, skupinové práce žáků na zadaných úkolech. V hodinách je využívána audiovizuální technika.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o.

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



samostatných, skupinových školních a domácích prací žáků (referáty, krátkodobé projekty, tvorba prezentací).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Učitel:

- zadává žákům takové úlohy, které vedou k různým metodám a formám činností (výklad učiva, studium odborných textů, vyhledávání informací v různých zdrojích, procvičování získaných dovedností samostatně i ve skupinách);
- zadává žákům ke zpracování taková témata, která popularizují chemii, ukazují její význam pro společnost a její další rozvoj, seznamují žáky s některými významnými vědci, kteří se zasloužili o rozvoj chemie
- vede žáky k plánování postupů a úkolů vedoucích k vyřešení problému
- vede žáky k aplikaci získaných znalostí a dovedností při řešení problému v ostatních vyučovacích předmětech a reálném životě;
- průběžně hodnotí žáka;

Žák je schopen posuzovat svoje výsledky, srovnávat se s ostatními ve skupině, uvědomit si svoje rezervy.

Kompetence k řešení problémů

Učitel:

- postupuje od jednodušších problémů ke složitějším, podporuje různé postupy řešení, zadává různé stupně obtížnosti úloh;
- rozebírá příčiny vzniku chyb v postupu řešení, žák pracuje s chybou pomocí vhodných úkolů, otázek vede učitel žáka k rozboru problému, plánování postupu řešení, odhadu výsledku řešení a pak kritickému zhodnocení všech kroků;
- žák využívá zkušenosti z praxe a navazuje na ně;

Žák:

- se učí vytvářením chemických modelů abstrahovat podstatné vlastnosti popisující chemické děje a současně si uvědomovat rozdíly mezi chemickým modelem a skutečným dějem v přírodě.

Komunikativní kompetence

Učitel:

- vede žáky k věcně správnému vyjadřování, používání terminologie a symboliky; vyžaduje slovní komentář při objasnění postupu řešení;
- podporuje komunikaci ve skupině;

Žák:

- se učí srozumitelně formulovat své postupy, formulovat, příp. vyvracet námitky
- se učí prezentovat své myšlenky v písemné i mluvené formě, v grafické podobě s využitím komunikačních technologií.

Personální a sociální kompetence

Učitel:



- zadává úkoly vyžadující týmovou spolupráci (kooperace, spolupráce při řešení problému, obhajoba svého názoru a zvoleného postupu, prosazení se ve skupině, soutěž, uplatnění individuálních schopností, vědomostí, dovedností);
- motivuje žáky svou důsledností k zodpovědnosti při plnění úkolů;
- vede žáky ke kritickému přijímání informací.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, získávali a vyhodnocovali informace o pracovních nabídkách;
- komunikovali s potencionálními zaměstnavateli, aplikovali práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců;
- si osvojili základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence

Žáci by měli:

- správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- volit vhodné matematické postupy a metody;
- nacházet funkční závislosti při řešení praktických úkolů;
- umět odhadnout výsledky řešení;
- sestavit na základě dílčích výsledků řešení praktického úkolu;
- nacházet funkční závislosti při řešení praktických úkolů;
- umět odhadnout výsledky řešení;
- sestavit na základě dílčích výsledků řešení praktického úkolu.

Digitální kompetence

Žáci by měli:

- volit vhodné digitální nástroje k získávání dat při bádání a experimentování;
- zpracovat a vyhodnocovat získaná digitální data prostřednictvím digitálních nástrojů;
- využít digitální technologie k analýze a řešení přírodovědných problémů;
- volit vhodné digitální technologie k vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.



Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Cílem je vychovat žáky k tomu, aby především byli zodpovědní za své názory, uměli uvažovat o existenčních otázkách, učili se být tolerantní, uměli odolávat myšlenkové manipulaci (včetně médií), uměli komunikovat a hledat kompromis, aby se dokázali angažovat, vážili si materiálních a duchovních hodnot, chránili životní prostředí.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou seznamováni:

- se znečišťováním životního prostředí průmyslem, v němž se uplatňuje chemická výroba (průmysl chemický, hutnický, farmaceutický, potravinářský, textilní, sklářský a keramický, petrochemický apod.);
- s vlivem chemických látek využívaných v zemědělství na životní prostředí a zdraví člověka;
- s vlivem běžných chemických látek na zdraví člověka a životní prostředí;
- s vlivem chemických látek využívaných v potravinářském průmyslu;
- s vlivem dopravy na životní prostředí
- s globálním oteplováním Země;
- se skleníkovými plyny, skleníkovým efektem;
- s ozonovou dírou;
- s využíváním zdrojů energie.

Člověk a svět práce

Získané znalosti a kompetence umožní žákům vést aktivní pracovní život a úspěšnou kariéru tak, aby byli kdykoliv schopni adaptovat se na změněné podmínky, procházet rekvalifikacemi, přizpůsobit se světu práce po všech stránkách.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi při vytváření přírodovědných modelů;
- získávali a zpracovávali digitální data z měření a experimentů;
- volili vhodné digitální technologie k analýze a řešení přírodovědných problémů;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- vytvářeli a upravovali vlastní digitální obsah v různých formátech.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- v rámci možnosti a podmínek školy dovedli analyzovat a řešit problémy;
- se naučili využívat chemické poznatky a dovednosti v praktickém a osobním životě;
- v hodinách chemie prohloubili a utvrdili již získané poznatky, osvojili a rozvinuli dovednosti potřebné k tomu, aby dbali na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.

Mezipředmětové vztahy

Předmět je provázán s dalšími všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty:



fyzika, biologie a ekologie, informační a komunikační technologie, technologie přípravy pokrmů, potraviny a výživa.

1. ročník, 1 h týdně, povinný

OBEZNÁ CHEMIE, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby uveče názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků popíše základní metody oddělování složek ze směsí včetně využití v praxi vyjádří složení roztoku a připraví roztok daného složení vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	• chemické látky a jejich vlastnosti • částicové složení látek (atom, molekula) • chemická vazba • chemické prvky, sloučeniny, chemická symbolika • periodická soustava prvků • směsi, jejich rozdělení, roztoky • chemické reakce, chemické rovnice • výpočty v chemii

ANORGANICKÁ CHEMIE, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí vlastnosti anorganických látek tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	• anorganické látky, oxidy, sulfidy, hydroxidy, kyseliny a soli • názvosloví anorganických sloučenin • vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi

ORGANICKÁ CHEMIE, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



charakterizuje základní skupiny uhlovodíků, jejich vybrané deriváty, tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	• vlastnosti atomu uhlíku • uhlovodíky a jejich deriváty • zdroje uhlovodíků • základ názvosloví organických sloučenin • organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
---	---

BIOCHEMIE, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny charakterizuje nejdůležitější přírodní látky popíše vybrané biochemické děje	• chemické složení živých organismů • přírodní látky – bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory • biochemické děje v organismech (dýchání, fotosyntéza, anabolismus a katabolismus)



4.3.3 Biologie a ekologie

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Biologie a ekologie patří k předmětům všeobecně vzdělávacím a jsou nedílnou součástí přírodovědného vzdělávání. Svým obsahem úzce souvisí se vzděláváním fyzikálním, chemickým, matematickým. Celkové pojetí výuky směřuje k využití přírodovědných poznatků v profesním životě a občanském životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností z biologie a ekologie, které souvisejí s přírodovědnou oblastí v praktickém životě;
- pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané informace;
- pochopit přírodní jevy a zákonitosti probíhající v neživé přírodě;
- formovat logické myšlení, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě;
- pracovat s učebnicí a další odbornou literaturou.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělání. Učivo se zaměřuje na tematické celky z oblasti základů biologie, obecné ekologie, člověk a životní prostředí, ochrany zdraví. Předmět se uskutečňuje formou vyučovacích hodin v kmenových učebnách. Žáci mohou ke své práci používat učebnice, odborné časopisy, čímž se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Důraz je kladen na praktické užití teoretických poznatků, především v oblasti ochrany životního prostředí a ochrany zdraví.

Učebnice

RNDr. Kvasničková, Danuše, CSc. Základy ekologie
Internet; odborné články a časopisy

Strategie výuky

Biologie a ekologie je vyučována v rozsahu 1 hodiny týdně v 2. ročníku.

Metody a formy výuky jsou použity v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Je užívána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuse, přednesu, referátů žáků, samostatné práce žáků při procvičování a opakování učiva, skupinové práce žáků na zadaných úkolech, exkurze do okolí. Je využívána audiovizuální technika.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkování. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, na základě písemného nebo ústního opakování jednotlivých učebních celků a témat. Písemné opakování je prováděno formou testů, zadáváním



samostatných úkolů, skupinových školních a domácích prací žáků (referáty, krátkodobé projekty, tvorba prezentací). Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění probraného učiva a schopnost využívat poznatky v praxi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Učitel:

- zadává žákům takové úkoly, které vedou k různým metodám a formám činností (výklad učiva, vyhledávání informací v různých zdrojích, procvičování získaných dovedností samostatně i ve skupinách)
- zadává žákům ke zpracování taková témata, která popularizují biologii a ekologii, ukazují její význam pro společnost a její další rozvoj, seznamují žáky s některými významnými vědci, kteří se zasloužili o rozvoj přírodních věd
- vede žáky k plánování postupů a úkolů vedoucích k vyřešení problému
- vede žáky k aplikaci získaných znalostí a dovedností při řešení problému v ostatních vyučovacích předmětech a reálném životě;
- vede žáky k poznání přírodovědné terminologie, k dovednosti věcně správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata;

Žák je schopen posuzovat svoje výsledky, srovnávat se s ostatními ve skupině, uvědomit si svoje rezervy.

Kompetence k řešení problémů

Učitel:

- postupuje od jednodušších problémů ke složitějším, podporuje různá řešení, zadává různé stupně obtížnosti úloh
- rozebírá příčiny vzniku případných chyb v postupu řešení
- pomocí vhodných úkolů, otázek vede žáka k rozboru problému, plánování

Žák:

- využívá zkušenosti z praxe a navazuje na ně
- se učí při poznání přírodovědných zákonů a jevů aplikovat přírodovědné děje v praxi a současně si uvědomovat rozdíly mezi teorií a skutečným dějem v přírodě

Komunikativní kompetence:

- učitel vede žáky ke komunikativní dovednosti, používání přírodovědné terminologie;
- učitel podporuje komunikaci ve skupině;
- žáci se učí srozumitelně se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami společenského chování
- žáci se učí prezentovat své myšlenky v písemné i mluvené formě, v grafické podobě s využitím komunikačních technologií.

Personální kompetence

Učitel:

- zadává úkoly vyžadující skupinovou spolupráci kooperace, spolupráce při řešení problému, obhajoba svého názoru a zvoleného postupu, prosazení se ve skupině, soutěž, uplatnění individuálních schopností, vědomostí, dovedností);



- vede žáky k důslednosti k zodpovědnosti při plnění úkolů;
- vede žáky k přijímání rad a kritiky a k adekvátní reakci.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci by měli:

- chovat se zodpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale v zájmu veřejném, s důrazem na ochranu životního prostředí;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci dokáží:

- vytvořit si přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, aktivně vyhledávat a vyhodnocovat pracovní nabídky;
- jednat s případnými zaměstnavateli na úrovni pracovně právních vztahů mezi zaměstnancem a zaměstnavatelem;
- osvojit si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence

Žáci se učí:

- správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- volit vhodné matematické postupy a metody;
- využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata) reálných situací a používat je pro řešení;
- nacházet funkční závislosti při řešení praktických úkolů;
- umět odhadnout výsledky řešení;
- sestavit na základě dílčích výsledků řešení praktického úkolu;
- správně používat a převádět běžné jednotky.

Digitální kompetence

Žáci by měli:

- volit vhodné digitální nástroje k získávání dat při bádání a experimentování;
- zpracovat a vyhodnocovat získaná digitální data prostřednictvím digitálních nástrojů;
- využít digitální technologie k analýze a řešení přírodovědných problémů;
- volit vhodné digitální technologie k vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto



Občan v demokratické společnosti

Cílem je naučit žáky, aby byli schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných úkolů, vychovat osobnost, která bude přispívat k vytváření kladných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, aby nepodléhali názorům jiných při vytváření osobního pohledu na společnost.

Člověk a životní prostředí

Žáci se seznamují:

- se znečišťováním životního prostředí průmyslem, v němž se uplatňuje chemická výroba (průmysl chemický, hutnický, farmaceutický, potravinářský, textilní, sklářský a keramický, petrochemický apod.);
- s vlivem chemických látek využívaných v zemědělství na životní prostředí a zdraví člověka;
- s vlivem přírodních jevů na zdraví člověka a životní prostředí;
- s vlivem dopravy na životní prostředí;
- s globálními problémy lidstva (oteplování, tání ledovců, civilizační nemoci, skleníkový efekt, hladomor, epidemie, hrozba atomového konfliktu, návykové látky);
- s využíváním zdrojů energie;
- s nakládáním s odpady;
- s životosprávou a péčí o prostředí.

Člověk a svět práce

Získané znalosti a kompetence žákům nabídnou plnohodnotný pracovní život a úspěšnou kariéru, schopnost projít případnou rekvalifikací, čímž budou moci pružně reagovat na požadavky trhu práce.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi při vytváření přírodovědných modelů;
- získávali a zpracovávali digitální data z měření a experimentů;
- volili vhodné digitální technologie k analýze a řešení přírodovědných problémů;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- vytvářeli a upravovali vlastní digitální obsah v různých formátech.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- v rámci možnosti dovedli analyzovat a řešit problémy;
- využívali přírodovědné poznatky a dovednosti v praktickém a osobním životě;
- prohloubili a utřídili již získané poznatky, osvojili a rozvinuli dovednosti potřebné k dodržování zásad bezpečnosti práce, ochrany životního prostředí a ochrany zdraví.

Mezipředmětové vztahy

Předmět je provázán s dalšími všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty:

fyzika, chemie, matematika, odborný výcvik, tělesná výchova, potraviny a výživa, základy společenských věd.



2. ročník, 1 h týdně, povinný

ZÁKLADNÍ POZNATKY Z BIOLOGIE, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly uvede základní skupiny organismů a porovná je objasní význam genetiky	. vznik, vývoj a podmínky života na Zemi · buňka jako základní stavební a funkční jednotka organismů · typy buněk · dědičnost a proměnlivost · rozmanitost života na Zemi

OBECNÁ EKOLOGIE, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí základní ekologické pojmy charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu uvede příklad potravního řetězce popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem vysvětlí pojem biosféra	· základní ekologické pojmy · abiotické a biotické podmínky života · zdroje energie a látek, koloběh látek · výživa a potravní vztahy · ekosystém – typy a složky · biosféra – typy krajiny

BIOLOGIE ČLOVĚKA, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav	· stavba a funkce lidského organismu · základy první pomoci



vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence uvede základní postupy při poskytování první pomoci	
---	--

ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí popíše způsoby nakládání s odpady uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci	· vliv různých činností člověka na životní prostředí: těžba surovin, doprava, průmysl, zemědělství, turismus · ohrožování základních složek životního prostředí: ovzduší, voda, půda, význam prevence · energetické a surovinové zdroje – obnovitelné a neobnovitelné · odpady – jejich druhy, způsoby zneškodňování, recyklace

ČLOVĚK A ZDRAVÍ, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvede konkrétní negativní vlivy působící na zdraví člověka vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu vypracuje referát na zadané téma a popíše podstatu problému uvede známé civilizační nemoci charakterizuje riziko vzniku nemoci objasní význam prevence vzniku nemoci	· vlivy prostředí působící na zdraví člověka: fyzikální, chemické, biologické a sociální · životospráva a tělesný pohyb, správná výživa · alkoholismus, kouření, drogy, gambling · vliv prostředí na zdraví člověka · civilizační nemoci



OCHRANA PŘÍRODY A ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje globální problémy na Zemi uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	· ochrana rostlin a živočichů, neživé přírody a krajiny, chráněná území · nástroje společnosti k ochraně prostředí · místní problémy lidstva · globální problémy lidstva · jedinec a ochrana životního prostředí



4.4 Matematické vzdělávání

Matematické vzdělávání napomáhá rozvoji abstraktního a analytického myšlení, rozvíjí logické usuzování, učí srozumitelné a věcné argumentaci. Proto je nezastupitelné jako základ studia všech oborů.

4.4.1 Matematika

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Těžiště výuky matematiky spočívá v osvojení strategie řešení úloh a problémů, v ovládnutí nástrojů potřebných pro další studium (především ekonomického zaměření) i pro běžný život a v rozvoji schopnosti aplikace matematiky v rámci studovaného oboru, dalším studiu, volném čase, budoucím povolání."

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat a aplikovat matematické poznatky a postupy v praktickém životě i v pracovní oblasti
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny, apod.)
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, odhadnout výsledek
- užívat správně matematické pojmy, zapsat text matematickými symboly
- numericky počítat a používat proměnnou
- pracovat s rovinnými a prostorovými útvary
- vytvářet matematický model reálné situace, pracovat s ním, vyřešit a ověřit výsledek
- vymezit a analyzovat problém, zvolit vhodnou metodu jeho řešení, diskutovat o výsledcích
- aplikovat osvojené metody řešení problémů v jiných oblastech a předmětech
- číst s porozuměním matematický text a kriticky vyhodnotit informace obsažené v grafech, diagramech, tabulkách
- přesně se vyjádřit a prezentovat získané informace a výsledky ústní i písemnou formou
- účelně využít digitální technologie a informační zdroje (odborná literatura, internet atd.) při řešení úloh

V afektivní oblasti směřuje výuka matematiky k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, systematickosti, houževnatost a kritičnost k vlastním výsledkům

Charakteristika učiva

Učivo je rozvrženo do deseti tematických celků:

1. **ročník:** Operace s čísly, Číselné a algebraické výrazy, Přímá úměrnost a lineární funkce, Lineární, kvadratické rovnice, nerovnice a jejich soustavy.
2. **ročník:** Goniometrie a trigonometrie, Planimetrie, Stereometrie.



3. ročník: Nepřímá úměrnost, kvadratická funkce, Pravděpodobnost v praktických úlohách, Práce s daty v praktických úlohách.

Kromě těchto tematických celků je do každého ročníku zahrnut celek Žakovských projektů, který je zaměřen na praktickou aplikaci probraného učiva, práci s daty, vyhledáváním, tříděním, zpracováním dat, využitím výpočetní techniky, grafických editorů a prezentaci vlastní práce. Písemné práce a jejich opravy jsou součástí jednotlivých tematických celků.

Učebnice

Kubešová, N. – Cibulková, E. Přehled středoškolského učiva.

Mikulčák, J. Tabulky matematické, fyzikální a chemické pro střední školy.

Běloun, F. a kol. Sbírka úloh z matematiky pro základní školy.

Výukové strategie

Matematika je vyučována v rozsahu 4 hodin za studium – v 1. ročníku 2 hodiny týdně, ve 2. a 3. ročníku 1 hodina týdně.

Ve výuce jsou používány různé metody odpovídající cíli, který má být v určité části hodiny dosažen.

Pro expozici to je především motivační rozhovor a motivační úkol s otevřeným koncem. Pro osvojování nového učiva jsou používány:

- metody slovního projevu – výklad, popis, vysvětlení, rozhovor
- metody práce s odborným textem – vyhledávání informací, studium odborné literatury
- metody nácviku dovedností – demonstrace, didaktická hra
- fixační metody – procvičování učiva, ústní opakování

Žáci pracují většinou samostatně, pro zpestření výuky je zařazena i týmová práce.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o.

Cílem je vyjádřit příslušným klasifikačním stupněm vědomosti, dovednosti a návyky, které si žáci osvojili a současně podněcovat zájem žáků o jejich doplňování, upevňování a rozšiřování. Žákům je poskytován prostor pro sebehodnocení. Při vlastním hodnocení je vůči žákům uplatňována přiměřená náročnost a výsledky práce jsou hodnoceny objektivně:

- soustavným sledováním výkonu žáka a jeho připravenosti na vyučování
- individuálním zkoušením (písemným nebo ústním), písemným zkoušením dílčím, písemným zkoušením souhrnným (1 kontrolní práce za pololetí)
- analýzou výsledků činnosti žáka
- konzultacemi s ostatními učiteli, výchovným poradcem a podle potřeby s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a zdravotnických zařízení u žáků s poruchami učení
- pohovory se žákem a jeho zákonnými zástupci.

Hodnocení je prováděno především podle těchto hledisek:

- stupeň osvojení a jistoty, s níž žák učivo ovládá
- schopnost samostatného logického myšlení
- schopnost aplikace získaných vědomostí a dovedností při řešení úkolů
- soustavnost a svědomitost v práci
- úroveň vyjadřování



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

Žák by měl:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

Žák by měl být schopen formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.

Personální a sociální kompetence

Žák se učí přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden k tomu, aby:

- jednal odpovědně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném
- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák by měl mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Matematické kompetence

Žák se učí:

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



Digitální kompetence

Žáci by měli:

- volit vhodné digitální technologie k vytváření matematických modelů;
- využít efektivně digitální nástroje k matematickým výpočtům;
- zpracovat a vyhodnocovat získané výsledky a prezentovat je s využitím digitálních technologií;
- využít digitální technologie k analýze a řešení matematických problémů.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotili a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život;
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi pro zefektivnění matematických výpočtů a pro vytváření matematických modelů;
- vyhodnocovali a interpretovali digitální data a porovnávali výsledky řešení vzhledem k realitě;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- používali vhodné aplikace k ověřování a zdokonalování svých matematických znalostí a dovedností;
- využívali digitální technologie k diskusi a prezentaci výsledků řešení.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci by měli být schopni:

- realizovat základní výpočty v gastronomii a cestovním ruchu, správně používat a převádět jednotky;
- používat a vytvářet různé formy grafického znázornění (grafy, tabulky, atd.);
- provádět reálný odhad výsledků řešení praktického úkolu.



Mezipředmětové vztahy

Matematika se ve větší či menší míře využívá v následujících předmětech: fyzika, chemie, informační a komunikační technologie, ekonomika. Používání matematiky v těchto předmětech vede k lepší schopnosti žáků aplikovat získané vědomosti a dovednosti při řešení úkolů a je tak výrazným přínosem pro rozvoj jejich matematické gramotnosti.

1. ročník, 2 hodiny týdně, povinný (celkem 64 hodin)

OPERACE S ČÍSLY, 17 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje číselné obory N , Z , Q , R provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly provádí aritmetické operace s reálnými čísly porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly používá různé zápisy racionálního a reálného čísla určí řád čísla zaokrouhlí desetinné číslo znázorní reálné číslo na číselné ose zapiše a znázorní interval provádí, znázorní a zapiše operace s intervaly (sjednocení, průnik) určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů provádí výpočty jednoduchých finančních	• přirozená a celá čísla • racionální čísla • reálná čísla • různé zápisy reálného čísla • intervaly jako číselné množiny • operace s číselnými množinami • označení množin N, Z, Q, R • mocniny a odmocniny • procento a procentová část • základy finanční matematiky • slovní úlohy • písemné práce a jejich opravy



záležitostí – změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry a splátky úvěrů při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací (například - práce s kalkulátory, softwarové nástroje pro výpočty, práce s tabulkami a grafy)	
--	--

ČÍSELNÉ A ALGEBRAICKÉ VÝRAZY, 15 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
provádí operace s číselnými výrazy provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin určí hodnotu jednoduchého výrazu určí definiční obor lomeného výrazu modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• číselné výrazy a operace s číselnými výrazy • mnohočleny • lomené výrazy • algebraické výrazy a operace s algebraickými výrazy • hodnota výrazu • definiční obor lomeného výrazu • slovní úlohy • písemné práce a jejich opravy

PŘÍMÁ ÚMĚRNOST A LINEÁRNÍ FUNKCE, 15 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak	• pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce • vlastnosti funkce • druhy funkcí: přímá úměrnost, lineární a konstantní funkce • slovní úlohy • písemné práce a jejich opravy



řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
---	--

LINEÁRNÍ, KVADRATICKÉ ROVNICE, NEROVNICE A JEJICH SOUSTAVY, 15 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic a soustavu nerovnic o jedné neznámé užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh řeší kvadratické rovnice při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• ekvivalentní úpravy rovnic • lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou • rovnice s neznámou ve jmenovateli • vyjádření neznámé ze vzorce • soustavy lineárních rovnic a nerovnic • kvadratické rovnice úplné a neúplné • slovní úlohy • písemné práce a jejich opravy

ŽÁKOVSKÉ PROJEKTY, PRÁCE S DATY A DIGITÁLNÍMI TECHNOLOGIEMI, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
graficky zpracuje soustavu rovnic pomocí grafického editoru rýsuje grafy lineární funkce a soustavy	• grafická aplikace soustav rovnic

2. ročník, 1 h týdně, povinný (celkem 32 hodin)

GONIOMETRIE A TRIGONOMETRIE, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
užívá pojmy úhel a jeho velikost vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty	• goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ • trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • slovní úlohy • Písemné práce a jejich opravy



Pythagorovy používá jednotky délky a provádí převody jednotek při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
--	--

PLANIMETRIE, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, graficky rozdělí úsečku v daném poměru graficky změní velikost úsečky v daném poměru sestojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků určí obvod a obsah kruhu určí vzájemnou polohu přímky a kružnice určí obvod a obsah složených rovinných útvarů řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu získané poznatky aplikuje ve svém studovaném oboru při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• základní planimetrické pojmy • polohové vztahy rovinných útvarů • metrické vlastnosti rovinných útvarů • trojúhelníky a jejich vlastnosti • shodnost a podobnost trojúhelníků • kružnice a její části • kruh a jeho části • rovinné obrazce - konvexní a nekonvexní útvary • mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky • složené obrazce • shodná zobrazení v rovině středová a osová souměrnost, jejich vlastnosti a jejich uplatnění • posunutí, otočení, jejich vlastnosti a jejich uplatnění • podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění • písemné práce a jejich opravy

STEREOMETRIE, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání užívá jednotky délky, obsahu a objemu provádí převody jednotek při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• polohové a metrické vlastnosti v prostoru • tělesa a jejich síť • krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva • úlohy na výpočet povrchů a objemu těles • složená tělesa a výpočet povrchu a objemu složených těles • písemné práce a jejich opravy
---	--

ŽÁKOVSKÉ PROJEKTY, PRÁCE S DATY A DIGITÁLNÍMI TECHNOLOGIEMI, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
využívá účelně výpočetní techniku pracuje s grafickým editorem	• pomocí grafického editoru vytvoří obrazy základních těles

3. ročník, 1 h týdně, povinný (celkem 30 hodin)

NEPŘÍMÁ ÚMĚRNOST, KVADRATICKÁ FUNKCE 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí graf funkce určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot určí průsečíky grafu funkce s osami	• pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce • vlastnosti funkce • druhy funkcí: nepřímá úměrnost, kvadratická funkce • slovní úlohy • písemné práce a jejich opravy



souřadnic v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak řeší reálné problémy s použitím vedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
--	--

PRAVDĚPODOBNOST V PRAKTICKÝCH ÚLOHÁCH, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých úlohách - při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev a jejich pravděpodobnost • výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu • písemné práce a jejich opravy

PRÁCE S DATY V PRAKTICKÝCH ÚLOHÁCH, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr porovnává soubory dat interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• statistický soubor a jeho charakteristika • četnost a relativní četnost • aritmetický průměr • statistická data v grafech a tabulkách • písemné práce a jejich opravy

ŽÁKOVSKÉ PROJEKTY, 4 HODINY



výsledky vzdělávání	učivo
využívá výpočetní techniku k vyhledání, ověření a zpracování dat a grafických podkladů studovaného oboru	• vyhledaná data ze svého studijního oboru zpracuje do tabulky, vytvoří graf a prezentuje před ostatními žáky



4.5 Vzdělávání pro zdraví

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Výsledky vzdělávání z této oblasti jsou realizovány zejména v tělesné výchově, ale také v základech společenských věd, biologii a ekologii, v předmětu potravin a výživa, ve sportovních dnech, na lyžařském kursu a ve dnech ochrany člověka za mimořádných událostí.

4.5.1 Tělesná výchova

Obecný cíl

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali kladný vztah k pohybovým činnostem, zejména aerobního a požitkového charakteru a přiměřeně rozvíjeli své pohybové schopnosti a dovednosti jako součást denního režimu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, který přispívá ke komplexnímu zvýšení úrovně pohybových dovedností s přihlédnutím k fyzickým dispozicím, zdravotnímu stavu a zájmům žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: atletika, gymnastika, kondiční cvičení, sportovní a pohybové hry, tělesná a pořadová cvičení, úpoly, lyžování, teoretické znalosti a praktické dovednosti z oblasti tělesné výchovy a péče o zdraví.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojmát zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;



- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Strategie výuky

Výuka předmětu probíhá v 1. až 3. ročníku převážně formou činností ve specifických podmínkách tělovýchovného zařízení a přírody. V podzimních a jarních měsících probíhá výuka převážně ve sportovním areálu, který je přizpůsoben pro míčové hry, a na atletickém stadionu. V zimním období je výuka uskutečňována v tělocvičnách a na zimním stadionu. Tělesná výchova je povinná pro žáky, s výjimkou žáků uvolněných z tělesné výchovy. Částečné uvolnění žáci se účastní výuky tělesné výchovy s omezeními dle doporučení praktického lékaře. Součástí vzdělávání je účast žáků ve školních, místních, okresních, případně vyšších sportovních soutěžích.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a žáků, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Přihlíží se k individuálním předpokladům, schopnostem a dovednostem jednotlivých žáků i k rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností a genetickým předpokladům. Podkladem pro hodnocení a klasifikaci předmětu jsou tato kritéria:

- postoj žáků k plnění požadavků, přístup k předmětu a aktivita
- osvojení si teoretických poznatků, zásad bezpečnosti, pravidel, terminologie
- subjektivní i objektivní zvládnutí a zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a schopnostech

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Personální kompetence

Žáci se učí:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti;
- odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj;
- uvědomovat si důsledky nezdravého životního stylu a závislostí;



- respektovat pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, zkušenostmi a zájmy jiných žáků.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- si uvědomili význam tělesné aktivity pro zdravý rozvoj osobnosti.

Digitální kompetence

Žáci by měli:

- aktivně pečovat o své zdraví a dbát o bezpečnost při používání digitálních technologií;
- využít digitální nástroje k prevenci a péči o své tělesné i duševní zdraví.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojili si zásady zdravého životního stylu a získali vědomí zodpovědnosti za své zdraví.

Mezipředmětové vztahy

biologie a ekologie, základy společenských věd, potravin a výživa

1. ročník, 1 h týdně, povinný

TEORETICKÉ POZNATKY, 1 HODINA	
výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí význam přípravy organismu (zahřátí, protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo: strečink, relaxace, zásady hygieny, po skončení pohybové činnosti rozliší pojmy zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž	• zásady přípravy organismu před pohybovou činností a po jejím ukončení • zátěž a odpočinek
POŘADOVÁ CVIČENÍ, 1 HODINA	
výsledky vzdělávání	učivo
zaujme postavení v daném tvaru	• nástupové tvary



používá základní povely a správně na ně reaguje	· pochodové tvary · otáčení na místě · povelová technika
---	--

ATLETIKA, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a udržuje je zvládá správnou techniku běhu a startu – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů spojí rozběh s odrazem provede technicky správně skok do dálky rozlišuje hody a vrhy	· nízké a středně vysoké starty · rychlý a vytrvalý běh – 60 m, 500m, 100m 1000 m · skok do dálky · hod granátem

GYMNASTIKA, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší správné a vadné držení těla správně ovlivňuje držení vlastního těla objasní význam protahovacích a posilovacích cvičení pro správné držení těla a prevenci před nemocemi pohybového aparátu ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace provede technicky správně kotoul vpřed a vzad, aplikuje tyto dovednosti na obměny kotoulů bez obav zvládá přeskok přes zvýšené nářadí – s odrazovým můstkem i bez něho	· všeobecné a pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost · akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na lopatkách, váha předklonmo · přeskok přes zvýšené nářadí – roznožka · cvičení na kruzích · skoky na trampolínce · šplh s přírazem – tyč · hrazda – přešvihy skrčmo ve svisu, svis vznesmo, střemhlav



dává dopomoc jiným žákům při přeskoku i na nářadí na kruzích, hrazdě provede z klidové polohy vis vznesmo, překot vzad snožmo a zpět	
---	--

ÚPOLY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
správně používá pádovou techniku – pád vzad posoudí vhodnost použití pádových technik	· pády vzad · základní sebeobrana, parakotoul

SPORTOVNÍ HRY, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva rozliší jednání fair play od nesportovního jednání volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám a udržuje je basketbal – provádí obrátky s míčem, technicky správně ovládá míč – dribling, používá různé druhy přihrávek, střelbu na koš z různých míst a kratších vzdáleností, z místa, předvede základy dvojtlaku kopaná – technicky správně ovládá vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč (chlapci) uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici aplikuje základní pravidla hry	· basketbal – herní činnosti jednotlivce (přihrávky, krytí hráče s míčem i bez míče, uvolňování, dribling, střelba), hra · kopaná a sálová kopaná – herní činnosti jednotlivce, hra · základy dalších sportovních her – odbíjená, ringo, floorbal, vybíjená, softtenis, badminton



netradiční hry – používá základní náčiní specifické pro danou hru, dodržuje základní pravidla	
---	--

OCHRANA ČLOVĚKA ZA MIMOŘÁDNÝCH UDÁLOSTÍ, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozpozná hrozící nebezpečí a popíše, jak na ně reagovat, vysvětlí základní signály a popíše, kdy použít tel. čísla 150, 152, 155, 112	· varování a signály CO, chování v krizových situacích · krizová tel. čísla

PRVNÍ POMOC, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným	· první pomoc při životu ohrožujících stavech, při bezvědomí, při polohování a transportu raněných · resuscitace, šokový stav

TESTOVÁNÍ TĚLESNÉ ZDATNOSTI, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
prokáže úroveň své tělesné zdatnosti s pomocí standardizovaných testových baterií porovná své výsledky s tabulkovými hodnotami a s výsledky jiných žáků zhodnotí své pohybové možnosti a schopnosti dosahovat osobní výkony	· vstupní motorické testy

2. ročník, 1 h týdně, povinný

TEORETICKÉ POZNATKY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku zdůvodní význam zdravého životního stylu vysvětlí význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách	· zdraví – činitelé ovlivňující zdraví • duševní zdraví a rozvoj osobnosti • péče o zdraví · pojmy aktivní zdraví, zdravý životní styl - terminologie pohybových činností · základní pohybové činnosti rozvíjející rychlostní, silové, vytrvalostní a pohybové předpoklady



posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a popíše, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech vysvětlí význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a vysvětlí, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které zdraví škodí používá základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech rozlišuje výrazy síla, vytrvalost, pohyblivost používá vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů posoudí vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví	· hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech
---	--

POŘADOVÁ CVIČENÍ, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
předvede otáčení používá základní povely a správně na ně reaguje	· otáčení na místě a za pochodu · povelová technika

ATLETIKA, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
předvede správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony z prvního ročníku (rychlé a vytrvalostní běhy, skok do dálky, hod granátem)	· zdokonalování techniky běhu, reakce · běhy – rychlé z nízkého startu, vytrvalostní z vysokého startu (60 m, 100 m, 800 m) · hod granátem · vrh koulí – základní průprava · skok daleký



předvede správnou techniku hodů, zejména spojí rozběh s odhodem dodržuje zásady bezpečnosti při veškeré činnosti (zejména při hodů granátem a vrhu koulí)	
---	--

GYMNASTIKA, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti předvede základní akrobatické cviky naučené v 1. ročníku ve zdokonalené formě spojí akrobatické cviky v jednoduché akrobatické řady s využitím doplňujících cviků (obraty, skoky, poskoky) předvede správnou techniku přešvihů únožmo, sešinu, seskoku, popíše význam dopomoci při cvičení na hrazdě a sám ji poskytne uplatňuje osvojené způsoby přeskoku přes zvýšené nářadí, bezpečně překoná překážku roznožným, případně skrčným způsobem koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností předvede rovnovážné prvky na kladině předvede správnou techniku šplhu na tyči i na laně, prokáže úroveň svých silových schopností při šplhu na laně a bez přírazu komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii uplatňuje zásady sportovního tréninku zjistí úroveň své pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	· všeobecná a pohybově rozvíjející cvičení, zejména protahovací a posilovací · akrobatické prvky, akrobatické řady (stoj na hlavě, kotoul vzad se zášvihem, stoj na rukou s dopomocí, přemet stranou – nácvik) · hrazda – vzepření, přešvihy ve vzporu, sešin vpřed, seskok odkmihem, výmyk – nácvik · přeskok přes zvýšené nářadí – roznožka, skrčka – koza, kůň, našíř (hoši švédská bedna) · kladina – základní kroky, i taneční, obraty · cvičení se švihadlem · aerobik · šplh na tyči, laně – hoši bez přírazu



ověří si úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy rozezná chybně a správně prováděné činnosti, analyzuje a zhodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	
---	--

SPORTOVNÍ HRY, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
odbijí technicky správně míč obouruč vrchem i spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, rychle se přemístí (odbíjená) technicky správně ovládá míč nohou, rychle se přemístí, uvolní a nalezne vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na branku, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný, rychlý protiútok) systému hry (kopaná – chlapci) technicky správně ovládá míč, předvede dvojtakt, správně se přemístí, uvolní se s míčem i bez míče a nalezne si vhodný prostor pro hru, předvede obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, předvede kombinaci „hod“ a „běž“ (basketbal) použije získané dovednosti a znalosti v herních situacích (pro hry) rozpozná základní chyby a provinění proti pravidlům dané hry použije získané dovednosti takovým způsobem, že hra je plynulá, bez vážnějších rozporů s pravidly (netradiční hry) o pohybových činnostech diskutuje, analyzuje je a hodnotí uplatňuje naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	· odbíjená – nácvik herních činností jednotlivce, zejména odbití prsty jedním směrem, nad hlavou, přihrávka, odbití spodem obouruč, spodní podání, lobový úder, příjem, podání, hra 2:2, 3:3, turnaj · kopaná a sálová kopaná (zejména hoši), zdokonalování herních činností jednotlivce, nácvik herních systémů · basketbal – zdokonalování herních činností jednotlivce, nácvik herních kombinací · netradiční sportovní hry – softbal, ringo, floorbal, badminton, tenis, softtenis, stolní tenis

ÚPOLY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



správně používá pádovou techniku – pád vpravo, vlevo, vpřed zdokonaluje způsoby sebeobran v různých krizových situacích posuzuje vhodnost použití pádových technik	· pády vpravo, vlevo · parakotoul · základy sebeobran
---	---

ORGANIZACE TURNAJE, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
předvede základní schopnosti a znalosti při organizaci sportovního turnaje, utkání uplatní své znalosti pravidel se zásadami fair play	· postupy při organizaci sportovního turnaje, utkání · průpravný turnaj, utkání (kopaná, florbal, odbíjená, košíková, badminton)

OCHRANA ČLOVĚKA ZA MIMOŘÁDNÝCH UDÁLOSTÍ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci při krvácení, šoku posoudí nutnost přivolání rychlé zdravotnické pomoci popíše postup při vyhlášení evakuace, obsah evakuačního zavazadla předvede polohování a transport raněného	· první pomoc při stavění krvácení, šoku · polohování a transport raněného · kardiopulmonální resuscitace · evakuace, evakuační zavazadlo

TESTOVÁNÍ TĚLESNÉ ZDATNOSTI, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
prokáže úroveň své tělesné zdatnosti s pomocí standardizovaných testových baterií	· průběžné motorické testy

3. ročník, 1 h týdně, povinný

TEORETICKÉ POZNATKY, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách objasní význam výrazu fair play, uplatňuje ho při samostatné pohybové činnosti i při	· rozdíly mezi TV a sportem mužů a žen · rozdíly mezi rekreačním, výkonnostním a vrcholovým sportem · fair play jednání, sportovní diváctví · negativní jevy ve sportu



sportovním fandění, potlačí projevy negativních emocí spojených se sportem diskutuje o rozdílech mezi sportem mužů a žen, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, přizpůsobí se úrovni svých spoluhráčů a podá pomocnou ruku slabším vysvětlí pojem doping a uvede příklady z praxe rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí	
--	--

ATLETIKA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony z předchozích ročníků (rychlé a vytrvalostní běhy, skoky, hody a vrhy) vhodně sestaví družstvo pro štafetový běh, včetně dodržení závodních pravidel přizpůsobí běh podmínkám terénu, používá vhodnou výstroj pro běh v různých klimatických podmínkách	· běžecká abeceda – zdokonalení techniky běhu · běhy – rychlé z nízkého startu (100 m) · běhy vytrvalostní 600 m · štafetový běh – 4x100 m – nácvik · skok daleký – procvičování, kontrolní cvičení · vrh koulí · vytrvalostní běh v terénu

GYMNASTIKA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem sladí pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvoří pohybovou sestavu (skladbu)	· protahovací, posilovací a relaxační cvičení · akrobatické prvky, akrobatické řady (kotouly ve vazbách, letmo, stoj na ruce, přemet stranou, poskoky, váha předklonmo) · hrazda (toč jízdmo vpřed – dívky, toč ve vzporu vzad – chlapci, výmyk, seskok s obratem, podmet)



sestaví soubor zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho kultivuje své tělesné a pohybové projevy uplatňuje zásady přípravy organismu před pohybovou činností využívá vhodné posilovací cviky pro zvyšování své tělesné zdatnosti dodržuje zásady péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti předvede základní akrobatické cviky naučené v předchozích ročnících ve zdokonalené formě spojí akrobatické cviky ve složitější akrobatické řady s využitím doplňujících cviků (obraty, skoky, podskoky) předvede správnou techniku cviků na hrazdě a přeskoků přes zvýšené nářadí, osvojené v předchozích ročnících využívá své dovednosti v náročnějších podmínkách (výška hrazdy, vzdálenost odrazového můstku) předvede správnou techniku toče jízmo vpřed (dívky) a toče vzad (hoši) předvede rovnovážná cvičení a chůzi (včetně obrátů) na kladině předvede správnou techniku šplhu na tyči i laně, prokáže úroveň svých silových schopností při šplhu na laně bez přírazu (hoši) poskytuje pomoc při činnostech, kde hrozí nebezpečí úrazu využívá cvičení pro rozvoj estetického citění a pro vlastní relaxaci	· přeskok přes zvýšené nářadí – roznožka – švédská bedna – hoši, skrčka – kůň našíř, odbočka · cvičení na kruzích v hupu · cvičení s hudbou · šplh · tance – základní prvky – polka, valčík
--	---

SPORTOVNÍ HRY, 10 HODIN



výsledky vzdělávání	učivo
odbíjená, basketbal, kopaná, házená, netradiční sporty – využívá získaných dovedností a vědomostí při hře, odstraňuje své nedostatky, dodržuje zásady fair play komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá sportovní terminologii zapojí se do organizace turnajů a soutěží rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců rozvíjí svou svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	· odbíjená (zejména dívky) – hra (i 3.3, 4.4), vrchní podání, smeč, bloky, rozhodování, organizace turnaje · kopaná (chlapci) – hra, rozhodování, organizace turnaje · basketbal – osobní, zónová obrana, rozestavení v útoku, hra na 1 koš, hra, rozhodování · házená – základní herní činnosti, hra · netradiční sportovní hry – floorbal, softbal, ringo, badminton, líný tenis, rozhodování

ORGANIZACE TURNAJE, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
předvede základní schopnosti a znalosti při organizaci sportovního turnaje, utkání uplatní své znalosti pravidel se zásadami fair play	· postupy při organizaci sportovního turnaje, utkání · průpravný turnaj, utkání (kopaná, odbíjená, košíková, florbal, badminton)

OCHRANA ČLOVĚKA ZA MIMOŘÁDNÝCH UDÁLOSTÍ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
provede improvizované znehybnění při zlomeninách a jiných poškozeních organismu předvede základní druhy obvazů popíše, jak se zachovat při živelných pohromách (povodně, požáry, úniky chemických látek) popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	· první pomoc při zlomeninách, kardiopulmonální resuscitaci · základy obvazové techniky · mimořádné události – živelné pohromy

TESTOVÁNÍ TĚLESNÉ ZDATNOSTI, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
prokáže úroveň své tělesné zdatnosti s pomocí standardizovaných testových baterií	· průběžné motorické testy



porovná své výsledky s tabulkovými hodnotami, s výsledky jiných žáků a se svými výkony v předchozích ročnících	
---	--



4.6 Informatické vzdělávání

4.6.1 Informační a komunikační technologie

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.

Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Charakteristika učiva

Předmět je zaměřen na systematické seznámení s principy fungování digitálních technologií a informačních systémů. Přináší informace o způsobech reprezentace dat, algoritmizaci a datovém modelování reálných situací či problémů. Dává žákům prostor pro praktické aktivní činnosti podporující učení pomocí objevování a bádání s možností spolupráce s ostatními při



řešení reálných problémů. Seznamuje žáky s digitálními nástroji potřebnými pro zpracování a prezentaci dat, pro vyhledávání informací, sdílení dat a komunikaci s ostatními uživateli.

Strategie výuky

Vyučování probíhá v učebně ICT – třída je dělena na skupiny.

- po výkladu a demonstraci bude následovat okamžité provádění praktických úkolů;
- při výuce budou použity vhodné digitální technologie – stolní počítač, notebook, dataprojektor, desktopové a webové aplikace, cloudové služby, komunikační nástroje a další
- žáci pracují s digitálními učebními materiály, které mají k dispozici na sdíleném úložišti
- vypracované úkoly ukládají na sdílené úložiště, popřípadě odesílají elektronickou poštou

Metody a formy výuky

Metody výuky – výklad s návazností na znalosti žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, vyhledávání pojmů a odborných informací pomocí digitálních nástrojů.

Velký důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci s digitálními technologiemi. Při výuce je využíván dataprojektor. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci by měli být schopni:

- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, samostudia v oblasti svého působení;
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- veřejně prezentovat výsledky své práce.

Komunikativní kompetence

Žáci by měli být schopni:

- formulovat své myšlenky srozumitelně.
- komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty na běžná i odborná témata a jiné písemnosti.

Personální kompetence

Žáci by měli být připraveni:

- odhadovat dopady svého jednání a chování v různých situacích a přijímat hodnocení výsledků svého jednání;
- učit se na základě zprostředkovaných zkušeností.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci by měli být schopni:



- v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci by měli:

- stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobních schopností, pracovního i zájmového zaměření;
- znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce.

Matematické kompetence

Žáci by měli být schopni:

- efektivně využívat data tříděním podle zadaného klíče;
- přehledně graficky vyhodnocovat zjištěné informace.

Digitální kompetence

Žáci by měli být schopni:

- ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života;
- digitální technologie a způsob jejich použití nastavovat a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získávat, posuzovat, spravovat, sdílet data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhovat prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která jim pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části;
- poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzovat, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy;

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC;
- formulovali své názory a postoje, byli schopni vyslechnout názory druhých;
- dokázali pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali zásadní význam životního prostředí pro člověka;
- pochopili negativní dopad působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).

Člověk a svět práce

Žáci se učí řešit situace související s hledáním zaměstnání, kontaktu se zaměstnavatelem, s úřady apod.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- porozuměli principům, na kterých pracují digitální technologie;



- rozvíjeli informatické myšlení, které uplatní při práci s digitálními nástroji i při řešení ostatních problémů;
- efektivně využívali digitální technologie při řešení praktických úkolů a kriticky posuzovali vhodnost jejich využití;
- uvědomovali si vliv digitálních technologií na chování jedince i společnosti a neohrožovali svým chováním v digitálním světě sebe, druhé a ani technologie samotné.

Mezipředmětové vztahy

Profesní komunikace, český jazyk a literatura, matematika

1. ročník, 1 h týdně, povinný

DATA A INFORMACE, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
• uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; • posuzuje množství informace podle úbytku možností; • porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace;	• 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);

HARDWARE A SOFTWARE, 20 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• 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; • rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; • popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; • pracuje s operačním systémem – využití pracovní plochy, operace s okny, spouštění programu, průzkumník, schránka • charakterizuje druhy softwaru, jeho použití k řešení konkrétních úloh	• 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; • základní prvky operačního systému; • ovládání operačního systému; • základní druhy aplikačního softwaru;



ALGORIZACE A PROGRAMOVÁNÍ, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• 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 problému ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; • sestaví přehledný program v blokově orientovaném jazyce, program otestuje a optimalizuje; • používá základní programové konstrukce;	• pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; • zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; • rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; • základní programové konstrukce • sekvence, podmínky, cykly • testování programu; • chyby a jejich odstranění; • verze programu, instalace a aktualizace programu; • hlášení a evidence závad; • nápověda a licence programu;

2. ročník, 1 h týdně, povinný

TEXTOVÝ EDITOR, 16 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • popíše a používá hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti • dodržuje pravidla pro úpravu dokumentu • formátuje písmo, odstavce, stránky, kopíruje, přesouvá text • vkládá další objekty do textu a edituje je • vytváří a upravuje tabulky, používá další nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) • vkládá nestandardní znaky • zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi	• seznámení s prostředím • psaní textu na počítači, základní typografická pravidla • editace napsaného textu – přesun, kopírování, mazání, kontrola pravopisu • formátování textu • vkládání objektů do textu • vzhled stránky, tisk • seznamy • styly



TABULKOVÝ PROCESOR, 16 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• provádí běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, třídění, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk) • specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) • používá formátování buněk • pro výpočty v buňkách používá vzorce a funkce • vytváří grafy	• formát dat, automatické plnění buněk • přesouvání a kopírování údajů • grafická úprava tabulky • vzorce, výpočty v tabulce • základní funkce • podmínky • řazení a filtrování dat • grafy • příprava na tisk

3. ročník, 1 h týdně, povinný

POČÍTAČOVÉ SÍŤ A BEZPEČNOST, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• 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 a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; • chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; • spravuje a chrání svou digitální identitu; digitální stopu, dokáže používat služby internetu anonymně;	• typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; • principy fungování webu a cloudových služeb; • způsoby útoků na technologie, • základní prvky ochrany – antivir, VPN, šifrování, firewall • sociotechnické metody útoků na uživatele, • bezpečné chování a nastavení prostředí – hesla, vícefaktorová autentizace, zálohování dat; • digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; • digitální stopa;

MODELOVÁNÍ DAT, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• formuluje problém a požadavky na jeho řešení; • získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek vzhledem k řešenému problému;	• model jako zjednodušení reality • schéma • grafy • mapy • návrh modelu podle zadání



• 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;	
---	--

INFORMAČNÍ SYSTÉMY, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• 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; • navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; • navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; • otestuje svoje řešení informačního systému a navrhne jeho vylepšení	• informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; • informační systémy využívané v oboru; • tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; • řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; • postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; • návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;

PRÁCE S GRAFIKOU, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů • používá aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy • charakterizuje základní pojmy a principy počítačové grafiky (rastrová a vektorová)	• software pro práci s grafikou • základní funkce grafického editoru



4.7 Ekonomické vzdělávání

4.7.1 Ekonomika

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Předmět ekonomika má za cíl vybavit žáky znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Cílem je poskytnout žákům základní znalosti o hospodářských činnostech ve sféře obchodu a služeb. Tento předmět vede k rozvíjení schopnosti žáků ekonomicky myslet a jednat hospodárně v podnikových činnostech.

Cílem výuky je naučit žáky využívat ekonomické informace v praktické činnosti.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě;
- vyhledávat ekonomické informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovně právních vztahů a daňové politiky;
- orientovat se v platebním styku, charakterizovat instituce finančního trhu a jejich produkty a získat poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru.

Charakteristika učiva

Výuka probíhá v 1., 2. a 3. ročníku v rozsahu 1 hodiny týdně.

Během výuky by se žáci měli seznámit se základními ekonomickými pojmy, podmínkami vzniku trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu. V tematickém celku o podnikání se žáci seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu.

Strategie výuky

Výuka předmětu ekonomika je kromě tradiční metody výkladu pojata tak, aby se žáci naučili ekonomicky myslet a chovat se hospodárně nejen v profesní oblasti, ale i v každodenním osobním životě.

Výuka je doplňována informacemi o změnách, které přináší dnešní doba. Žáci by měli být schopni tyto informace také sami vyhledat (prostřednictvím médií), pracovat s nimi a reagovat na ně. Výuka je pojata tak, aby se žáci naučili komunikovat s ostatními, respektovali jejich názor, prosazovali a zdůvodňovali vlastní názor. Při své činnosti aktivně využívali digitální informace, které by se staly jejich pomocníkem.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Vyučující hodnotí znalost a porozumění probrané látce těmito způsoby:

- soustavným sledováním žáka při plnění zadaných úkolů a jeho připravenosti na vyučování;
- písemnou prací (po probrání tematického celku);
- ústním zkoušením;
- aktivním zapojováním se žáka do výuky.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žák je veden k tomu, aby uměl:

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit čas a režim k učení;
- naslouchat mluvenému slovu (výklad, přednáška, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména ve svém oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů:

Žák by měl:

- rozumět zadání úkolu a určit jádro problému;
- umět získávat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej;
- vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky.

Komunikativní kompetence

Absolvent by měl být schopen:

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

Personální kompetence

Absolvent by měl být připraven:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- efektivně se učit a pracovat.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolvent by měl být schopen:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent by měl:

- mít odpovědný postoj ke své profesní budoucnosti a tedy i vzdělání, uvědomovat si význam celoživotního učení a přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;



- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v daném oboru, o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady.

Matematické kompetence

Absolvent by měl být schopen zvolit pro řešení úkolů odpovídající matematické postupy a techniky a používat vhodné algoritmy, umět efektivně hospodařit s financemi

Digitální kompetence

Absolvent by měl:

- použít dostupné digitální nástroje k pracovním a ekonomickým účelům;
- efektivně využívat digitální technologie při výkonu své profese;
- využívat digitální zdroje a technologie ke svému dalšímu vzdělávání.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálky;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách, hledat kompromisy;
- se dokázali orientovat v masmédiích a byli odolní myšlenkové manipulaci.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali svět a lépe mu rozuměli
- efektivně pracovali s informacemi, uměli je získat a vyhodnocovat je
- naučili se vyhledávat informace o profesních příležitostech a orientovali se v nich

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy;
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře;
- byli schopni ústně i písemně jednat se svými potencionálními zaměstnavateli;
- byli schopni pracovat s informacemi, uměli je vyhledat a vyhodnotit je;
- byli schopni vyhledávat a kriticky hodnotit kariérové informace.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů;
- pracovali s dostupným ekonomickým softwarem;
- zpracovávali a zobrazovali ekonomická data s využitím digitálních technologií.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Cílem je, aby absolventi:



- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, 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;
- znali způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků, znali způsoby vyhodnocování výsledku hospodaření.

Mezipředmětové vztahy

základy společenských věd, informační a komunikační technologie, matematika, profesní komunikace, odborný výcvik.

1. ročník, 1 h týdně, povinný

PENÍZE, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše historii peněz a vysvětlí jejich vlastnosti a funkce vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům orientuje se v platebním styku smění peníze podle kurzovního lístku	• peníze – historie, vlastnosti, funkce • ochranné prvky bankovek • hotovostní a bezhotovostní platební styk • inflace • kurzovní lístek

BANKOVNICTVÍ, 16 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	• bankovní systém ČR • funkce bank • úvěrové produkty • úroková míra a RPSN • příkaz k úhradě • kreditní a debetní karty • exekuce a osobní bankrot

POJIŠTOVNICTVÍ, 6 HODIN



výsledky vzdělávání	učivo
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	• pojištění • pojistné produkty

2. ročník, 1 h týdně, povinný

DAŇOVÁ SOUSTAVA V ČR, 14 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství vysvětlí úlohu daní ve státním rozpočtu charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát provede jednoduchý výpočet daní vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	• státní rozpočet – příjmy a výdaje • daně a daňová soustava • obecná charakteristika daní • daně přímé • daně nepřímé • příklady k výpočtu daní • přiznání k dani

MZDA, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí druhy mezd vyjmenuje, z čeho se skládá mzda provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění provede výpočet čisté mzdy	• druhy mezd • složení mezd • zdravotní a sociální pojištění • výpočet mezd

TRŽNÍ SYSTÉM, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší ekonomické systémy vysvětlí vliv nabídky a poptávky na výši ceny vyjmenuje a specifikuje tržní subjekty objasní význam konkurence v tržní ekonomice	• ekonomické systémy • tržní systém • nabídka, poptávka a cena • tržní subjekty • konkurence v tržní ekonomice

3. ročník, 1 h týdně, povinný



PODNIKATEL, PODNIKÁNÍ, 13 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje základní znaky podnikání rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	• podnikatel – FO, PO • podnikání • povinnosti podnikatele • právní formy podnikání dle zákona o obchodních korporacích • živnostenské podnikání – druhy živností • podnikatelský záměr • zakladatelský rozpočet

HOSPODAŘENÍ FIRMY, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyhotoví pokladní doklady a fakturu rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů vypočítá výsledek hospodaření stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	• příjmy a výdaje • příjmový a výdajový pokladní doklad • náklady a výnosy • faktury • výsledek hospodaření • cena

DAŇOVÁ EVIDENCE, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí zásady daňové evidence provádí zápis do peněžního deníku vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	• daňová evidence, pojem, význam • peněžní deník • účetní doklady



4.8 Odborné vzdělávání

Odborné vzdělávání je rozděleno do tří oblastí: výroba pokrmů, odbyt a obsluha, komunikace ve službách.

V oblasti výroba pokrmů se žáci seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Žáci se seznamují s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se seznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Cílem okruhu odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

V rámci okruhu komunikace ve službách jsou žáci 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.

Naučí se vyhotovovat písemnosti spojené s chodem provozovny v souladu s normalizovanou úpravou písemností. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci.

Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.



4.8.1 Výroba pokrmů

Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů HACCP. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur.

4.8.1.1 Technologie přípravy pokrmů

Pojetí předmětu

Obecné cíle

Vyučovací předmět vytváří široký základ odborného vzdělání pracovníka ve výrobním středisku. Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- zvládnout technologické postupy přípravy jídel pro běžné i slavnostní příležitosti;
- orientovat se v kuchyních cizích zemí;
- charakterizovat zásady přípravy dietních pokrmů;
- hospodárně využívat suroviny, znali jejich vlastnosti, správné skladování a dodržování hygieny při zpracování;
- ovládat zásady racionální výživy v návaznosti na klasické a moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů;
- uplatnit gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků;
- využívat znalosti z estetiky při expedici pokrmů;
- rozpoznat základní vybavení výrobního střediska a strojního zařízení pro výrobu jídel;
- dodržovat zásady hygieny a bezpečnosti při práci

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů.



Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se seznámí se základním vybavením výrobního střediska, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy přípravy polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů, masitých pokrmů, moučníků, výrobků studené kuchyně a nápojů. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětu potravin a výživa a odborný výcvik. Důraz je kladen na praktické využití teoretických poznatků.

Učebnice

Receptury teplých pokrmů
Receptury studených pokrmů
Receptury zahraniční kuchyně
Technologie přípravy pokrmů 1–5
Odborná literatura a časopisy

Strategie výuky

Výuka je rozdělena do tří ročníků, učivo je řazeno postupně podle stupně náročnosti. První dva ročníky jsou společné pro všechny žáky tohoto oboru, ve třetím ročníku je pak výuka diferencována podle zvolené specializace. Žáci si mohou zvolit zaměření kuchař-číšník, kuchař nebo číšník. Technologie přípravy pokrmů je pak ve třetím ročníku uzpůsobena zvolené specializaci.

Nové znalosti si žáci osvojují především formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízenými rozhovory, samostatným řešením úkolů, skupinovými pracemi. Ve výuce je vhodně využito prostředků ICT a další didaktické techniky.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Vědomosti se průběžně ověřují ústně a písemně.

Hodnotí se schopnost samostatně myslet, ovládat potřebnou odbornou terminologii, nalézat optimální varianty řešení úkolů a kultivovanost projevu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání.



Kompetence k řešení problémů

Žák by měl:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problémů;
- navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu;
- využívat zkušenosti z praxe;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

Žák by měl:

- vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, a to jak v běžných životních situacích, tak v rámci svého profesního zaměření;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle zpracovávat texty na běžná i odborná témata
- dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou gastronomickou terminologii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence

Žák by měl:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovit si cíle a priority podle svých schopností;
- dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- být si vědom důsledků nezdravého životního stylu;
- adaptovat se na měnící se životní podmínky;
- pracovat v týmu
- přijímat odpovědně svěřené úkoly a plnit je;
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák by měl:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně ve vlastním i veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka;
- uznávat hodnoty života a uvědomovat si odpovědnost za vlastní život;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák by měl:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělání;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potencionál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence

Žák by měl:

- správně používat a převádět běžné jednotky používané v gastronomii;
- efektivně aplikovat na materiální postupy při řešení praktických úkolů.

Digitální kompetence

Žák by měl:

- využívat dostupné digitální technologie ve své profesi a ke svému dalšímu vzdělávání;
- získávat data a informace, posuzovat jejich obsah a sdílet poznatky s využitím digitálních prostředků;
- jednat v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a bezpečně s ohledem na své zdraví a zdraví druhých.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

- měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti normálního úsudku;
- dokázal jednat s lidmi, byl komunikativní, uměl vyjednávat, byl tolerantní, řešil konflikty;
- byl ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch;
- vážil si materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí, chránil je a zachovával pro příští generace.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- osvojil si principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí – úspora energie, surovin, třídění odpadu.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

- nesl zodpovědnost za vlastní život a svá rozhodnutí;
- dodržoval pracovní povinnosti;
- uvědomil si význam vzdělání a celoživotního učení;
- vyhledával a posuzoval informace o profesních příležitostech a orientoval se v nich;
- vyhledával a posuzoval informace o nabídce dalšího vzdělávání.



Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti, získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- znali a uplatňovali hygienické předpisy v gastronomii a systém HACCP;
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o své zdraví i zdraví spolupracovníků a dalších osob vyskytujících se na pracovišti /zákazníci/;
- ovládali a uplatňovali zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- znali základní vybavení výrobních středisek;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel;
- reagovali na nové trendy ve stravování, orientovali se v cizích kuchyních;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti;
- 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.

Mezipředmětové vztahy

potraviny a výživa, technika obsluhy a služeb, odborný výcvik, informační a komunikační technologie

1. ročník, 2 h týdně, povinný

HYGIENA A BEZPEČNOST PRÁCE, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
objasní požadavky na hygienu v gastronomii objasní bezpečnostní předpisy a předpisy požární ochrany dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	• hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • hygiena osobní • hygiena na pracovišti • hygiena potravin • bezpečnost při práci, požární ochrana



uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci předvede poskytnutí první pomoci při úrazu uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	
---	--

VÝROBNÍ STŘEDISKO, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce popíše organizaci práce ve výrobním středisku provede evidenci pohybu zásob popíše vedení evidence zásob rozliší jednotlivé druhy skladů využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	• členění výrobního střediska a rozdělení na jednotlivé úseky • základní vybavení výrobního střediska • pracovníci ve výrobním středisku • druhy skladů

ZÁKLADY ADMINISTRATIVY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí způsob přepočtu surovinových norem vypočte potřebné množství surovin pro přípravu pokrmů	• seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování • normování, žádanky na materiál, výdejky

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	• předběžná příprava potravin rostlinného původu • předběžná příprava potravin živočišného původu



určí vhodnost kuchyňského náčiní	zařízení na mechanické zpracování potravin
----------------------------------	--

TEPELNÉ ÚPRAVY, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje tepelné úpravy vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů řeší správně vhodnost inventáře k dané tepelné úpravě vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a aplikuje je při přípravě jednotlivých pokrmů orientuje se v moderních trendech	- vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, ostatní tepelné úpravy - zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

PŘÍPRAVA POLÉVEK, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše technologické postupy běžně připravovaných polévek orientuje se ve všech druzích polévek k zvláštní příležitosti vyjmenuje vhodné suroviny k přípravě polévek z hlediska racionální výživy vysvětlí požadavky na uchování potravin, využití chladicího, mrazicího zařízení	- význam, rozdělení polévek - vývary – druhy, příprava, zesilování, čištění - hnědé polévky – zavářky a vložky - bílé polévky, přesnídávkové polévky - polévky zahraničních kuchyní - speciální polévky - zařízení pro uchování pokrmů a výdej - zařízení chladicí a mrazicí

PŘÍPRAVA OMÁČEK, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní technologické postupy běžně připravovaných omáček charakterizuje tradiční českou kuchyni popíše základní druhy omáček	- význam, druhy omáček - klasické omáčky české kuchyně - základní omáčky hrubé a jemné

PŘÍPRAVA PŘÍLOH, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



objasní technologické postupy běžně připravovaných příloh vhodně kombinuje suroviny z hlediska racionální výživy vysvětlí rozdíl mezi lehkou a těžkou přílohou popíše využití sezónních surovin	• význam, rozdělení, podávání • přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny • lehké a těžké přílohy k pokrmům • zařízení umývár
---	---

PŘÍPRAVA BEZMASÝCH POKRMŮ, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní technologické postupy běžně připravovaných bezmasých jídel preferuje tradice české kuchyně charakterizuje pokrmy z hlediska racionální výživy vysvětlí požadavky na ošetřování a skladování potravin	• význam, rozdělení • pokrmy z brambor, zeleniny, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub • jednoduché sladké pokrmy • skladování surovin

2. ročník, 2 h týdně, povinný

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše předběžnou přípravu masa charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z hovězího masa a z vnitřností navrhne vhodné přílohy k jednotlivým pokrmům určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	• příprava masa před tepelnou úpravou vlastností, rozdělení na jednotlivé části dle jakostních tříd a použití hovězího masa • příprava základů • tepelné úpravy hovězího masa, vnitřností • značení potravin - alergenů

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z TELECÍHO MASA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí	• vlastností, rozdělení na jednotlivé části dle jakostních tříd a použití telecího masa • tepelné úpravy telecího masa, vnitřností



popíše technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z telecího masa a z vnitřností navrhne vhodnou kombinaci surovin a tepelné úpravy z hlediska racionální výživy určí obsah alergenů v pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	• značení potravin - alergenů
---	---

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z vepřového masa a vnitřností včetně pokrmů vepřových hodů dokáže vhodně použít uzené maso a slaninu v pokrmech popíše tradice české kuchyně orientuje se v zabijačkových výrobcích charakterizuje tradiční českou kuchyni s ohledem na racionální výživu určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	• vlastnosti, rozdělení na jednotlivé části dle jakostních tříd a použití vepřového masa • tepelné úpravy vepřového masa, vnitřností • použití uzeného masa, slaniny – zpracování v kuchyni • pokrmy vepřových hodů – zabijačka • značení potravin - alergenů

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z MLETÉHO MASA, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě pokrmů z mletých mas vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z mletého masa vhodně navrhuje kombinaci surovin a tepelné úpravy z hlediska racionální výživy určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	• příprava masa před tepelnou úpravou, vhodné doplňky • tepelné úpravy pokrmů z jednoho druhu masa • tepelné úpravy pokrmů ze směsi mletých mas • značení potravin - alergenů

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



charakterizuje rybí maso popíše předběžnou přípravu rybího masa orientuje se v druzích ryb vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z rybího masa v návaznosti na racionální výživu určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- vlastnosti, použití rybího masa - rozdělení ryb - příprava rybího masa před tepelnou úpravou - tepelné úpravy pokrmů z ryb sladkovodních, mořských, vnitřností - značení potravin - alergenů
--	--

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje drůbeží maso orientuje se v jednotlivých druzích drůbeže vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z drůbežího masa a vnitřností v návaznosti na racionální výživu určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- vlastnosti, použití drůbežího masa - rozdělení drůbeže - příprava drůbežího masa před tepelnou úpravou - tepelné úpravy drůbežího masa, vnitřností - nádivky vhodné k přípravě drůbeže - značení potravin - alergenů

PŘÍPRAVA POKRMŮ ZE ZVĚŘINY, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje maso ze zvěřiny orientuje se v trzních druzích zvěřiny vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů ze zvěřiny charakterizuje pokrmy ze zvěřiny a porovnává je s přípravou pokrmů z ostatních druhů mas navrhne vhodné přílohy k jednotlivým pokrmům určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- vlastnosti, použití masa ze zvěřiny - základní dělení zvěřiny - příprava zvěřiny před tepelnou úpravou – odležení, nakládání - tepelné úpravy masa ze zvěřiny - značení potravin - alergenů

PŘÍPRAVA POKRMŮ Z MASA SKOPOVÉHO A Z MASA KRÁLÍKŮ, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje skopové a králíčí maso	vlastnosti, použití masa skopového a masa králíčího



vysvětlí technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z králíčího a skopového masa porovná přípravu pokrmů z masa skopového s přípravou z ostatních druhů mas určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	• příprava masa před tepelnou úpravou • tepelné úpravy masa skopového a králíčího • značení potravin - alergenů
---	---



4.8.1.2 Potraviny a výživa

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Předmět poskytuje žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, pochutinách, nápojích a zásadách správné výživy a jejich vlivu na zdraví člověka. Vychází ze současných vědeckých poznatků a vede k uznání výživy jako jediného zdroje látek, ze kterých se organismus tvoří a obnovuje; rozvíjí a podporuje chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za zdraví; klade důraz na vytváření správných stravovacích návyků, které vycházejí z nabytých vědomostí a jejich uplatňování v profesním a osobním životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vysvětlit význam výživy pro život a zdraví člověka;
- vyjmenovat a vysvětlit výživová doporučení a posoudit nezbytnost jejich dodržování pro zachování zdraví člověka;
- vysvětlit význam jednotlivých živin ve výživě;
- vyjmenovat základní poživatiny a rozřadit je do skupin, navrhnout a zdůvodnit jejich zařazování do denního jídelního lístku tak, aby byly dodrženy zásady racionální výživy;
- vysvětlit anatomii a fyziologii trávicí soustavy;
- porozumět základním pochodům přeměny látek a energií v lidském organismu;
- charakterizovat jednotlivé skupiny potravin, pochutin a nápojů;
- potraviny, nápoje a pochutiny rozdělit, stručně popsat postup výroby, vysvětlit význam pro výživu a doporučit jejich použití v gastronomii;
- uplatnit v praxi získané poznatky týkající alternativních směrů ve výživě a diferencovaného stravování;
- orientovat se ve značení potravin

Charakteristika učiva

- Učivo je odvozeno z RVP ze vzdělávací oblasti „Odborné vzdělávání“, z obsahového okruhu „Výroba pokrmů“. Úzce souvisí s dalšími odbornými předměty, a to s technologií, odborným výcvikem, technikou obsluhy a služeb, základy barmanství a sommeliérství;
- Učivo je rozděleno do těchto tematických celků: Význam výživy pro lidský organismus, Poživatiny, Fyziologie lidské výživy, Potraviny rostlinného původu, Sladidla, Pochutiny, Potraviny živočišného původu, Tuky, Nápoje, Alkaloidní pochutiny, Směry ve výživě, Diferencované stravování, Léčebná výživa, Značení potravin.

Učebnice

Štěpánková, Borůvka. Zbožiznalství poživatiny – potraviny – pochutiny

Potraviny a nápoje. Merkur, 1984

Nápoje – výroba, ošetření, podávání. Grada, 1996

MUDr. Hrubý, Stanislav. Výživa v kostce



Strategie výuky

Výuka je rozdělena do tří ročníků, učivo je řazeno postupně podle stupně náročnosti. Nové znalosti si žáci osvojují především formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízenými rozhovory, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací. Ve výuce jsou vhodně využity učební pomůcky, odborné video apod.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Vědomosti se ověřují ústním zkoušením a písemně. Hodnotí se schopnost samostatného myšlení, řešení úkolů a kultivovanost projevu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- s porozuměním poslouchat mluvený projev (výklad), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných;

Kompetence k řešení problémů

Žák by měl:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému;
- využívat zkušenosti z praxe;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

Žák by měl:

- vyjadřovat se přiměřeně k psanému i mluvenému projevu, a to jak v běžných životních situacích, tak v rámci svého profesního zaměření;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence

Žák by měl:

- stanovit si cíle a priority podle svých schopností;
- dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;



- být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- přijímat svěřené úkoly a odpovědně je plnit;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák by měl:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně ve vlastním i veřejném zájmu;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák by měl:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělání;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

Matematické kompetence

Žák by měl:

umět vypočítat energetickou hodnotu jednotlivých potravin a pokrmů.

Digitální kompetence

Žák by měl:

- využívat dostupné digitální technologie ve své profesi a ke svému dalšímu vzdělávání;
- získávat data a informace, posuzovat jejich obsah a sdílet poznatky s využitím digitálních prostředků;
- jednat v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a bezpečně s ohledem na své zdraví a zdraví druhých.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

- měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dokázal jednat s lidmi, umět komunikovat, být tolerantní, řešit konflikty;
- vážil si materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí, chránil je a zachovával pro příští generace.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- osvojil si principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí – šetření energie, třídění odpadu.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

- rozvíjel komunikační dovednosti a schopnost sebe prezentace



- přijímal osobní odpovědnost při rozhodování

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti, získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Absolventi by měli být schopni uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn., měli by

- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- správně využívat způsoby skladování potravin a nápojů.

Mezipředmětové vztahy

technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, odborný výcvik, tělesná výchova, základy společenských věd

1. ročník, 1 h týdně, povinný

VÝZNAM VÝŽIVY PRO LIDSKÝ ORGANISMUS, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
definuje pojem výživa zhodnotí význam výživy objasní podstatu racionální výživy vyjmenuje znaky racionální výživy vyjmenuje a vysvětlí výživová doporučení vysvětlí podstatu výživové pyramidy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu vyjmenuje nemoci spojené s výživou, prozkoumá svoje stravovací návyky, zhodnotí je a zváží případná rizika	• definice výživy • význam výživy • racionální výživa • znaky racionální výživy • výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR a výživová pyramida • zdravotní rizika nedostatečné a nevyvážené výživy – civilizační nemoci • stravovací návyky

POŽIVATINY, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



rozdělí potraviny vyjmenuje základní živiny a rozdělí je do tří skupin (stavební, energetické, ochranné) charakterizuje jednotlivé živiny, objasní jejich význam, rozdělí je, uvede zdroje a vliv na lidský organismus vysvětlí pojem výživová hodnota, rozlišuje pojem energetická a biologická hodnota	• rozdělení potravin • živiny (bílkoviny, sacharidy, tuky, vitamíny, minerální látky, voda) – charakteristika, význam, rozdělení, zdroje, spotřeba • výživová hodnota potravin (energetická a biologická hodnota)
--	---

FYZIOLOGIE VÝŽIVY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje části trávicí soustavy a jednotlivé části stručně popíše a vysvětlí jejich funkci vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin objasní metabolismus	• trávicí soustava (trávicí trubice a žlázo- vé orgány) • proces trávení, vstřebávání, • metabolismus živin

POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU, 13 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje ovoce uvede složení zhodnotí význam ve výživě rozdělí ovoce do skupin uvede základní druhy popíše správné způsoby skladování a ošetřování a konzervační metody objasní použití v gastronomii charakterizuje zeleninu uvede složení zhodnotí význam ve výživě zařadí jednotlivé druhy do skupin objasní použití v gastronomii	• ovoce (charakteristika, složení, význam ve výživě, rozdělení, druhy, skladování, konzervování, použití v gastronomii) • zelenina (charakteristika, složení, význam ve výživě, rozdělení, druhy, skladování, konzervování, použití v gastronomii)



popíše správné způsoby skladování a ošetřování a konzervační metody uvede složení brambor zhodnotí význam ve výživě rozdělí druhy podle použití objasní význam v gastronomii popíše správné způsoby skladování uvede složení luštěnin a druhy vysvětlí význam ve výživě uvede vhodné podmínky pro skladování objasní použití v gastronomii charakterizuje obiloviny uvede složení zhodnotí význam ve výživě, vyjmenuje druhy obilovin a z nich vyrobených mlýnských výrobků, včetně bezlepkových a jejich využití v gastronomii vyjmenuje suroviny pro výrobu pekařských výrobků stručně popíše postup při výrobě chleba rozdělí chléb podle platné legislativy do 6 skupin uvede jakostní znaky a vady chleba rozdělí pečivo do skupin a uvede tržní druhy popíše podmínky pro skladování charakterizuje těstoviny stručně popíše výrobu a druhy	• brambory (složení, význam ve výživě, rozdělení, skladování, použití v gastronomii) • luštěniny (složení, význam ve výživě, druhy, skladování, použití v gastronomii) • obiloviny (charakteristika, složení, význam ve výživě, druhy, mlýnské výrobky, využití v gastronomii) • pekárenské výrobky – (suroviny pro výrobu, výroba chleba, rozdělení chleba do skupin, jakostní znaky a vady chleba, rozdělení pečiva, skladování) • těstoviny (výroba, druhy, využití těstovin v gastronomii)
--	---



objasní použití jednotlivých druhů těstovin v gastronomii	
---	--

2. ročník, 1 h týdně, povinný

SLADIDLA, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje cukr zhodnotí význam ve výživě vyjmenuje tržní druhy uvede složení medu zhodnotí význam ve výživě vyjmenuje druhy objasní použití cukru a medu v gastronomii	cukr (charakteristika, význam ve výživě, druhy) med (složení, význam ve výživě, druhy medu, použití v gastronomii)

POCHUTINY, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní význam pochutin ve výživě rozdělí koření do skupin vyjmenuje základní druhy a objasní jejich použití v gastronomii charakterizuje sůl vyjmenuje způsoby získávání soli	koření (význam ve výživě, rozdělení, druhy, použití v gastronomii) sůl (charakteristika, získávání soli)

POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
definuje pojem maso zvířata, ze kterých maso získáváme, rozdělí do skupin a uvede příklady uvede složení masa a jeho význam ve výživě charakterizuje hovězí maso popíše složení a posoudí význam ve výživě uvede příklady využití v gastronomii	maso – definice, složení, význam ve výživě, druhy zvířat, ze kterých maso získáváme, rozdělení do skupin hovězí maso – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, využití v gastronomii



charakterizuje telecí maso popíše složení a posoudí význam ve výživě uvede příklady využití v gastronomii charakterizuje vepřové maso popíše složení a posoudí význam ve výživě uvede příklady využití v gastronomii charakterizuje skopové maso popíše složení a posoudí význam ve výživě uvede příklady využití v gastronomii charakterizuje drůbeží maso popíše složení a posoudí význam ve výživě rozdělí drůbež do skupin a uvede příklady navrhne využití v gastronomii charakterizuje maso zvěřiny popíše složení a posoudí význam ve výživě rozdělí zvěřinu do skupin a uvede příklady navrhne využití v gastronomii charakterizuje masné výrobky, vyjmenuje a charakterizuje suroviny k výrobě uvede příklady masných výrobků a jejich využití v gastronomii uvede rozdíl mezi uzeným masem a uzeninou charakterizuje rybí maso	• telecí maso – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, využití v gastronomii • vepřové maso – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, využití v gastronomii • skopové maso – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, využití v gastronomii • drůbež – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, rozdělení do skupin, využití v gastronomii • zvěřina – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, rozdělení do skupin, využití v gastronomii • masné výrobky – charakteristika, suroviny pro výrobu, rozdělení a druhy masných výrobků, využití v gastronomii • ryby – charakteristika - vzhled, vlastnosti, složení, význam ve výživě, rozdělení do skupin, využití v gastronomii • korýši a měkkýši – druhy, charakteristika, využití v gastronomii • rybí výrobky – druhy, charakteristika, využití v gastronomii
--	--



popíše složení a posoudí význam ve výživě rozdělí ryby do skupin podle různých hledisek (původ, jakost, tučnost) a uvede příklady uvede příklady využití ryb v gastronomii charakterizuje korýše a měkkýše uvede příklady využití v gastronomii charakterizuje rybí výrobky uvede jejich využití v gastronomii uvede stavbu a složení vajec posoudí význam ve výživě objasní uchovávání, skladování a způsoby konzervace a vliv na jakost uvede příklady využití v gastronomii charakterizuje mléko uvede složení a vysvětlí jeho význam ve výživě popíše zpracování a ošetřování uvede druhy a jejich využití v gastronomii rozdělí mléčné výrobky do skupin charakterizuje jednotlivé skupiny stručně popíše výrobu vyjmenuje tržní druhy navrhne využití v gastronomii	• vejce - stavba a složení a význam ve výživě, ostatní druhy vajec, uchovávání a konzervování vajec, požadavky na jakost, využití v gastronomii • mléko - charakteristika, složení, význam ve výživě, mlékárenské ošetření, druhy, využití v gastronomii • mléčné výrobky – rozdělení, charakteristika, výroba, tržní druhy – kysané mléčné výrobky, smetana, máslo
--	--

TUKY, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozdělí tuky do skupin podle původu a konzistence vysvětlí funkci ve výživě	• tuky – rozdělení, význam tuků pro lidský organismus, výroba tuků – rostlinné tuky. Živočišné tuky, margaríny, ztužené pokrmové tuky, využití v gastronomii



stručně popíše výrobu uvede druhy olejů vysvětlí rozdíl mezi margarínem a ztuženým potravinovým tukem a uvede příklady z pohledu racionální výživy doporučí tuky vhodné pro studenou a teplou kuchyni	
---	--

3. ročník, 1 h týdně, povinný

NÁPOJE, 14 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
rozdělí nápoje do dvou skupin a uvede příklady charakterizuje studené nealkoholické nápoje rozdělí a uvede jejich druhy vysvětlí význam pro výživu charakterizuje jednotlivé skupiny navrhne využití v gastronomii charakterizuje a rozdělí alkoholické nápoje uvede složení piva a jeho význam pro lidský organismus vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva popíše vlastní výrobu piva objasní rozdíly ve výrobě mezi světlým a tmavým pivem vyjmenuje druhy piv dle stupňovitosti navrhne vhodné podmínky pro skladování piva doporučí využití piva v gastronomii charakterizuje víno uvede rozdělení vín popíše výrobu tichého vína vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého a červeného vína popíše výrobu šumivého vína vyjmenuje druhy šumivých vín objasní ošetřování a skladování vína	• nápoje • studené nealkoholické nápoje (charakteristika, složení, význam ve výživě, rozdělení, druhy) • alkoholické nápoje (charakteristika, rozdělení) • pivo (složení, význam pro lidský organismus, suroviny pro výrobu, výroba, druhy, skladování) • víno (charakteristika, výroba, rozdělení, druhy, skladování)



charakterizuje lihoviny vyjmenuje suroviny pro výrobu lihu popíše výrobu lihu rozliší lihoviny podle způsobu výroby uvede příklady značení lihovin (whisky, koňak) objasní účinky alkoholu na lidské zdraví charakterizuje kávu, čaj a kakao popíše účinky kávy na lidský organismus popíše kávovník uvede nejznámější druhy kávovníků popíše postup při pražení kávy vyjmenuje tržní druhy kávy charakterizuje čaj a jeho význam ve výživě vysvětlí způsoby zpracování čaje rozdělí čaje podle způsobu zpracování čajových lístků popíše podmínky pro skladování čaje charakterizuje kakaovník popíše postup při zpracování kakaových bobů a výrobě kaka a	• lihoviny (charakteristika, výroba, rozdělení, druhy, značení, vliv alkoholu na lidský organismus) • alkaloidní pochutiny • káva (kávovník, složení, účinky na lidský organismus, technologický postup při pražení, druhy) • čaj (charakteristika, složení, význam ve výživě, způsoby zpracování, druhy, skladování) • kakao (kakaovník, zpracování kakaových bobů a výroba kakaového prášku)
---	---

SMĚRY VE VÝŽIVĚ, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	• smíšené stravování (charakteristika) • alternativní směry ve výživě (vegetariánství, makrobiotika, dělená strava, ekologická výživa - charakteristika)



DIFERENCOVANÉ STRAVOVÁNÍ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	• diferenciací ve výživě • výživa těhotných a kojících žen • výživa dětí • výživa seniorů • výživa pracujících v různých podmínkách

DIETY, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí úlohu dietního stravování charakterizuje hlavní typy léčebných diet	• dietní stravování • druhy diet

ZNAČENÍ POTRAVIN, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí označení potravin a nápojů v údajích na etiketě, alergeny v potravinách.	• značení potravin

PŘÍPRAVA K ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠCE, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek; uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů	• výživa • živiny • potraviny rostlinného původu • potraviny živočišného původu • nápoje



4.8.1.3 Odborný výcvik K

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Odborný výcvik vytváří základ profesionality a odbornosti pracovníka ve výrobním a odbytovém středisku. Žáci se seznámí s technologickými a výrobními postupy přípravy pokrmů. Připravují provoz a provádějí různé techniky práce podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci získávají odborné vědomosti a manuálních dovedností k vykonání povolání kuchař-kuchařka, číšník-servírka.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- připravovat pokrmy, samostatně sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a dalších hledisek;
- používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu;
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě a servisu pokrmů;
- respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a výživě;
- rozlišovat zvláštnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, uplatňovat různé způsoby uchovávání a skladování potravin a nápojů;
- provádět odbyt výrobků a poskytovat služby ve stravovacím zařízení;
- aktivně přistupovat k pracovnímu životu a své profesionální kariéře;
- cílevědomě přistupovat k týmové spolupráci i samostatné práci.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů.

Během odborného výcviku se žáci průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy (HACCP) a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

Naučí se připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se základy normování a orientují se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu.

Naučí se samostatně připravit jídla z jednotlivých druhů masa jatečných zvířat, masa z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností, pokrmy studené kuchyně, jídla na objednávku, moučníky a moučná jídla.

Současně poznají, jak upravovat jídelní stoly, podávat pokrmy a nápoje, vybírat nápoje k pokrmům a jak profesionálně připravit hostinu, banket, raut, koktejl.

Průběžně jsou žáci seznamováni s pracovními nástroji a pomůckami a používají je při odborném výcviku. Jsou využívány moderní technologická zařízení ve výrobním a odbytovém středisku.

Učebnice

Receptury teplých pokrmů

Receptury studených pokrmů

Technologie přípravy pokrmů 1–5

Salač, Gustav. Stolničení.

Černý, Jiří. Moderní obsluha.



Technika obsluhy

Strategie výuky

Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikací všeobecných a odborných dovedností. Žáci jsou vedeni k organizaci práce, hospodaření s potravinami za použití techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování bezpečností práce a hygienických i ekologických norem.

Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu.

Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žáci jsou vedeni k jejich správnému používání.

Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy – cateringové akce, rauty, bankety, podílí se na školních projektech.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně a včas odevzdává, hodnocení praktických úkolů vykonávaných individuálně. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou odměny za produktivní práci. (Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence, zejména

- vztah k práci a praktickým činnostem;
- osvojení praktických činností a návyků;
- zvládnutí účelných způsobů práce;
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech;
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa;
- hospodárné využití surovin, materiálů a energie;
- péče o životní prostředí.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci se učí:

- komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktu;
- vytvářet demokratické prostředí;
- morálce, odpovědnosti, toleranci;
- spolupráci v týmu.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni:

- k péči o životní prostředí;



- k ochraně přírody a krajiny;
- k zodpovědnému nakládání se surovinami, jejich hospodárnému využití z hlediska ekonomického i ekologického.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni:

- k využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- k dalšímu vzdělávání;
- k odpovědnosti za vlastní činy, vzdělání a motivaci k pracovnímu využití.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti, získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- uplatňovali zásady racionální výživy;
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy
- vkusně a esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- orientovali se v moderní gastronomii a využívali nové prvky ve způsobu přípravy jídel;
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti;
- ovládali a uplatňovali zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování.

Mezipředmětové vztahy

technika obsluhy a služeb, technologie přípravy pokrmů, ekonomika, potraviny a výživa

1. ročník, 3 + 4 1/2 h týdně, povinný

SEZNÁMENÍ S PRACOVÍŠTĚM, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
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 dbá na osobní hygienu	• seznámení s pracovištěm • organizační uspořádání provozovny • školení bezpečnosti a hygiena práce • bezpečnost výrobních zařízení • kritické body HACCP • alimentární nákazy • poskytování první pomoci



uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace charakterizuje alimentární nákazy	
---	--

ZÁKLADNÍ KUČAŘSKÉ DOVEDNOSTI, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje základní vybavení výrobního střediska vysvětlí podstatu kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů normuje a vypočítá zadané pokrmy odhadne hmotnost potravin	• inventář a jeho uložení, použití • základy kulinářských technik • základy normování, hmotnost porcí

PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA ZÁKLADNÍCH POTRAVIN, 24 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
předvede jednotlivé způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	• škrábání, čištění, rozmrazování, nakládání, naklepávání....

ZÁKLADNÍ DRUHY SUROVIN, 30 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá znalosti o potravinách a výživě rozpozná základní druhy mas, koření, zeleniny	• jateční maso, ryby, drůbež, • zelenina, luštěniny, obiloviny • koření, tuky, mléko, vejce

ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY, 24 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a využívá je předvede jednotlivé druhy tepelných úprav	• vaření • dušení • pečení • smažení



PŘÍPRAVA POLÉVEK, 24 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pracuje s recepturami i odbornými časopisy – minutka pozná rozdíly mezi surovinami k výrobě polévek	• hnědé, bílé, přesnídkové, studené, zvláštní a zdravotní polévky • zahušťování, zjemňování, ochucování

PŘÍPRAVA OMÁČEK, 24 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vybere způsoby přípravy běžných druhů omáček rozliší jednotlivé druhy omáček pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	• příprava základů • základní omáčky • hrubé omáčky, jemné omáčky, studené omáčky

PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM JÍDLŮM, 30 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví jednotlivé druhy příloh využívá znalosti z potravin a výživy pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	• příprava jednotlivých druhů příloh z rýže, brambor, mouky, těstovin, zeleniny • jednoduché saláty

PŘÍPRAVA BEZMASÝCH JÍDEL, 24 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje jednotlivé úpravy bezmasých jídel volí vhodné doplňky k úpravě pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	• jídla z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec, sýrů

MOUČNÁ JÍDLA A MOUČNÍKY, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší základní druhy těst	• základní druhy těst • moučná jídla



upeče jednoduchý moučník a připraví moučná jídla pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	• jednoduché moučníky
--	---

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
normuje a zpracuje libreto uvaří vylosované menu dodrží technologický postup a hmotnost porcí	• losování menu • vaření a předběžná příprava • vyhotovení libreta

2. ročník, 0 + 7 1/2 h týdně, povinný

BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
dodrжуje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence dbá na osobní hygienu	• seznámení s pracovištěm • organizační uspořádání provozovny • školení bezpečnosti a hygiena práce

UPEVNĚOVÁNÍ ZÍSKANÝCH DOVEDNOSTÍ Z 1. ROČNÍKU, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá znalosti z 1. ročníku o potravinách a výživě předvede všechny druhy tepelných úprav	• základní tepelné úpravy • polévky, omáčky, přílohy • bezmasá jídla

HOVĚZÍ MASO, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá vhodné části masa dle tepelné úpravy dohotovuje a expeduje pokrmy	• rozdělení, použití, krájení • příprava základů • vaření, dušení, pečení • vnitřnosti

VEPŘOVÉ MASO, 48 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
používá vhodné části masa dle tepelné úpravy	• rozdělení, použití, dávkování, porcování, tepelná úprava



využívá znalosti o potravinách a výživě dokáže vhodně využít uzené maso při přípravě pokrmů rozpozná a dokáže správně použít vnitřnosti při přípravě jídel dohotovuje a expeduje pokrmy orientuje se a dokáže vyjmenovat zabijačkové výrobky včetně postupu	• uzené maso • vnitřnosti • vepřové hody
--	--

RYBY, DRŮBEŽ, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
předvede znalosti z oblasti přípravy pokrmů z různých druhů ryb, drůbeže vhodným způsobem použije rybí vnitřnosti při přípravě jídel vhodným způsobem použije drůbeží vnitřnosti při přípravě jídel dohotovuje a expeduje pokrmy	• využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže • použití rybích vnitřností • použití drůbežích vnitřností

MLETÁ MASA, 48 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
správně použije mletá masa při přípravě pokrmů vyjmenuje vhodné části masa k mletí okoření a umíchá směs masa k tepelnému zpracování dohotovuje a expeduje pokrmy	• tepelná úprava • Vhodné části masa k mletí • příprava a koření

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA 2. POLOLETÍ, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
normuje a zpracuje libreto uvaří vylosované menu	• losování menu • vyhotovení libreta • vaření a předběžná příprava



4.8.2 Odbyt a obsluha

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Pro zaměření číšníků je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu **číšník (ve 3. ročníku)**.

4.8.2.1 Technika obsluhy a služeb

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti a dovednosti z oboru techniky odbytu výrobků a služeb ve stravovacích i ubytovacích zařízeních, seznámit je s pracovním inventářem obsluhy, přípravou provozu, vhodnými formami obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska, dbát na to, aby žáci společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty a spolupracovníky a dodržovali zásady bezpečnosti a hygieny práce.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat správná pravidla techniky obsluhy podle stupně náročnosti;
- pracovat s běžným a speciálním inventářem;
- používat gastronomická pravidla při vytvoření nabídkových listů a menu při různých společenských akcích;
- uplatňovat zásady profesního chování a vystupování v různých odbytových střediscích;
- ovládat přípravu pracoviště na provoz;
- dodržovat bezpečnost a hygienická pravidla, dbát na estetiku pracoviště;
- rozpoznat nebezpečnost alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

Charakteristika učiva

Ve výuce se žáci seznamují s historií oboru, základy společenského chování a vystupování, bezpečností a hygienou práce. Žáci se seznamují s inventářem a jeho použitím v praxi, naučí se sestavovat jídelní a nápojový lístek, přičemž 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.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a s odborným výcvikem.

Žáci mají možnost absolvovat odborné kurzy – barmanský, sommeliérský.



Učebnice

Salač, Gustav. Stolničení.

Černý, Jiří. Moderní obsluha.

Srkala, Antonín. Technika obsluhy.

Strategie výuky

Výuka je rozdělena do prvních dvou ročníků, učivo je řazeno postupně podle stupně náročnosti. Ve třetím ročníku je pak výuka diferencována podle zvolené specializace. Žáci si mohou zvolit zaměření kuchař-číšník, kuchař nebo číšník. Technika obsluhy a služeb je pak ve třetím ročníku uzpůsobena zvolené specializaci.

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy, praktická cvičení. Dle možností jsou v průběhu školního roku uskutečňovány odborné exkurze.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Po probrání jednotlivých tematických celků následuje písemné zkoušení, průběžně probíhá ústní zkoušení. Jsou hodnoceny praktické úkoly vykonávané individuálně a kolektivně. Žák je hodnocen za samostatné práce – vytvoření jídelního a nápojového lístku, vytvoření libreta k dané slavnostní příležitosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a celoživotnímu vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- porozumět mluvenému projevu a umět si pořizovat poznámky z výkladu;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- předcházet konfliktům;
- řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu v rámci svého profesního zaměření;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou gastronomickou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.



Personální kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali:

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci by měli:

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování a uznávat hodnotu života;
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- chápat význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci by měli:

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál;
- znát obecná pravidla a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení.

Matematické kompetence

Žáci by měli:

- správně používat základní matematické postupy při stanovení ceny, kalkulaci pokrmů, vyúčtování akce;
- správně používat a převádět běžné jednotky používané v gastronomii.

Digitální kompetence

Žáci by měli:

- využívat dostupné digitální technologie ve své profesi a ke svému dalšímu vzdělávání;
- získávat data a informace, posuzovat jejich obsah a sdílet poznatky s využitím digitálních prostředků;
- jednat v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a bezpečně s ohledem na své zdraví a zdraví druhých.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vytvořili demokratické prostředí, spolupracovali při vyučování se spolužáky i s učitelem;



- byli ochotni komunikovat, vyjednávat a řešit konflikty.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se zajímali o ekologii;
- chránili přírodu, životní prostředí a krajinu;
- šetřili energie a suroviny.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni:

- k využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- k zodpovědnosti za vlastní život, k pochopení významu vzdělávání pro život.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti, získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- ovládali druhy a techniku odbytu;
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- využívali a udržovali technické a technologické vybavení pracovišť, ovládali gastronomická pravidla;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku při pracovních činnostech;
- znali skladování potravin a nápojů;
- sestavovali jídelní a nápojové lístky dle gastronomických pravidel;
- rozšířili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování;
- kalkulovali ceny výrobků a služeb;
- organizačně i ekonomicky zajišťovali gastronomické akce;
- orientovali se v zahraniční a zážitkové gastronomii, reagovali na nové trendy;
- orientovali se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout;
- dodržovali standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;



- dbali na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků služeb, zohledňovali požadavky hosta;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali úsporně s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami a s ohledem na životní prostředí.

Mezipředmětové vztahy

technologie přípravy pokrmů, potraviny a výživa, profesní komunikace, cizí jazyky, ekonomika

1. ročník, 2 h týdně, povinný

Úvod do předmětu, 5 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
popíše vývojové etapy pohostinství pojmenuje a rozlišuje druhy odbytových středisek včetně jejich zařízení a vybavení vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně vybavení a evidence zásob popíše druhy i způsoby ošetřování pracovního oblečení i pomůcek profesionálně jedná v souladu se společenským chováním	· historie pohostinství · členění a kategorizace odbytových středisek · sklad · pracovní oblečení a osobní pomůcky

ZÁSADY HYGIENY A BEZPEČNOSTI, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce objasní předpisy související s odbytem výrobků a služeb respektuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci	· zásady osobní hygieny a pracovního prostředí · zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení · platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce

SPOLEČENSKÉ CHOVÁNÍ A VYSTUPOVÁNÍ OBSLUHUJÍCÍCH, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje profesionální chování a vystupování ve styku s hosty, spolupracovníky, nadřízenými respektuje pravidla chování na pracovišti	· pravidla chování u stolu a při jídle · pravidla chování obsluhujících na pracovišti i mimo ně

VYBAVENÍ A ZAŘÍZENÍ NA ÚSEKU OBSLUHY, 10 HODIN



výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje malý a velký stolní inventář popíše jednotlivé druhy inventáře včetně jeho použití a ošetřování charakterizuje inventář, zařízení na úseku obsluhy a organizace práce vysvětlí vhodné používání jednotlivých druhů inventáře	· rozdělení inventáře · malý stolní inventář · stolový a sedací inventář · restaurační prádlo · inventář na pokrmy · inventář na nápoje · pomocný inventář · zařízení na úseku obsluhy

ZÁKLADY OBSLUHY, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše komplexní přípravu restaurace na provoz uvede povinnosti obsluhujících týkající se péče o pracoviště během provozu, úklidových prací pracuje na PC v souvislosti online komunikace se zákazníkem, objednávkou pokrmů a nápojů, přejímkou z expedičních středisek vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	· příprava restaurace na provoz · péče o pracoviště během provozu · práce po skončení provozu • online komunikace se zákazníkem · vyúčtování tržeb

GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA, 20 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvede náležitosti jídelního lístku a nápojového lístku podle gastronomických pravidel sestaví menu pro různé příležitosti s přihlédnutím k individuálním požadavkům hosta dle gastronomických pravidel, požadavkům sezonní nabídky s lokálními surovinami	· zásady výživy a gastronomická pravidla · jídelní lístek · nápojový lístek · restaurační menu • sezonní nabídka • práce s lokálními surovinami

SYSTÉMY OBSLUHY, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
respektuje společenská pravidla a profesní vystupování	• základní společenská a profesní pravidla • zásady a technika obsluhy



vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů popíše charakteristiky jednotlivých systémů, pracovní náplň obsluhujících definuje jednotlivé systémy na základě úrovně odbytových středisek	• obvodový systém obsluhy · systém vrchního číšníka · ostatní systémy obsluhy
--	---

ZPŮSOBY OBSLUHY, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy a popíše servis jednotlivých pokrmů a nápojů rozlišuje druhy slavnostních hostin je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	· restaurační způsob obsluhy · kavárenský způsob obsluhy · slavnostní způsob obsluhy · obsluha skupin

JEDNODUCHÁ OBSLUHA, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí základy jednoduché obsluhy popíše druhy nabízeného sortimentu pokrmů a nápojů ovládá techniku jednoduché obsluhy popíše různé způsoby vyúčtování	· snídaně · přesnídávky – brunch · obědy · večeře · práce po skončení provozu

2. ročník, 2 h týdně, povinný

Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů, 10 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí požadavky na pivní sklep vysvětlí, z čeho se skládá pivní zařízení a jak ho udržovat popíše narážení, způsob čepování včetně ošetřování piva vysvětlí požadavky pro skladování nápojů	· pivní sklep – charakteristika · pivní zařízení a jeho údržba · narážení, čepování a ošetřování piva · skladování a ošetřování nealkoholických nápojů



PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ SLOŽITÝCH MENU, 13 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní gastronomická pravidla pro sestavování menu doplní pokrmy vhodnými nápoji zvládne formou cvičení sestavy menu s přihlédnutím k individuálním potřebám strávníka	· gastronomická pravidla pro sestavování menu · sled a kombinace pokrmů a nápojů · sestavy menu se zaměřením na potřeby strávníků

SLOŽITÁ OBSLUHA – ZÁKLADNÍ FORMA, 20 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše charakteristiku základní formy složité obsluhy vysvětlí uplatnění složité obsluhy vysvětlí význam podávání snídaní orientuje se v druzích snídaní popíše přípravu pracoviště uvede sortiment pokrmů, nápojů včetně servisu objasní posloupnost přípravy pracoviště pro podávání obědů popíše servis jednotlivých druhů pokrmů popíše na základě interaktivní výuky servis vín popíše inventář pro podávání studených nápojů i způsob servisu orientuje se v druzích inventáře pro servis teplých nápojů popíše přípravu pracoviště pro podávání večeří vyjmenuje sortiment i způsoby servisu popíše obsah prací po skončení provozu popíše rozdělení snídaní	· charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění · snídaně – význam, podávání, druhy, rozdělení, příprava na provoz, způsoby obsluhy, sortiment pokrmů a nápojů, snídaňový nabídkový lístek – gastronomická pravidla, inventář pro podávání · obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů, servis speciálních pokrmů – v papilotě, gratinované, na špízu aj., sortiment pokrmů na jídelním lístku · práce sommeliera u stolu hosta – podávání bílého vína, dekantování červeného vína, podávání šumivého vína · podávání studených alkoholických nápojů · podávání studených nealkoholických nápojů · servis teplých nápojů nealkoholických, alkoholických · večeře – příprava pracoviště, nabízený sortiment, způsoby podávání · práce po skončení provozu



SLOŽITÁ OBSLUHA – VYŠŠÍ FORMA, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vyšší formu složité obsluhy ovládá zásady přípravy pokrmů u stolu hosta popíše postup při míchání salátů vyjmenuje a použije vhodné ingredience pro zjemňování, dochucování charakterizuje a rozlišuje druhy vývarů vhodných k této úpravě popíše přípravu pracoviště pro úpravu polévek popíše zásady flambování, dranžírování, vykostování charakterizuje úpravy speciálních pokrmů navrhne vhodné chuťové doplňky k atraktivnosti speciálních pokrmů popíše způsoby servisu a zdůvodní speciální druhy inventáře	· zásady přípravy pokrmů u stolu hosta · míchání salátů, tatarského bifteku · zjemňování a dochucování omáček · dochucování polévek u stolu hosta · flambování masa, moučníků, ovoce · dranžírování masa · vykostování ryb · úprava specialit u stolu hosta · fondue · barbecue · hot-pot



4.8.2.2 Základy sommelierství a barmanství

Pojetí předmětu

Obecný cíl

V rámci předmětu se žáci učí charakterizovat míchané nápoje a vína, diskutovat o nich a současně posoudit nebezpečí alkoholismu v souvislosti s profesí. Tyto vědomosti jsou nezbytné pro získání odborných kompetencí spojených s kvalifikovanou technikou obsluhy, která vychází ze současných moderních trendů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli charakterizovat míchané nápoje a víno, popsat jejich přípravu, roztrdit je do skupin, doporučit jejich použití a vybrat vhodný inventář a vysvětlit jeho funkci při servisu.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti odborné vzdělávání, z obsahového okruhu odbyt a obsluha. Učivo týkající se barmanství je rozděleno do tří tematických celků:

- bar a barman;
- míchané nápoje – technika přípravy;
- charakteristika jednotlivých skupin míchaných nápojů.

Učivo týkající se sommelierství je rozděleno do čtyř tematických celků:

- sommelier;
- vinařské oblasti, podoblasti v ČR a odrůdy révy vinné;
- výroba, rozdělení a hodnocení vín;
- víno v gastronomii.

Učebnice

Salač, Gustav a kolektiv. Technika obsluhy a služeb.

Kraus, Vilém. Nová encyklopedie českého a moravského vína – 1. a 2. díl.

Odborné časopisy – Sommelier, Hotel a restaurant, Víno revue, Barlife

Odborné publikace – Sommelier – povolání budoucnosti (Didaktický výbor A.S.I.)

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. ročníku v rozsahu 1 hodiny týdně.

Důraz je kladen na názornost, srozumitelnost.

Jsou uplatňovány tyto metody výuky: výklad s porozuměním a diskusí, řízený dialog, demonstrace servisu, praktická cvičení, skupinová práce, učení z textu a vyhledávání informací (články, knihy, časopisy), využití informačních technologií (internet, interaktivní tabule), využití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, DVD, filmy,...).

Výuka je doplňována o exkurze a účast žáků na barmanských a sommeliérských soutěžích. Žáci mají možnost v rámci nadstandardu absolvovat barmanský a sommeliérský kurz.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o.



Hodnotí se aktivita v hodinách, vstřícný přístup, samostatnost při plnění zadaných úkolů, verbální projev žáka, vhodné používání odborných pojmů, znalost, porozumění a aplikace prověřovaného učiva.

Způsoby hodnocení

- sebehodnocení žáka – při verbálním projevu;
- vzájemné hodnocení při prezentaci výsledků práce (samostatné, skupinové);
- hodnocení pedagogem (průběžné ústní a písemné hodnocení).

Hodnocení probíhá slovně, numericky nebo kombinací obou způsobů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence

Žák by měl:

- být schopen se vyjadřovat přiměřeně v psaném i mluveném projevu;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřovat se spisovně a používat odbornou terminologii;
- chápat výhody znalosti cizích jazyků;
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence

Žák by měl:

- být připraven předvídat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- pracovat v týmu;
- přijímat hodnocení svých výsledků, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu a kritiku;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svoji duševní a osobní hygienu;
- dále se vzdělávat;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní podvědomí

Žák by měl:

- být schopen pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- chápat význam životního prostředí pro člověka;
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy;
- uznávat hodnoty života, tradice a hodnoty svého národa.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák by měl:

- mít odpovědnost k vlastní profesní budoucnosti a ke vzdělání;
- mít reálnou představu o pracovních a platových podmínkách a dalším vzdělávání ve svém oboru;



- vhodně komunikovat, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců.

Matematické kompetence

Žák by měl:

- správně používat a převádět jednotky používané v gastronomii;
- správně kalkulovat nápoje.

Digitální kompetence

Žák by měl:

- využívat dostupné digitální technologie ve své profesi a ke svému dalšímu vzdělávání;
- získávat data a informace, posuzovat jejich obsah a sdílet poznatky s využitím digitálních prostředků;
- jednat v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a bezpečně s ohledem na své zdraví a zdraví druhých.

Průřezová témata jsou realizována takto:

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu aby:

- dovedl vyjednávat a řešit konflikty;
- dovedl jednat s lidmi;
- byl ochoten se angažovat nejen ve vlastní prospěch
- vytvářel demokratické prostředí ve třídě, spolupracoval při vyučování se spolužáky, učitelem.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu aby:

- pochopil vlastní odpovědnost za své chování;
- respektoval principy ochrany přírody, prostředí, krajiny;
- dodržoval ekologické aspekty pracovní činnosti.

Člověk a svět práce

Žáci se učí:

- využívat poznatky v praktickém životě i v jiných předmětech;
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce
- orientovat se na trhu práce, včetně trhu práce EU;
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s lidmi;

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti, získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí



Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku při pracovních činnostech;
- znali skladování nápojů;
- orientovali se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout;
- dodržovali standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků služeb, zohledňovali požadavky hosta;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali úsporně s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami a s ohledem na životní prostředí;
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti;
- ovládali servis vína a přípravu a servis míchaných nápojů

Mezipředmětové vztahy

technika obsluhy a služeb, cizí jazyky, potraviny a výživa, profesní komunikace, ekonomika

2. ročník, 0 + 1 h týdně, povinný

Sommelier, 2 hodiny

výsledky vzdělávání	učivo
popíše historii tohoto povolání vysvětlí, kdo je sommelier, co dělá a kde se může uplatnit	· sommelier – povolání budoucnosti

VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASTI V ČR A ODRŮDY VINNÉ RÉVY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje vinařské oblasti a podoblasti v ČR a stručně je charakterizuje, orientuje se ve vinařské mapě rozdělí, vyjmenuje a stručně charakterizuje nejpěstovanější odrůdy révy vinné v ČR	· vinařské oblasti a podoblasti v ČR · odrůdy vinné révy

VÝROBA, ROZDĚLENÍ A HODNOCENÍ VÍN, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



z nabídky vybere víno a klasifikuje ho popíše výrobu tichého vína najde a vysvětlí rozdíly ve výrobě bílého, červeného a růžového vína popíše výrobu šumivého vína popíše speciální technologické postupy při výrobě vín charakterizuje obaly a uzávěry, záklopy, porovná jejich vlastnosti a posoudí jejich vliv na kvalitu vína vysvětlí funkci etikety na vinné láhvi vyjmenuje podmínky pro skladování vína a vysvětlí jejich vliv na kvalitu vína prezentuje láhev vína a komunikuje s hostem	· klasifikace vín v ČR dle vinařského zákona · výroba tichého vína · výroba šumivého vína · výroba v pojmech · balení a skladování vín · složení vína
---	--

VÍNO V GASTRONOMII, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí rozdíl mezi senzorickým a laboratorním hodnocením vín, doporučí postup při senzorickém hodnocení vín, vyjmenuje vlastnosti vína, které se při degustaci hodnotí, orientuje se v základních pojmech (čirost, barva, viskóza, vůně, chuť) připraví potřebný inventář pro servis vína, vysvětlí jeho význam předvede servis vín, uvede vhodné teploty podávaných vín sestaví postup při reklamaci hosta doporučí vhodná vína k základním pokrmům vyjmenuje náležitosti vinného lístku, opraví chyby ve vinném lístku diskutuje a prezentuje své názory na téma nebezpečí alkoholismu v souvislosti s profesí	· hodnocení vín · servis vín · snoubení vín a pokrmů · vinný lístek · víno a zdraví

BAR A BARMAN, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



popíše historii barů a druhy barů vyjmenuje a charakterizuje barové zařízení a inventář	· historie barů a druhy barů · barové zařízení · barový inventář, druhy skla · povinnosti barmana a desatero barmana
--	---

MÍCHANÉ NÁPOJE – TECHNIKA PŘÍPRAVY, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje a prakticky předvede základní pravidla při míchání nápojů roztřídí nápoje dle různých hledisek vyjmenuje základní suroviny používané k přípravě míchaných nápojů použije vhodné suroviny a připraví jednoduchou dekoraci pro míchaný nápoj	· zásadní pravidla při míchání · druhy míchaných nápojů, dělení podle obsahu, množství, chuti, přípravy a teploty · suroviny používané k přípravě míchaných nápojů · dekorace míchaných nápojů

CHARAKTERISTIKA JEDNOTLIVÝCH SKUPIN MÍCHANÝCH NÁPOJŮ, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
roztřídí nápoje do skupin najde rozdíly mezi nápoji sestaví jednoduchou recepturu vybere vhodné sklo, použije vhodný inventář vyrobí míchaný nápoj, vytvoří ozdobu vhodně servíruje nápoj	· Bowles · Cobblers, Cocktails, Coolers, Crustas · Fancy drinks, Juleps, Frappés · nealkoholické míchané nápoje



4.8.2.3 Odborný výcvik Č

Pojetí předmětu

Obecný cíl

Odborný výcvik poskytuje a vytváří znalosti, odbornost a profesionalitu v odbytovém středisku. Žáci se seznámí s pracovním inventářem obsluhy, přípravou provozu, s různými technikami práce číšníka podle prostředí a charakteristiky odbytového střediska. Žáci se učí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty a spolupracovníky a dodržovat zásady bezpečnosti a hygieny práce.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat správná pravidla techniky obsluhy podle stupně náročnosti;
- pracovat s běžným a speciálním zařízením;
- používat gastronomická pravidla a další hlediska při sestavování jídelního a nápojového lístku;
- ovládat přípravu pracoviště na provoz;
- uplatňovat zásady profesního chování a vystupování v různých odbytových střediscích;
- rozlišovat a znát způsoby uchovávání a skladování nápojů;
- respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích;
- aktivně přistupovat k pracovnímu životu a profesní kariéře;
- rozpoznat nebezpečnost alkoholismu a dalších návykových látek;
- cílevědomě přistupovat k samostatné i týmové práci;
- dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Odbyt a obsluha. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy (HACCP) a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Naučí se připravit odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Důraz je kladen na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí. Žáci se seznámí s inventářem a jeho používáním v praxi. Naučí se sestavovat jídelní a nápojový lístek, přičemž uplatňují gastronomické znalosti z racionální výživy. Průběžně se seznámí s pracovními nástroji a moderními technologickými zařízeními, které využívají při odborném výcviku a v odbytovém středisku. Naučí se profesionálně připravit hostinu, raut a banket.

Učebnice

Salač, Gustav. Stolničení.

Endlicherová, Zdeňka – Morávek, Jaroslav. Stolničení.

Salač, Gustav a kolektiv. Technika obsluhy a služeb.

Černý, Jiří – Srkala, Antonín. Moderní obsluha.

Odborné časopisy



Strategie výuky

Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojování dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Žáci jsou vedeni k organizaci práce, efektivnímu hospodaření s potravinami za použití techniky pro potřeby gastronomických provozů a k dodržování bezpečnosti práce a hygienických i ekologických norem.

Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Praktická cvičení jsou plně využívána formou jednoduché a složité obsluhy.

Žáci se zúčastňují na různých prezentačních akcích školy – rauty, bankety, cateringové akce a podílejí se na školních projektech.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín, p. o. Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce. Průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly, které žák odevzdává. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finanční formou (odměna za produktivní práci).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence, zejména jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- měli kladný vztah k práci a praktickým činnostem;
- si osvojili praktické činnosti a návyky;
- zvládli účelné způsoby práce;
- využívali získané teoretické vědomosti v praktických činnostech;
- byli aktivní, samostatní, tvořiví a iniciativní;
- hospodárně využívali suroviny, materiál a energie;
- pečovali o životní prostředí.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí:

- předcházet konfliktům;
- řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu v rámci svého profesního zaměření;
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- dodržovali odbornou gastronomickou terminologii;
- vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli:



- předvídat výsledky svého chování a jednání v různých situacích;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsoby jednání i ze strany jiných lidí, spolupracovníků i hostů;
- adekvátně reagovat na radu i kritiku;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické a duševní zdraví.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí;
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních;
- chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- vhodně komunikovali s potencionálními zaměstnavateli;
- znali obecná pravidla a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti.

Matematické kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby správně používali a převáděli běžné jednotky používané v gastronomii.

Digitální kompetence

Žák by měl:

- využívat dostupné digitální technologie ve své profesi a ke svému dalšímu vzdělávání;
- získávat data a informace, posuzovat jejich obsah a sdílet poznatky s využitím digitálních prostředků;
- jednat v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a bezpečně s ohledem na své zdraví a zdraví druhých.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci se učí:

- komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty;
- vytvářet demokratické prostředí;
- morálce, odpovědnosti;
- spolupracovat v týmu.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:



- pečovali o životní prostředí;
- dodržovali zásady ochrany přírody a krajiny.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- využívali poznatky v praktickém životě i v jiných předmětech;
- si uvědomovali odpovědnost za vlastní činy;
- se dále vzdělávali.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti, získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- ovládali techniku druhý a techniku obsluhy;
- využívali a udržovali technické a technologické vybavení pracovišť, ovládali gastronomická pravidla;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku při pracovních činnostech;
- znali zásady skladování potravin a nápojů;
- sestavovali jídelní a nápojový lístek dle gastronomických pravidel;
- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb, prováděli vyúčtování;
- kalkulovali ceny výrobků a služeb;
- organizačně a ekonomicky zajišťovali gastronomické akce;
- se orientovali v zahraniční a zážitkové gastronomii;
- reagovali na nové trendy;
- znali a dodržovali základní předpisy, týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci;
- dodržovali standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování kvality výrobků služeb, zohledňovali požadavky hostů;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky, materiálem, energiemi, odpady, vodou s ohledem na životní prostředí.

Mezipředmětové vztahy

technika obsluhy a služeb, technologie přípravy pokrmů, ekonomika, potraviny a výživa, profesní komunikace

1. ročník, 7,5 h týdně, povinný

SEZNÁMENÍ S PRACOVIŠTĚM, 6 HODIN



výsledky vzdělávání	učivo
vyzná se na pracovišti jedná v souladu se zásadami BOZP dbá na osobní hygienu	• seznámení s pracovištěm • organizační uspořádání provozovny • pracovní oblečení a osobní pomůcky

ZÁSADY HYGIENY A BEZPEČNOSTI, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
dbá na osobní hygienu, pracovní oděv a dodržuje pravidla pracovní hygieny jedná v souladu se zásadami BOZP	• školení hygieny • zásady bezpečnosti

SPOLEČENSKÉ CHOVÁNÍ A VYSTUPOVÁNÍ OBSLUHUJÍCÍCH, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
aplikuje profesionální chování a vystupování ve styku s hosty, spolupracovníky a nadřízenými dodržuje pravidla chování na pracovišti dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb	• pravidla chování u stolu, při jídle • pravidla chování obsluhujících na pracovišti i mimo ně

ODBYTOVÁ STŘEDISKA, ČLENĚNÍ A VYBAVENÍ, 36 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje a popíše odbytová střediska rozliší funkce odbyt. Středisek vysvětlí organizaci práce ve skladu, evidenci zásob rozliší malý a velký stolní inventář používá inventář v souladu s jeho určením provádí servis pokrmů a nápojů vysvětlí úkoly pracovníků v odbyt. středisku	• odbytová střediska- rozdělení, funkce, úkoly odbytu • sklady, evidence zásob • rozdělení inventáře • malý stolní inventář • stolový a sedací inventář • restaurační prádlo • pomocný inventář • zařízení na úseku obsluhy • pracovníci v odbytovém středisku

PŘÍPRAVA PRACOVIŠTĚ, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uspořádá vypulírovaný inventář upraví stoly, provede prostírání a založení potřebného inventáře	• příprava pracoviště na provoz • jídelní a příruční stoly • prostírání ubrusů a skládání ubrousků



předvede skládání ubrousků zkontroluje stálé a denní lístky zajistí správné zakončení všech příslušných prostorů	• jídelní a nápojové lístky • práce po skončení provozu
---	--

GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
aplikuje znalost gastronomických pravidel při tvorbě jídelního a nápojového lístku volí správnou grafickou úpravu JL a menu uplatňuje pravidla zdravé výživy	• zásady výživy a gastronomická pravidla • jídelní a nápojový lístek • restaurační menu

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA SERVISU NÁPOJŮ A POKRMŮ, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá pravidla techniky obsluhy předvede nošení tácků a podnosů provede základní způsoby nošení talířů a jejich debaras předvede základní povinnosti nápojáře	• nošení tácků, podnosů, talířů • dvoutalířový a třítalířový způsob • debaras použitého inventáře • servis teplých a studených nápojů • teploty nápojů

ZPŮSOBY OBSLUHY, 18 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny přijímá a eviduje objednávky hostů	• restaurační, kavárenský a slavnostní způsob obsluhy • obsluha skupin

JEDNODUCHÁ OBSLUHA, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje jednoduchou obsluhu a její formy uplatňuje znalosti stravovacích zvyklostí cizinců.	• jednoduchá obsluha a formy obsluhy • zakládání jednoduché a složité snídaně • cizinecké snídaně • přesnídávky a svačiny – doba podání a sortiment pokrmů • jednoduchý oběd – příprava pracoviště



připraví pracoviště před podáváním jednoduchých a složitých snídaní orientuje se v podávání přesnídávek a svačtin připraví pracoviště na jednoduchý oběd obsluhuje během provozu a dodržuje pořádek provede úklid po ukončení provozu	• práce po skončení provozu
--	---

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
určí druhy restauračního prádla rozezná druhy příborů a jejich použití připraví vhodné sklo a porcelán na nápoje debarasuje použitý inventář založí inventář na podávání snídaní	• restaurační prádlo • příbory • skleněný inventář • snídaně

2. ročník, 7,5 h týdně, povinný

ÚVOD, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii HACCP jedná v souladu se zásadami BOZP vysvětlí zásady BOZP	• seznámení s pracovištěm • školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci • seznámení s HACCP

PIVNÍ ZAŘÍZENÍ, SKLADOVÁNÍ A OŠETŘOVÁNÍ NÁPOJŮ, 26 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pracuje s pивním zařízením, provádí ošetřování piva rozlišuje druhy piva ovládá požadavky pro skladování a ošetřování nealkoholických nápojů	• pивní zařízení a jeho údržba • narážení, čepování a ošetřování piva • skladování a ošetřování nealkoholických nápojů

PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ SLOŽITÝCH MENU, 66 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



aplikuje gastronomická pravidla pro sestavování menu navrhne menu doplní vhodné nápoje k pokrmům graficky upraví menu volí různé formy menu s přihlédnutím k strážníkům	• gastronomická pravidla pro sestavování menu • sled pokrmů na menu • sled nápojů na menu • sestavování menu pro různé příležitosti
--	--

SLOŽITÁ OBSLUHA – ZÁKLADNÍ FORMA, 80 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje formy složité obsluhy vyjmenuje a uplatní způsoby aktivní i pasivní nabídky orientuje se v propagaci výrobků, služeb připraví pracoviště pro podávání snídaní sestavuje nabídku pokrmů a nápojů volí vhodné způsoby obsluhy provádí servis jednotlivých chodů a nápojů připraví a používá inventář provádí servis vína u stolu hosta používá správný inventář a pracuje s ním volí vhodný inventář pro podávání nealkoholických a alkoholických nápojů	• charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění • způsoby nabídky – aktivní, pasivní • podpora prodeje – ochutnávky, předváděcí akce, propagace • podávání snídaní, způsoby obsluhy, sortiment pokrmů a nápojů, příprava pracoviště • podávání obědů, servis jednotlivých druhů pokrmů, servis speciálních pokrmů, příprava pracoviště • podávání večeří, nabízený sortiment, příprava pracoviště • práce po skončení provozu • práce sommeliera u stolu hosta – podávání bílého vína, dekantování červeného vína, podávání šumivého vína • podávání studených alkoholických nápojů • podávání studených nealkoholických nápojů • servis teplých nealkoholických nápojů • servis teplých alkoholických nápojů

SLOŽITÁ OBSLUHA – VYŠŠÍ FORMA, 50 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
Dodrží zásady práce u stolu hosta, dbá na bezpečnost práce ovládá přípravu pokrmů u stolu hosta pracuje před zraky hosta	• zásady přípravy pokrmů u stolu hosta • dochucování, zjemňování omáček • příprava dresinků, míchaných salátů • dohotovení polévek • flambování masa, moučníků, ovoce • dranžírování masa



reaguje na požadavky složité obsluhy předvede pracovní postupy připraví pracoviště pro flambování volí vhodné ingredience pro zjemňování a dochucování provádí vhodný postup při podávání teplých nápojů připraví si vhodný inventář	• vykostování ryb • podávání a úprava specialit u stolu hosta • fondue • příprava teplých nápojů u stolu hosta
--	---

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
založí inventář pro jednoduchou a složitou snídani doporučí vhodný pokrm a nápoj ke snídáním, obědům a večeří Samostatně připravuje a servíruje teplé nápoje předvede aktivní a pasivní nabídku	• příprava pracoviště před zahájením provozu • jednoduchá a složitá snídaně • sortiment pokrmů a nápojů • příprava teplých nápojů u stolu hosta • způsoby nabídky



4.8.3 Komunikace ve službách

4.8.3.1 Profesní komunikace

Pojetí předmětu

Obecný cíl

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 se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- své poznatky uplatnit v odborném výcviku a v praxi;
- učit se poznávat svět, hodnotit sociální chování – své i druhých lidí;
- uplatnit zásady společenského a profesního jednání;
- řešit problémové situace se zákazníkem;
- navrhnout kritéria konkurenceschopnosti výrobků;
- písemně i ústně komunikovat
- respektovat národní mentalitu a zvyklosti

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z odborného okruhu RVP, je vyučován ve 2. a 3. ročníku vždy 1 hodinu týdně.

Učivo je rozděleno na část administrativní i ústní. V hodinách písemné komunikace je zaměřeno na získání základních znalostí psaní na počítači a na tvorbu obchodních a personálních písemností. Při ústní komunikace se žáci učí objasnit a charakterizovat osobnost číšníka, používat pravidla verbální a neverbální komunikace, ovládat společenské chování, rozlišit typy hostů a způsob jednání s nimi a poznat národní zvyklosti a tradice.

Strategie výuky

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru, diskuze, názorných ukázek i videoukázek, samostatné práce na počítači. Během vyučovacího procesu jsou žáci seznamováni s takovou soustavou vědomostí a dovedností, které potřebují k vykonání své budoucí profese. S využitím multimediální učebny nebo PC žáci pracují s digitálními informacemi a učí se je používat. Učivo je nastaveno tak, aby žáci učivo zaměřené na část administrativy i na část ústní absolvovali v odborné učebně psaní na PC. Ve 3. ročníku jsou žáci rozděleni do 2 skupin v závislosti na počtu žáků.

Hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z platné legislativy a z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů, které jsou součástí školního řádu Albrechtovy střední školy, Český Těšín.



Vyučující hodnotí znalost a porozumění probrané látky těmito způsoby:

- soustavným sledováním žáka při plnění zadaných úkolů a jeho připravenosti na vyučování;
- písemnými pracemi (po probrání tematického celku);
- ústním zkoušením;
- sledováním žáka při jeho ústním a písemném projevu;
- aktivním zapojováním se žáka do výuky;

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci se učí:

- efektivně se vzdělávat;
- přijímat nové poznatky;
- využívat různé informační zdroje;
- vyhledávat samostatně nové informace.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se učí porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek. Při řešení problémů využívají spolupráci v týmu.

Komunikativní kompetence

Žáci by měli být schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formulovat své myšlenky srozumitelně souvisle, naslouchat pozorně druhým, zdůvodňovat své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat, vhodně se písemně i ústně prezentovat při oficiálním jednání. Žáci by měli pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni k tomu, aby uměli:

- kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
- reagovat a adaptovat se na měnící životní a pracovní podmínky;
- 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;
- jednat v souladu s morálními principy;
- přispívat k uplatnění hodnot demokracie;
- vytvářet vstřícné mezilidské vztahy

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Je kladen důraz nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. Žáci si uvědomují vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu při respektování multikulturního soužití.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám



Žáci by měli být schopni stanovovat si samostatně reálné cíle a priority dle svých osobních schopností, pracovního i zájmového zaměření. Žáci získají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, naučí se získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech.

Digitální kompetence

Absolvent by měl být schopen využívat dostupné digitální technologie ve své profesi a ke svému dalšímu vzdělávání, získávat data a informace, posuzovat jejich obsah a sdílet poznatky s využitím digitálních prostředků a jednat v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a bezpečně s ohledem na své zdraví a zdraví druhých.

Průřezová témata jsou realizována zejména takto

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci.

Člověk a životní prostředí

Žáci se učí:

- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání;
- respektovat principy trvale udržitelného rozvoje ve své pracovní činnosti;
- jednat hospodárně, adekvátně uplatňovat nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické;
- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na zemi, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali odpovědnost za vlastní život;
- celoživotně se vzdělávali;
- vedli aktivní pracovní život;
- zvládli efektivní sebeprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- správně verbálně komunikovali při jednáních.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- efektivně využívali digitální nástroje potřebné nebo vhodné v odborné činnosti;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- využívali digitální prostředky k testování a sebehodnocení úrovně svých znalostí a k dalšímu sebevzdělávání;
- jednali v digitálním prostředí bezpečně, ohleduplně a s respektem k druhým.



Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby

- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- nabyté poznatky a dovednosti efektivně využívali při výkonu povolání i v činnostech, které jsou a budou součástí jejich osobního občanského života.

Mezipředmětové vztahy

technika obsluhy a služeb, základy společenských věd, informační a komunikační technologie, český jazyk a literatura, odborný výcvik, ekonomika.

2. ročník, 1 h týdně, povinný

OSOBNOST, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí	• osobnost • vzhled

VERBÁLNÍ A NEVERBÁLNÍ KOMUNIKACE, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	• verbální a neverbální komunikace – znaky • slovní projev

SPOLEČENSKÉ CHOVÁNÍ A PROFESNÍ VYSTUPOVÁNÍ, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	• společenské chování • vystupování obsluhujících, profesní vystupování

TYPOLIE HOSTŮ, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
respektuje národní mentalitu a zvyklosti	• typologie hostů



řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta rozpozná typy hostů a objasní, jak reagovat na projevy jejich chování	• konfliktní situace • národnostní gastronomické zvyklosti a tradice zahraničních hostů • práce s připomínkami hostů a recenzemi
---	--

ZÁKLADY PSANÍ NA PC, 14 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
píše desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti využívá funkce počítače dodržuje pravidla českého pravopisu při psaní	• základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou

3. ročník, 1 h týdně, povinný

MARKETING, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
objasní důležitost kvality služeb vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt uveďte základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití volí a používá základní marketingové nástroje dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků uveďte základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití	• produkt • propagace – reklama • konkurence • podpora prodeje, osobní prodej • estetika provozovny • sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje • on-line komunikace, prezentace a nové technologie • pravidla pro komunikaci na webových stránkách a on-line prostředí

PÍSEMNÝ STYK S ÚŘADY, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vyhotoví různé žádosti správně, věcně a srozumitelně	• žádosti občanů

PERSONÁLNÍ PÍSEMNOSTI, 9 HODIN



výsledky vzdělávání	učivo
vyhotoví písemnosti týkající se personálních záležitostí	• žádost o místo (motivační dopis) • životopis • uzavření a ukončení pracovního poměru

ÚPRAVA OBCHODNÍCH DOPISŮ, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
opraví zadaný text správně napíše adresu vyhotoví určené písemnosti vyjadřuje se písemně věcně správně, jasně, odborně a srozumitelně	• norma pro úpravu písemností • úprava adres • struktura obchodního dopisu • stylizace obchodních dopisů

PÍSEMNOSTI SPOJENÉ S DODÁVKAMI ZBOŽÍ, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně a v souladu s normalizovanou úpravou písemností vyhotoví objednávku	• poptávka • nabídka • objednávka • faktura



4.9 Odborné vzdělávání – profilující okruhy

Po 2. ročníku si žáci volí specializaci – kuchař, kuchař číšník, číšník a podle vybrané specializace mají ve 3. ročníku různou skladbu odborných předmětů z oblasti výroby pokrmů a odbytu a obsluhy. Jedná se 21 hodin, které pocházejí z disponibilní dotace, a to o 4 hodiny teoretické a praktické výuky ve škole a 17,5 hodin odborného výcviku.

Pro specializaci kuchař se jedná o 3 hodiny technologie, 1 hodinu techniky obsluhy a služeb a 17,5 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor kuchař.

Pro specializaci kuchař-číšník se jedná o 2 hodiny techniky obsluhy a služeb a 2 hodiny technologie, 8,75 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor kuchař a 8,75 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor číšník.

Pro specializaci číšník se jedná o 3 hodiny techniky obsluhy a služeb a 1 hodinu technologie a 17,5 hodin odborného výcviku zaměřeného na obor na obor číšník.

4.9.1 Odborný výcvik K

3. ročník, 0 + 17 1/2 h týdně, volitelný

(odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K) a odborný výcvik Č)

Seznámení s pracovištěm, 14 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence dbá na osobní hygienu dodržuje hygienické předpisy	• seznámení s pracovištěm • školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci • kritické body HACCP

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU, 84 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozezná a použije správné části masa určených k přípravě minutek ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů dle moderní gastronomie volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	• Příprava jídel z masa: • hovězího, vepřového, telecího • z ryb • z drůbeže • ze zvěřiny • z vnitřností

SPECIÁLNÍ ÚPRAVY MASA NA OBJEDNÁVKU, 70 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------



předvede techniku přípravy jídel – na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů hospodárně nakládá při práci se surovinami	• úpravy minutek na anglický způsob, grilování na roštu a rožni • moderní úprava pokrmů
---	--

UPEVNĚVÁNÍ PROBRANÝCH DOVEDNOSTÍ 2. ROČNÍKU, 98 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku použije jednotlivé druhy masa k určité tepelné úpravě vymíchá a řádně okoření mletá masa a následně je dohotoví, vytvaruje uvaří všechny druhy základů použije při vaření všechny úpravy s dodržáním technologických postupů dohotoví pokrm a posoudí, co uvařil	• masa jatečných zvířat • mleté maso • ryby, drůbež, zvěřina • příprava jednotlivých základů • tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení • dochucení, dohotovení a porcování

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA 1. POLOLETÍ, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
předběžně upraví a následně uvaří vylosované menu normuje a zpracuje libreto dodrží technologický postup a hmotnost porcí	• losování menu • vaření a předběžná příprava • vyhotovení libreta • expedice s požadavkem na estetiku a ekonomiku pokrmu

PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ A MOUČNÝCH JÍDEL A NÁPOJŮ, 70 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připravuje různé druhy těst, druhy moučníků a moučných pokrmů snižuje energetickou hodnotu moučníků rozlišuje základní druhy těst orientuje se v přípravě běžných druhů teplých a studených nápojů	• zařazení moučníků a moučných jídel na jídelní lístek • základní druhy těst, jejich charakteristika, použití a tepelné úpravy • jednoduché a složité moučníky • studené a teplé nápoje



STUDENÁ KUCHYNĚ, 70 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví zeleninový salát a vybere vhodný doplněk (dresink, omáčka, dip) dbá na použití čerstvých surovin vybere a připraví vhodné výrobky pro slavnostní příležitosti (saláty, chlebíčky, předkrmy...) orientuje se ve výrobě paštik, galantin a masových rolád hospodárně nakládá při práci se surovinami	• zeleninové saláty • dresinky, omáčky, dipy • výrobky studené kuchyně – saláty majonézové • studené masové výrobky

PŘÍPRAVA POKRMŮ ZAHRANIČNÍCH KUCHYNÍ, 56 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování pokrmů předvede postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí orientuje se v typických pokrmech české kuchyně ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář použije speciální druhy orientálního koření vybere vhodné suroviny k vaření	• evropská kuchyně, Francie, Itálie • asijská kuchyně, Čína • odlišnosti kuchyní etnických skupin • česká kuchyně • krajové speciality – regionální kuchyně

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA 2. POLOLETÍ, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyhotoví libreto zorganizuje si práci ve výrobním středisku předvede předběžnou úpravu a přípravu surovin	• prověření znalostí z 1. a 2. ročníku • losování menu • normování • vaření • dohotovení a expedice



použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, předvede správný pracovní postup vynormuje pokrmy zpracuje žádanku na suroviny vkusně a esteticky podává zhotovené jídlo ovládá technologické postupy přípravy	
--	--

JÍDLA PRO ZVLÁŠTNÍ PŘÍLEŽITOSTI, 35 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvaří jídla pro zvláštní příležitosti: rauty, recepce, garden party apod. pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku podílí se na expedici pokrmů při rautech a podobných příležitostech	• nové trendy v gastronomii • zážitková gastronomie • příprava pokrmů pro zvláštní příležitosti

OVĚŘOVÁNÍ A UPEVNĚNÍ UČIVA, 14 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
samostatně pracuje dle zadaných úkolů podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	• souhrnné ověřování učiva 1., 2. a 3. ročníku



4.9.2 Odborný výcvik Č

3. ročník, 17,5 h týdně, volitelný

(odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K) a odborný výcvik Č)

SEZNÁMENÍ S PRACOVÍŠTĚM, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii HACCP jedná v souladu se zásadami BOZP vysvětlí zásady BOZP	• seznámení s pracovištěm • školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci • seznámení s HACCP

KAVÁRNY A KAVÁRENSKÉ HERNY, 49 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
volí vhodné formy obsluhy připraví více druhů káv rozliší přípravu různých druhů káv ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů používá vhodný inventář uveče odborné dovednosti a pracovní povinnosti baristy vybere a vhodně použije vhodné nástroje na podporu prodeje	• druhy kaváren • zařízení kaváren • jídelní a nápojový lístek • druhy káv, příprava a servis • obsluha v kavárně • barista • zásady aktivního prodeje

VINÁRNY A VINNÝ SKLEP, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uplatňuje různé způsoby a systémy obsluhy provádí nabídku a odborný servis vína používá správný inventář uveče odborné dovednosti a pracovní náplň sommeliera vybere a vhodně použije vhodné nástroje na podporu prodeje usiluje o získání stálých zákazníků	• druhy vináren • zařízení vináren • jídelní a nápojový lístek • nabídka a servis vína • obsluha ve vinárně • příprava vinárny na provoz • sommelier • zásady aktivního prodeje a nabídky hostům



OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA 1. POLOLETÍ, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
provádí přípravu a servis káv nabízí a servíruje víno vyjmenuje pracovní povinnosti sommeliera	• druhy káv - příprava a servis • objednávka a servis vína • pracovní povinnosti sommeliera

SESTAVOVÁNÍ LIBRETA K BANKETU, 77 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů objasní organizační zajištění banketu sestaví slavnostní tabuli sestaví slavnostní menu s přihlédnutím na zařazení sezonních potravin uvede možnosti zařazení lokálních surovin provádí servis jednotlivých pokrmů a nápojů správně volí pokrmy a nápoje připraví kalkulaci a vyúčtování s hostem pracuje se zúčtovací technikou	• základní pravidla při sestavování harmonogramu k banketu • objednávka, potvrzení objednávky • slavnostní menu, využití sezonních a lokálních potravin • žádanka na inventář • výšeč pro jednu osobu • příprava slavnostní tabule • působ obsluhy • charakteristika pokrmů a nápojů • banketní záznam • vyúčtování hostiny • práce po skončení hostiny • pokladní a informační systémy v gastronomii • online komunikace se zákazníkem

SLAVNOSTNÍ HOSTINY, 119 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář předvede organizaci práce v různých formách obsluhy přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení definuje jednotlivé slavnostní hostiny	• význam slavnostních hostin • druhy hostin • objednávka slavnostní hostiny • pracovní příkaz • organizační zajištění hostiny • slavnostní menu • příprava slavnostní tabule • zakládání inventáře • banketní obsluha • servis pokrmů • servis nápojů • vyúčtování hostiny • práce po skončení hostiny



předvede techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti připraví slavnostní tabuli, sestaví slavnostní menu předvede techniku podávání a ošetřování nápojů správně volí pokrmy a nápoje pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje připraví kalkulaci a vyúčtování s hostem provede práce po skončení hostiny řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti (typologii) hosta dodržuje profesní etiku, společenské chování, dbá na kvalitu služeb	• typologie hostů • osobnost a vzhled číšníka • společenské chování a profesní vystupování
--	--

SLAVNOSTNÍ HOSTINY S NABÍDKOVÝM STOLEM, 70 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
definuje jednotlivé slavnostní hostiny ovládá organizační zajištění hostiny včetně stanovení rozpočtu připraví pracoviště provádí servis jednotlivých pokrmů a nápojů připraví kalkulaci a vyúčtování s hostem provádí práce po skončení hostiny	• recepce, raut, číše vína, koktejl, party a další - charakteristika a význam • nabídka pokrmů a nápojů • stanovení rozpočtu • organizační zajištění • způsoby obsluhy • vyúčtování • práce po skončení hostiny

VYŠŠÍ FORMA SLOŽITÉ OBSLUHY, 84 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví a promíchá zvolené suroviny dohotoví pokrm u stolu hosta hořícím alkoholem předvede porcování pečeného pstruha a kuřete zvolí suroviny na přípravu předkrmových salátů a koktejlů, vhodně naservíruje	• tatarský biftek • flambování masa, ovoce a palačinek • dranžírování pstruha • dranžírování kuřete • předkrmové saláty a koktejly • úprava ovoce včetně loupání, příprava ovocného salátu • dochucování pokrmů



zvolí a předvede správný způsob loupání ovoce	
---	--

MÍCHANÉ NÁPOJE, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše význam míchaných nápojů předvede techniku míchání nápojů vysvětlí povinnosti barmana volí správné suroviny pro přípravu míchaných nápojů používá správně barový inventář připraví s vhodným inventářem míchané nápoje provádí servis míchaných nápojů pracuje před zraky hostů připravuje a servíruje míchané nápoje charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a sommeliéra, pracuje s nimi připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	• význam nabízených míchaných nápojů • rozdělení míchaných nápojů • základní povinnosti barmana • zařízení baru a barový inventář • suroviny pro přípravu míchaných nápojů • druhy míchaných nápojů • alkoholické míchané nápoje • nealkoholické míchané nápoje

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA 2. POLOLETÍ, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
sestaví slavnostní menu na dané téma připraví míchaný nápoj pro dvě osoby určí druhy příborů, skla a jejich použití	• slavnostní menu • míchané nápoje • příbory a skleněný inventář

PŘÍPRAVA K ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠCE, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
provede výseč pro jednu osobu předvede techniku flambování palačinek, ovoce nebo masa, dranzírování pstruha nebo kuřete, přípravu předkrmových salátů a koktejlů předvede loupání ovoce	• příprava a ověřování znalostí k závěrečným zkouškám • příprava a založení výseče slavnostní tabule • flambování • dranzírování



provede servis vína provede servis piva provede servis nealkoholických nápojů ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy	• míchání salátů a příprava předkrmových koktejlů • loupání ovoce • servis nápojů
--	---



4.9.3 Odborný výcvik KČ (Č) a KČ (K)

3. ročník, 17,5 h týdně, volitelný (odborný výcvik Č, K)

Seznámení s pracovištěm, 7 hodin

výsledky vzdělávání	učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence dbá o osobní hygienu uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	• seznámení s pracovištěm • školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

KAVÁRNA, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
ovládá systémy a způsoby obsluhy připraví a podává více druhů káv a zároveň veškerých teplých nápojů připraví a servíruje různé druhy káv popíše funkci a vyjmenuje povinnosti baristy	• druhy kaváren • zařízení kaváren • jídelní a nápojový lístek • druhy káv, příprava a servis • obsluha v kavárně • barista

VINÁRNA, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
ovládá systémy a způsoby obsluhy prezentuje a servíruje jednotlivé druhy nápojů pracuje s vhodným inventářem popíše funkci a vyjmenuje povinnosti sommeliera	• druhy vináren • zařízení vináren • jídelní a nápojový lístek • nabídka a servis vín • obsluha ve vinárně • sommelier

SESTAVOVÁNÍ LIBRETA K BANKETU, 70 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
přijímá a eviduje objednávky hostů vypracovává dokumentaci na základě dohodnutého menu a charakteru hostiny připraví slavnostní tabuli a zvolí vhodný způsob obsluhy	• objednávka, potvrzení objednávky • slavnostní menu • žádanka na inventář • výšeč pro jednu osobu • příprava slavnostní tabule • způsob obsluhy • charakteristiky pokrmů a nápojů



použije správné charakteristiky jednotlivých pokrmů a nápojů provádí kalkulace a vyúčtování s hostem	• banketní záznam • vyúčtování hostiny • práce po skončení hostiny
---	--

SLAVNOSTNÍ HOSTINY, 63 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
definuje jednotlivé společenské akce ovládá technickoorganizační zajištění používá inventář podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje	• význam a druhy hostin • organizační zajištění hostin • příprava slavnostní tabule • zakládání inventáře • banketní obsluha • práce po skončení hostiny

SLAVNOSTNÍ HOSTINY S NABÍDKOVÝM STOLEM, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy hostin ovládá pravidla a techniku obsluhy u jednotlivých druhů hostin připraví pracoviště včetně inventáře, zvolí správný inventář	• charakteristika a význam hostin – recepce, raut, číše vína, koktejly party a další.

VYŠŠÍ FORMA SLOŽITÉ OBSLUHY, 38 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví a promíchá zvolené suroviny dohotoví pokrm u stolu hořícím alkoholem provede porcování pečeného pstruha	• tatarský biftek • předkrmové saláty a koktejly • flambování palačinek, ovoce, masa • dranžírování pstruha

MÍCHANÉ NÁPOJE, 14 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připravuje a servíruje míchané nápoje ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi připraví k jednotlivým nápojům odpovídající inventář	• druhy míchaných nápojů • zařízení baru a barový inventář • suroviny pro přípravu míchaných nápojů



OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
sestaví slavnostní menu založí inventář pro jednu osobu doporučí a odservíruje víno	• ověření znalostí z 2. a 3. ročníků

POKRMY NA OBJEDNÁVKU, 77 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví, okoření a upraví jídla na objednávku vybere vhodné části mas pro úpravu pokrmů na objednávku dohotoví šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám	• příprava jídel z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností • úpravy masa anglickým způsobem, grilováním a na roštu

STUDENÁ KUCHYNĚ, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vybere čerstvé a kvalitní suroviny k přípravě výrobků studené kuchyně věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování připraví výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitosti	• zeleninové saláty • dresinky, omáčky, dipy • výrobky studené kuchyně – saláty majonézové • studené masové výrobky

UPEVNĚNÍ UČIVA 1. A 2. ROČNÍKU, 39 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá znalosti z 1. a 2. ročníku o potravinách a výživě předběžně upraví a následně uvaří a dochutí všechny druhy pokrmů zkombinuje vhodné přílohy k hlavním jídlům	• polévky, omáčky • přílohy, bezmasá jídla • jatečné maso, ryby, drůbež, zvěřina • mletá masa • moučná jídla a moučníky

ZAHRANIČNÍ KUCHYNĚ, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vybere vhodné suroviny k vaření cizích kuchyní	• evropská kuchyně, Francie, Itálie • asijská kuchyně, Čína



orientuje se v typických pokrmech české kuchyně předvede postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí předvede přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář použije speciální druhy orientálního koření	• česká kuchyně • odlišnosti kuchyní etnických skupin • krajové speciality – regionální kuchyně
--	---

MOUČNÍKY, 42 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
připraví veškeré druhy těst upeče základní moučníky snižuje energetickou hodnotu moučníků	• jednoduché, složité moučníky • moučníky z různých druhů těst • zmrzlinové poháry

PŘÍPRAVA A OVĚŘOVÁNÍ ZNALOSTÍ K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM, 14 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvaří vylosované menu dodrží technologický postup a hmotnost porcí	• příprava vybraných pokrmů

OVĚŘOVACÍ ZKOUŠKA, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
samostatně zvládne zadané úkoly předvede přípravu vybraných pokrmů esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky dodrжуje hmotnost vyhotovených výrobků	• losování menu • vyhotovení libreta • vaření a předběžná příprava



4.9.4 Technologie KČ

Pojetí předmětu

Tento vyučovací předmět navazuje na technologii přípravy pokrmů předchozích dvou ročníků, výuka je uzpůsobena pro specializaci kuchař-číšník.

3. ročník, 2 h týdně, volitelný (technika obsluhy a služeb KČ)

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU, 12 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
využívá znalosti o mase charakterizuje tepelné úpravy navrhuje vhodné kombinace masa a dalších surovin na tepelné úpravy, včetně příloh a doplňků popíše technologické postupy běžně připravovaných pokrmů na objednávku	• druhy a části masa vhodné pro přípravu pokrmů na objednávku • příprava masa před tepelnou úpravou, příprava pracoviště • vhodné tepelné úpravy, příprava šťávy • vhodné přílohy a doplňky • příprava pokrmů z jatečního masa • příprava pokrmů z ostatních druhů masa
PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ, 12 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
popíše technologické postupy běžně připravovaných pokrmů studené kuchyně	• charakteristika výrobků studené kuchyně, rozdělení • základní výrobky studené kuchyně – majonézy, aspiky, marinády, pěny, pomazánky, saláty, paštiky, galantiny, huspeniny, výrobky v aspiku, obložená a plněná vejce, plněná zelenina a ovoce, předkrmové koktejly, obložené chlebičky, mísy, chuťovky, výrobky z těsta, výrobky ze sýrů
PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ, 5 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
vhodně zařadí předkrm dle gastronomických pravidel charakterizuje jednotlivé druhy předkrmů vhodně aplikuje znalosti z přípravy pokrmů	• význam předkrmů, rozdělení, podávání • předkrmy studené kuchyně • předkrmy teplé kuchyně



PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ A NÁPOJŮ, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje základní druhy těst charakterizuje druhy moučníků, způsob přípravy uplatňuje zásady racionální výživy vhodně doplňuje moučníky o tvaroh, ovoce, jogurt vysvětlí běžné úpravy teplých nápojů	• význam, rozdělení, podávání • základní suroviny k přípravě těst • základní druhy těst, jejich charakteristika, použití, tepelné úpravy • jednoduché moučníky • složité moučníky • korpusy, náplně, krémy, polevy • ovocné saláty, poháry • studené a teplé nápoje

PŘÍPRAVA POKRMŮ CIZÍCH KUCHYNÍ, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí orientuje se v kuchyních cizích zemí, orientuje se v náboženských odlišnostech cizích kuchyní charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání popíše krajové speciality	• stravovací zvyklosti cizích národů • zvláštnosti při přípravě pokrmů kuchyně české, slovenské, francouzské, anglické, maďarské, německé, ruské, balkánské, čínské • tradice a náboženské zvyklosti cizích kuchyní • krajové speciality

DIETNÍ STRAVOVÁNÍ, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet charakterizuje stravování jednotlivých skupin – děti, těhotné ženy, sportovci, pracující - v různých podmínkách	• požadavky na dietní stravu – vhodné suroviny, vhodné tepelné úpravy a technologické postupy při přípravě • diferencovaná strava – požadavky

KOMPLEXNÍ PROCVIČOVÁNÍ, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
orientuje se v moderní přípravě pokrmů uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail	• moderní úprava pokrmů • základní výrobky studené kuchyně, předkrmy • moderní úprava moučníků



4.9.5 Technologie K

3. ročník, 0 + 3 h týdně, volitelný (technika obsluhy a služeb KČ, Č)

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU, 19 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
aplikuje základní znalosti o mase charakterizuje tepelné úpravy masa navrhuje vhodné kombinace masa a dalších surovin na tepelné úpravy, včetně příloh a doplňků charakterizuje technologické postupy běžně připravovaných pokrmů na objednávku	- druhy a části masa vhodné pro přípravu pokrmů na objednávku - příprava masa před tepelnou úpravou, příprava pracoviště - vhodné tepelné úpravy, příprava šťávy - vhodné přílohy a doplňky - příprava pokrmů z jatečního masa - příprava pokrmů z ostatních druhů masa

PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ, 17 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje technologické postupy běžně připravovaných pokrmů studené kuchyně využívá sezónní suroviny	- charakteristika výrobků studené kuchyně, rozdělení - základní výrobky studené kuchyně – majonézy, aspiky, marinády, pěny, pomazánky, saláty, paštiky, galantiny, huspeniny, výrobky v aspiku, obložená a plněná vejce, plněná zelenina a ovoce, předkrmové koktejly, obložené chlebičky, mísy, chuťovky, výrobky z těsta, výrobky ze sýrů

PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vhodně zařadí předkrm dle gastronomických pravidel charakterizuje jednotlivé druhy předkrmů aplikuje znalosti z přípravy pokrmů	- význam předkrmů, rozdělení, podávání - předkrmy studené kuchyně - předkrmy teplé kuchyně

PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ A NÁPOJŮ, 21 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje základní druhy těst charakterizuje druhy moučníků, objasní způsob přípravy moučníků	- význam, rozdělení, podávání - základní suroviny k přípravě těst - základní druhy těst, jejich charakteristika, použití, tepelné úpravy



uplatňuje zásady racionální výživy, vhodně doplňuje moučníky o ovoce, tvaroh, jogurt charakterizuje běžné úpravy teplých nápojů	• jednoduché moučníky • složité moučníky • korpusy, náplně, krémy, polevy • ovocné saláty, poháry • studené a teplé nápoje
--	--

PŘÍPRAVA POKRMŮ CIZÍCH KUCHYNÍ, 11 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženství popíše přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní používá speciální inventář objasní specifika a stravovací zvyklosti cizinců a respektuje je	• krajové speciality • stravovací zvyklosti cizích národů • stravovací zvyklosti etnických skupin • zvláštnosti při přípravě pokrmů cizích kuchyní

DIETNÍ STRAVOVÁNÍ, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů charakterizuje stravování jednotlivých skupin – děti, těhotné ženy, sportovci, pracující - v různých podmínkách	• požadavky na dietní stravu – vhodné suroviny, vhodné tepelné úpravy a technologické postupy při přípravě • diferencovaná strava – požadavky

KOMPLEXNÍ PROCVIČOVÁNÍ, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
orientuje se v moderní přípravě pokrmů uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail	• moderní úprava pokrmů • základní výrobky studené kuchyně, předkrmy • moderní úprava moučníků



4.9.6 Technologie Č

Pojetí předmětu

Tento vyučovací předmět navazuje na technologii přípravy pokrmů předchozích dvou ročníků, výuka je uzpůsobena pro specializaci kuchař-číšník.

3. ročník, 0 + 1 h týdně, volitelný (technika obsluhy a služeb KČ, K)

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU, 9 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
využívá poznatky o mase popíše zásady při přípravě pokrmů na objednávku navrhne vhodné kombinace masa a dalších surovin na tepelné úpravy, včetně příloh a doplňků charakterizuje dohotovování a expedici pokrmů orientuje se v moderní přípravě pokrmů	• druhy a části masa vhodné pro přípravu pokrmů na objednávku • příprava masa před tepelnou úpravou, příprava pracoviště • vhodné tepelné úpravy, příprava šťávy • vhodné přílohy a doplňky • příprava pokrmů z jatečního masa • příprava pokrmů z ostatních druhů masa • moderní úprava pokrmů

PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje běžně připravované pokrmy studené kuchyně uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail využívá sezónní suroviny	• charakteristika výrobků studené kuchyně, rozdělení • základní výrobky studené kuchyně – majonézy, aspiky, marinády, pěny, pomazánky, saláty, paštiky, galantiny, huspeniny, výrobky v aspiku, obložená a plněná vejce, plněná zelenina a ovoce, předkrmové koktejly, • obložené chlebíčky, mísy, chuťovky, • výrobky z těsta, výrobky ze sýrů

PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vhodně zařadí předkrmy dle gastronomických pravidel charakterizuje jednotlivé druhy předkrmů aplikuje znalosti z předcházejícího učiva	• význam předkrmů, rozdělení, podávání • předkrmy studené kuchyně • předkrmy teplé kuchyně



sestaví nabídku vhodných předkrmů pro rauty	
---	--

PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ A NÁPOJŮ, 7 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje druhy moučníků uplatňuje zásady racionální výživy vhodně doplňuje moučníky o ovoce, tvaroh, jogurt popíše běžné úpravy teplých nápojů sestaví nabídku vhodných moučníků pro rauty	• význam, rozdělení podávání • základní suroviny k přípravě těst • základní druhy těst, jejich charakteristika, použití, tepelné úpravy • jednoduché moučníky • složité moučníky • korpusy, náplně, krémy, polevy • ovocné saláty, poháry • studené a teplé nápoje

PŘÍPRAVA POKRMŮ CIZÍCH KUCHYNÍ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
orientuje se v kuchyních cizích zemí sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí popíše krajové speciality	• stravovací zvyklosti cizích národů • zvláštnosti při přípravě pokrmů cizích kuchyní • stravovací zvyklosti etnických skupin • krajové speciality

DIETNÍ STRAVOVÁNÍ, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše přípravu dietních pokrmů charakterizuje stravování jednotlivých skupin – děti, těhotné ženy, sportovci, pracující - v různých podmínkách	• požadavky na dietní stravu – vhodné suroviny, vhodné tepelné úpravy a technologické postupy při přípravě • diferencovaná strava – požadavky



4.9.7 Technika obsluhy a služeb KČ

Pojetí předmětu

Tento vyučovací předmět navazuje na techniku obsluhy a služeb předchozích dvou ročníků, výuka je uzpůsobena pro specializaci kuchař-číšník.

3. ročník, 0 + 2 h týdně, volitelný (technika obsluhy a služeb Č, K)

KAVÁRNY A KAVÁRENSKÉ HERNY, 6 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše historii kaváren vyjmenuje druhy kaváren a popíše jejich zařízení sestaví nabídkový lístek popíše úpravy kávy včetně přípravy a servisu vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku objasní povinnosti obsluhujících v kavárenské herně	· historie kaváren · druhy kaváren · zařízení kaváren · jídelní a nápojový lístek · druhy káv, příprava a servis · obsluha v kavárně · kavárenská herna

VINÁRNA A VINNÝ SKLEP, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uvede druhy vináren popíše zařízení vináren sestaví nabídkový lístek popíše servis vín na základě interaktivní výuky vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku orientuje se v zařízení, vybavení a údržbě vinného sklepa	· druhy vináren · zařízení vináren · jídelní a nápojový lístek · nabídka a servis vín · obsluha ve vinárně · vinný sklep

OSTATNÍ SPOLEČENSKÁ A ZÁBAVNÍ STŘEDISKA, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje ostatní druhy společensko-zábavních středisek a popíše jejich zařízení popíše nabízené služby i zásady obsluhy	· druhy – varieté, koliby, salaše · zařízení · charakteristika nabízených služeb · zásady obsluhy



uvede střediska, která jsou součástí jiných činností	· gastronomická zařízení jako součást jiných činností – sportovní centra
--	--

SESTAVOVÁNÍ LIBRETA K BANKETU, 15 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce sestaví pod vedením krok za krokem jednotlivé části dokumentační práce	· organizační zajištění akcí · objednávka, potvrzení objednávky · slavnostní menu · žádanka na inventář · výšeč pro jednu osobu · příprava slavnostní tabule · způsob obsluhy · charakteristika nápojů, pokrmů · banketní záznam · vyúčtování hostiny · práce po skončení hostiny

SLAVNOSTNÍ HOSTINY, 12 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí význam pořádání hostin rozlišuje druhy slavnostních hostin popíše náležitosti objednávky vysvětlí pojem pracovní příkaz navrhne slavnostní menu objasní zásady přípravy slavnostní tabule, včetně zakládání inventáře charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí odborně servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů vysvětlí vyúčtování tržeb a vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt uvede, z čeho se skládají úklidové práce	· význam slavnostních hostin · druhy hostin · objednávka slavnostní hostiny · pracovní příkaz · organizační zajištění hostin · slavnostní menu · příprava slavnostní tabule, estetika provozovny · zakládání inventáře · banketní obsluha · servis pokrmů · servis nápojů · vyúčtování hostiny · práce po skončení hostiny

SLAVNOSTNÍ HOSTINY S NABÍDKOVÝM STOLEM, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje malý a velký stolní inventář	· charakteristika a význam hostin – recepce, raut, číše vína, koktejl party a další · nabídka pokrmů a nápojů



zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb rozlišuje druhy slavnostních hostin popíše sortiment nabízených pokrmů a nápojů sestaví rozpočet dle počtu hostů a organizačně je zajistí popíše způsoby obsluhy vysvětlí kritéria pro vyúčtování popíše práce po skončení hostiny použije vhodné nástroje na podporu prodeje	· stanovení rozpočtu · organizační zajištění · způsoby obsluhy · vyúčtování · práce po skončení hostiny · zásady aktivního prodeje a podpora prodeje
--	---

OBSLUHA V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH, 1 HODINA

výsledky vzdělávání	učivo
objasní možnosti a zásady obsluhy v dopravních prostředcích	· obsluha v jídelních vozech · obsluha v letadle · obsluha na lodi

OBSLUHA V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše pracovní náplň v ubytovacích zařízeních vysvětlí obsah hotelového lístku popíše systém obsluhy v hotelové hale, open baru popíše vybavení office i zásady obsluhy	· zásady práce v ubytovacích zařízeních · hotelový lístek · obsluha v hotelové hale, open bar · room servis · vybavení office · zásady obsluhy

HOTELOVÝ A RESTAURAČNÍ MANAGEMENT, 5 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
uvede příklady profesionální péče o hosty popíše organizaci práce v odbytových i ubytovacích střediscích vysvětlí operační články, ze kterých se skládá řídicí činnost	· profesionalita v péči o hosta · organizace práce v odbytových střediscích · organizace práce v ubytovacích zařízeních · řídicí činnost na jednotlivých úsecích



rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	
--	--



4.9.8 Technika obsluhy a služeb K

Pojetí předmětu

Tento vyučovací předmět navazuje na techniku obsluhy a služeb předchozích dvou ročníků, výuka je uzpůsobena pro specializaci kuchař.

3. ročník, 0 + 1 h týdně, volitelný (technika obsluhy a služeb KČ, Č)

KAVÁRNY A KAVÁRENSKÉ HERNY, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku vyjmenuje druhy kaváren sestaví nabídkový lístek popíše probírané úpravy kávy včetně přípravy a servisu orientuje se ve způsobu obsluhy v kavárně popíše povinnosti obsluhujících v kavárenské herně	· systém a způsob obsluhy · druhy kaváren · zařízení kaváren · jídelní a nápojový lístek · druhy káv, příprava a servis · obsluha v kavárně · kavárenská herna

VINÁRNA A VINNÝ SKLEP, 2 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uvede druhy vináren popíše zařízení vináren sestaví nabídkový lístek popíše servis vín osvojí si vhodný systém obsluhy zajišťuje odbyt výrobků a služeb uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví ho sestaví menu pro různé příležitosti	· druhy vináren · zařízení vináren · jídelní a nápojový lístek · nabídka a servis vín · obsluha ve vinárně

OSTATNÍ SPOLEČENSKÁ A ZÁBAVNÍ STŘEDISKA, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje ostatní druhy společensko-zábavních středisek	· druhy – varieté, koliby, salaše · zařízení



popíše zařízení společensko-zábavních středisek uvede nabízené služby a zásady obsluhy uvede střediska, která jsou součástí jiných činností volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví ho	· charakteristika, nabízené služby, zásady obsluhy · gastronomická zařízení jako součást jiných činností – sportovní centra
---	--

SLAVNOSTNÍ HOSTINY, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí význam pořádání hostin vyjmenuje druhy hostin popíše náležitosti objednávky vysvětlí pojem pracovní příkaz navrhne slavnostní menu objasní zásady přípravy slavnostní tabule, včetně zakládání inventáře charakterizuje způsoby a systémy obsluhy popíše servis pokrmů a nápojů popíše podklady pro vyúčtování uvede, z čeho se skládají úklidové práce uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví ho	· význam slavnostních hostin · druhy hostin · objednávka slavnostní hostiny · pracovní příkaz · organizační zajištění hostin · slavnostní menu · příprava slavnostní tabule, estetika provozovny · zakládání inventáře · banketní obsluha · servis pokrmů · servis nápojů · vyúčtování hostiny · práce po skončení hostiny

SLAVNOSTNÍ HOSTINY S NABÍDKOVÝM STOLEM, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenuje organizační práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví ho použije vhodné nástroje na podporu prodeje	· charakteristika a význam hostin – recepce, raut, číše vína, koktejl party a další · nabídky pokrmů a nápojů · stanovení rozpočtu · organizační zajištění · způsoby obsluhy · vyúčtování · práce po skončení hostiny · zásady aktivního prodeje a podpora prodeje

**OBSLUHA V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH, 1 HODINA**

výsledky vzdělávání	učivo
popíše možnosti a zásady obsluhy v dopravních prostředcích	· obsluha v jídelních vozech · obsluha v letadle · obsluha na lodi

OBSLUHA V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb popíše systém a způsob obsluhy v ubytovacích zařízeních a etážový servis	· druhy ubytovacích zařízení · obsluha v hotelové hale v lobby baru, open baru · servis na hotelový pokoj – room service · pravidla servisu snídání

HOTELOVÝ A RESTAURAČNÍ MANAGEMENT, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uvede příklady profesionální péče o hosty vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	· profesionalita v péči o hosta, co hosté očekávají od obsluhujícího personálu



4.9.9 Technika obsluhy a služeb Č

Pojetí předmětu

Tento vyučovací předmět navazuje na techniku obsluhy a služeb předchozích dvou ročníků, výuka je uzpůsobena pro specializaci číšník.

3. ročník, 0 + 3 h týdně, volitelný (technika obsluhy a služeb KČ, K)

KAVÁRNY A KAVÁRENSKÉ HERNY, 7 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
popíše historii kaváren vyjmenuje druhy kaváren a popíše jejich zařízení sestaví nabídkový lístek popíše charakteristiky probíraných úprav kávy včetně přípravy a servisu vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníku v odbytovém středisku objasní povinnosti obsluhujících v kavárenské herně	· historie kaváren · druhy kaváren · zařízení kaváren · jídelní a nápojový lístek · druhy káv, příprava a servis · systém a způsob obsluhy · kavárenská herna
VINÁRNA A VINNÝ SKLEP, 6 HODIN	
výsledky vzdělávání	učivo
uvede druhy vináren popíše zařízení vináren sestaví nabídkový lístek popíše servis vín na základě interaktivní výuky osvojí si vhodný systém obsluhy orientuje se v zařízení, vybavení a údržbě vinného sklepa	· druhy vináren · zařízení vináren · jídelní a nápojový lístek · nabídka a servis vín · obsluha ve vinárně · vinný sklep
OSTATNÍ SPOLEČENSKÁ A ZÁBAVNÍ STŘEDISKA, 4 HODINY	
výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje ostatní druhy společensko-zábavních středisek rozdělí zařízení podle středisek	· druhy – varieté, koliby, salaše · zařízení · charakteristika, nabízené služby, zásady obsluhy



popíše nabízené služby i zásady obsluhy uvede střediska, která jsou součástí jiných činností	· gastronomická zařízení jako součást jiných činností – sportovní centra
---	--

LIBRETA K BANKETU, 23 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce sestaví pod vedením krok za krokem jednotlivé části dokumentační práce provede praktickou ukázkou slavnostního stolování na zvolené téma obhájí slavnostní menu včetně servisu pokrmů a nápojů	· organizační zajištění akcí · objednávka, potvrzení objednávky · slavnostní menu · žádanka na inventář · výšeč pro jednu osobu · příprava slavnostní tabule · způsob obsluhy · charakteristiky pokrmů, nápojů · banketní záznam · vyúčtování hostiny · práce po skončení hostiny

SLAVNOSTNÍ HOSTINY, 25 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí význam pořádání hostin vyjmenuje druhy hostin ovládá náležitosti objednávky vysvětlí pojem pracovní příkaz navrhne slavnostní menu objasní zásady přípravy slavnostní tabule, včetně zakládání inventáře charakterizuje způsoby a systémy obsluhy popíše servis pokrmů a nápojů vysvětlí vyúčtování tržeb a vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt uvede, z čeho se skládají úklidové práce	· význam slavnostních hostin · druhy hostin · objednávka slavnostní hostiny · pracovní příkaz · organizační zajištění hostin · slavnostní menu · příprava slavnostní tabule, estetika provozovny · zakládání inventáře · banketní obsluha · servis pokrmů · servis nápojů · vyúčtování hostiny · práce po skončení hostiny

SLAVNOSTNÍ HOSTINY S NABÍDKOVÝM STOLEM, 10 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
vyberte vhodný propagační nástroj pro určitý produkt, reklamu a konkurenci	· propagace – reklama, konkurence · charakteristika a význam hostin – recepce, raut, číše vína, koktejl party a další



provede charakteristiku hostin popíše sortiment nabízených pokrmů i nápojů sestaví rozpočet dle počtu hostů a organizačně jej zajistí popíše způsoby obsluhy vysvětlí kritéria pro vyúčtování a vybere vhodný produkt popíše práce po skončení hostiny použije vhodné nástroje na podporu prodeje	· nabídky pokrmů a nápojů · stanovení rozpočtu · organizační zajištění · způsoby obsluhy · vyúčtování · práce po skončení hostiny · zásady aktivního prodeje a podpora prodeje
--	--

OBSLUHA V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH, 4 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
popíše možnosti a zásady obsluhy v dopravních prostředcích	· obsluha v jídelních vozech · obsluha v letadle · obsluha na lodi

OBSLUHA V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH, 8 HODIN

výsledky vzdělávání	učivo
popíše pracovní náplň v ubytovacích zařízeních popíše obsah hotelového lístku objasní systém a způsob obsluhy v hotelové hale, open baru popíše vybavení office i zásady obsluhy	· zásady práce v ubytovacích zařízeních · hotelový lístek · obsluha v hotelové hale, open bar · room servis · vybavení office · zásady obsluhy

HOTELOVÝ A RESTAURAČNÍ MANAGEMENT, 3 HODINY

výsledky vzdělávání	učivo
uvede příklady profesionální péče o hosty popíše organizaci práce v odbytových i ubytovacích střediscích popíše organizační články, ze kterých se skládá řídicí činnost	· profesionalita v péči o hosta · organizace práce v odbytových střediscích · organizace práce v ubytovacích zařízeních



5 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ).

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně vypracuje škola plán pedagogické podpory (PLPP) na základě daného ŠVP a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem Doporučení ŠPZ pro vzdělávání žáka se SVP ve škole, příp. individuální vzdělávací plán (IVP). Informace o poskytování podpůrných opatření budou zaneseny do školní matriky.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky s výučním listem, maturitní zkoušky. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou nebo maturitní zkoušku (úpravu podmínek závěrečné a maturitní zkoušky pro žáky se SVP stanoví příslušné prováděcí předpisy vč. vyhlášky č. 27/2016 Sb.).

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

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

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



kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

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

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky). Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit i v jiných než uměleckých oborech vzdělání. Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu ERASMUS+), zapojovat je do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

Žáci mimořádně nadaní se podílejí na reprezentaci školy v SOČ, žáci se také účastní olympiád a soutěží z přírodovědných předmětů, cizích jazyků, českého jazyka, recitačních soutěží apod.



6 Hodnocení a autoevaluace školy

Hodnocení žáků je činnost náročná, odpovědná a společensky závažná. Hodnocení má pro žáka vážné společenské důsledky. **Učitel má hodnotit objektivně, citlivě a taktně.** Pocit křivdy z nespravedlivého hodnocení může člověka provázet celý život. Hodnocení prostřednictvím známky je **klasifikace**.

Hodnocení a klasifikace jsou nedílnou součástí výchovné a vzdělávací činnosti, uskutečňující se v průběhu celého klasifikačního období. Na jeho počátku jsou všichni žáci, zejména žáci prvních ročníků, seznámeni s jeho formami a kritérii. Při hodnocení uplatňují vyučující přiměřenou náročnost a pedagogický takt. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je na vysvědčení vyjádřeno klasifikací.

Učitel **hodnotí a klasifikuje** vědomosti a dovednosti získané a upevněné v průběhu vzdělávacího procesu. V jednotlivých vyučovacích předmětech dále hodnotí i klíčové odborné kompetence jednotlivých žáků. Účelem diagnostikování je zjistit a hodnotit úroveň toho, co žák umí a v jaké fázi rozvoje jsou jeho kompetence, nikoliv pouze vyhledávat mezery a nedostatky. Kromě povinné dokumentace (ve smyslu legislativních norem, vnitřních školních směrnic a pokynů ředitele školy) vede vyučující vlastní záznamy o klasifikaci žáků tak, aby byl schopen podat informace o frekvenci a struktuře hodnocení. Do celkové klasifikace na konci klasifikačního období zahrnuje dle charakteru vyučovacích předmětů v přiměřené míře také další faktory ovlivňující výsledky vzdělávání, kterými jsou např. zájem o předmět, úroveň domácí přípravy, míra aktivity žáka ve vyučovacích hodinách a jeho schopnosti samostatného myšlení a práce. Při celkové klasifikaci přihlíží vyučující k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učených výkonech pro určitou indispozici.

Učitel postupuje ve smyslu Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání, které jsou součástí školního řádu.

Autoevaluace školy slouží k systematickému posuzování činnosti školy plánované ve školním vzdělávacím programu; výsledky autoevaluace slouží jako zpětná vazba ke korekci vlastní činnosti a jako východisko pro další práci školy.

Danou problematiku z právního hlediska upravují zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon), ve znění pozdějších předpisů, a navazující vyhláška č. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů, výročních zpráv a vlastního hodnocení školy, ve znění pozdějších předpisů.

Vlastní hodnocení školy je sebereflexí školy podle vytvořených kritérií a stanovených oblastí. Poskytuje zpětnou vazbu o kvalitě a úrovni dosažených cílů vzhledem ke stanoveným cílům. Výstupem celého procesu je sebehodnotící zpráva analytického charakteru. Poukazuje i na ty cíle, kterých nebylo dosaženo. Je příležitostí pro konstruktivní analýzu nedostatků a formuluje strategie. Umožňuje nastavit proces spolupráce a porozumění všech oslovených skupin s možností zpětného ovlivňování školního vzdělávacího programu. S využitím kritické sebereflexe pak má naše škola možnost zvyšovat kvalitu poskytovaného vzdělávání.

Hodnocení školy se uskutečňuje jako **vlastní hodnocení školy a hodnocení Českou školní inspekcí**. Vlastní hodnocení školy je východiskem pro zpracování výroční zprávy o činnosti školy a jedním z podkladů pro hodnocení Českou školní inspekcí. Hodnocení školy může provádět také její **zřizovatel** podle kritérií, která předem zveřejní.