

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

pro obor vzdělání

## 65-51-H/01 Kuchař – číšník

|                                      |                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Název školního vzdělávacího programu | <b>Kuchař – číšník</b>                                          |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                      |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                           |
| Stupeň vzdělání                      | střední vzdělání s výučním listem                               |
| Úroveň vzdělání EQF                  | 3                                                               |
| Platnost                             | od 01. 09. 2025<br>počínaje 1. ročníkem školního roku 2025/2026 |

## Obsah

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Úroveň vzdělání EQF                  | 3                                                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Obsah .....</b>                                                                         | <b>2</b>  |
| <b>Identifikační údaje.....</b>                                                            | <b>4</b>  |
| <b>Charakteristika školy .....</b>                                                         | <b>5</b>  |
| Vzdělávací, volnočasové a ubytovací možnosti a služby .....                                | 5         |
| Členství v profesních organizacích .....                                                   | 6         |
| Mezinárodní kontakty školy .....                                                           | 6         |
| <b>Cíle středního odborného vzdělávání .....</b>                                           | <b>7</b>  |
| <b>Kompetence absolventa .....</b>                                                         | <b>10</b> |
| Klíčové kompetence absolventa.....                                                         | 10        |
| Odborné kompetence absolventa.....                                                         | 13        |
| Způsob ukončení vzdělávání, stupeň dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání ..... | 16        |
| Uplatnění absolventa v praxi.....                                                          | 16        |
| Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK).....             | 16        |
| <b>Charakteristika vzdělávacího programu .....</b>                                         | <b>17</b> |
| Celkové pojetí vzdělávacího programu .....                                                 | 17        |
| Způsob rozvoje klíčových kompetencí .....                                                  | 17        |
| Charakteristika obsahových složek .....                                                    | 19        |
| Organizace výuky.....                                                                      | 21        |
| Způsob a kritéria hodnocení žáků .....                                                     | 21        |
| Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.....       | 22        |
| Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence .....                  | 26        |
| Podmínky pro přijetí ke studiu .....                                                       | 26        |
| Realizace průřezových témat .....                                                          | 26        |
| Způsob ukončení vzdělávání .....                                                           | 28        |
| <b>Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....</b>                            | <b>30</b> |
| <b>Učební plán.....</b>                                                                    | <b>31</b> |
| Přehled využití týdnů ve školním roce .....                                                | 32        |
| <b>Český jazyk a literatura.....</b>                                                       | <b>33</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                                           | 33        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                                   | 36        |
| <b>Anglický jazyk.....</b>                                                                 | <b>41</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                                           | 41        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                                   | 45        |
| <b>Německý jazyk .....</b>                                                                 | <b>54</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                                           | 54        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                                   | 57        |

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Základy společenských věd .....</b>                                    | <b>67</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 67         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 71         |
| <b>Matematika .....</b>                                                   | <b>74</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 74         |
| <b>Fyzika.....</b>                                                        | <b>81</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 81         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 84         |
| <b>Chemie .....</b>                                                       | <b>86</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 86         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 89         |
| <b>Biologie a ekologie .....</b>                                          | <b>91</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 91         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 94         |
| <b>Informatika .....</b>                                                  | <b>96</b>  |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 96         |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 100        |
| <b>Tělesná výchova .....</b>                                              | <b>103</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 103        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 106        |
| <b>Ekonomika .....</b>                                                    | <b>111</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 111        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 114        |
| <b>Komunikace ve službách.....</b>                                        | <b>118</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 118        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 121        |
| <b>Potraviny a výživa .....</b>                                           | <b>122</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 122        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 124        |
| <b>Stolníčení.....</b>                                                    | <b>127</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 127        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 129        |
| <b>Stroje a zařízení.....</b>                                             | <b>133</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 133        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 135        |
| <b>Technologie .....</b>                                                  | <b>136</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 136        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 138        |
| <b>Odborný výcvik .....</b>                                               | <b>141</b> |
| Pojetí vyučovacího předmětu.....                                          | 141        |
| Rozpis učiva a výsledků vzdělávání .....                                  | 144        |
| <b>Modul Carvingový kurz.....</b>                                         | <b>155</b> |
| <b>Modul Baristický kurz .....</b>                                        | <b>157</b> |
| <b>Modul Barmanský kurz.....</b>                                          | <b>159</b> |
| <b>Materiální podmínky realizace školního vzdělávacího programu.....</b>  | <b>161</b> |
| <b>Personální podmínky realizace školního vzdělávacího programu .....</b> | <b>162</b> |
| <b>Spolupráce se sociálními partnery.....</b>                             | <b>163</b> |

## Identifikační údaje

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Zřizovatel                           | Pardubický kraj<br>532 11 Pardubice, Komenského náměstí 125          |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |
| Úroveň vzdělání EQF                  | 3                                                                    |
| Ředitelka školy                      | Ing. Markéta Drahošová                                               |
| Telefon                              | +420 465 471 338                                                     |
| E-mail                               | oachocen@oa-chocen.cz                                                |
| Web                                  | www.oa-chocen.cz                                                     |
| Platnost                             | od 01. 09. 2025<br>počínaje 1. ročníkem školního roku 2025/2026      |

### Schvalovací doložka:

Školní vzdělávací program Kuchař – číšník pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník byl schválen rozhodnutím ředitelky Obchodní akademie a Střední odborné školy cestovního ruchu Choceň dne 30. dubna 2025, č. j. OACho 916/2025, a nahrazuje v plném rozsahu školní vzdělávací program Kuchař – číšník pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník ze dne 11. května 2022, č. j. OACho 573/2022.

## Charakteristika školy

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

### Vzdělávací, volnočasové a ubytovací možnosti a služby

#### Vzdělávací nabídka

V současné době se v rámci počátečního vzdělávání ve škole vyučují jak čtyřleté obory ukončené maturitní zkouškou (Obchodní akademie, Cestovní ruch a Veřejnosprávní činnosti), tak tříleté obory s výučním listem (Cukrář, Kuchař-číšník a Prodavač – výroba a prodej lahůdek).

V dalších letech se počítá s rozšířením nabídky.

#### Europass

Ve školním roce 2008/09 škola poprvé využila nabídky Národního ústavu odborného vzdělávání a svým úspěšným absolventům předává tzv. Europass, který je jednotným celoevropským souborem dokladů o vzdělání, osobních kompetencích, jazykových dovednostech, odborné kvalifikaci a pracovních zkušenostech jejich držitele.

Dokumenty Europassu nejsou novými certifikáty, poskytují však zaměstnavatelům a vzdělávacím institucím transparentní a přehledný soubor všech relevantních informací o držiteli ve světových jazycích. Tím mu usnadňují prezentovat se a poskytnout o sobě informace tak, aby byly správně pochopeny nejen v jeho mateřské zemi, ale především v zahraničí.

#### Ubytování a stravování

Výstavbou nového domova mládeže, daného do užívání v roce 2005, vyřešila škola nadstandardně předchozí potíže s ubytováním a stravováním žáků. Nový domov mládeže se nachází v klidné části města poblíž sportovního stadionu a přírodní rezervace Peliny ve vzdálenosti pouhých 600 m od hlavní budovy školy.

Kapacita objektu je 79 ubytovaných žáků ve dvou a třílůžkových pokojích. V centrální části objektu se nachází výtah, takže splňuje podmínky pro bezbariérový přístup. V objektu se dále nachází studovna, dvě místnosti pro trávení volného času a moderně vybavené fitness centrum. K volnočasovým aktivitám je též uzpůsobena přilehlá zahrada s volejbalovým hřištěm s umělým povrchem.

Součástí objektu je též školní kuchyně s prostornou jídelnou. Tato jídelna připravuje celodenní stravu pro ubytované žáky, dále obědy pro ostatní žáky školy a její zaměstnance. Pro využití kapacit jídelny je v rámci doplňkové činnosti realizováno též stravování pro veřejnost.

#### Doplňková činnost

Škola je dle platné zřizovací listiny oprávněna k lepšímu využití všech svých hospodářských možností a odborností svých zaměstnanců vykonávat doplňkovou činnost v těchto oblastech:

- hostinská činnost;

- ubytovací služby;
- koupě zboží za účelem jeho dalšího prodeje a prodej;
- pořádání odborných kurzů, školení a jiných vzdělávacích akcí včetně lektorské činnosti;
- vydavatelská a nakladatelská činnost.

#### **Členství v profesních organizacích**

V zájmu zvyšování kvality vzdělávání a s cílem navázat těsnější kontakty s budoucími zaměstnavateli absolventů školy se škola aktivně podílí na činnosti vybraných profesních organizací.

Škola je členem Asociace obchodních akademií a Asociace domovů mládeže.

Škola je dále přidruženým členem Asociace průvodců.

#### **Mezinárodní kontakty školy**

Škola dlouhodobě a cílevědomě navazuje kontakty se školami v zahraničí. Dochází k výměně zkušeností, poznávání životního stylu v jiných zemích, zdokonalování v cizích jazycích a k navazování neformálních kontaktů mezi žáky partnerských škol. V současné době má škola uzavřenou dohodu o partnerské spolupráci se zahraniční školou:

- Středná odborná škola služieb a lesnictva, Banská Štiavnica (Slovensko)

## Cíle středního odborného vzdělávání

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

Koncepce středního vzdělávání, tedy i odborného, vychází z celoživotně pojatého a na principu znalostní společnosti vybudovaného konceptu vzdělávání, ve kterém je vzdělávání cestou i nástrojem rozvoje lidské osobnosti. Jako teoretické východisko pro koncipování struktury cílů středního vzdělávání byl použit známý a respektovaný koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století.

V souladu s tím je záměrem (obecným cílem) středního odborného vzdělávání připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa, tzn.:

**Učit se poznávat**, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.

Vzdělávání směřuje k:

- rozvoji základních myšlenkových operací žáků (analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, uspořádání, třídění aj.), jejich paměti a schopnosti koncentrace;
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi;
- vytvoření – na základě osvojení podstatných faktů, pojmů a generalizací – takové struktury poznání žáků v jednotlivých oblastech středoškolského odborného vzdělávání, na jejímž základě lépe porozumí světu, ve kterém žijí, a pochopí nezbytnost udržitelného rozvoje;
- k prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje;
- porozumění potřebným vědeckým, technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům z různých oborů lidské činnosti a poznání (které tvoří obsah středoškolského vzdělávání) a k rozvíjení dovedností jejich aplikace;
- osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce;
- rozvoji dovednosti žáků učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat.

**Učit se pracovat a jednat**, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován.

Vzdělávání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a k hledání jejich různých řešení;

- adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat, tj. k flexibilitě a kreativitě žáků;
- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
- zodpovědnému, tj. cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu žáků k týmové i samostatné práci;
- vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel;
- tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti a schopnosti jiných lidí;
- rozvoji dovedností potřebných k vyjednávání, diskusi, případnému kompromisu, k obhájení svého stanoviska i přijímání stanoviska jiných;
- tomu, aby chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci.

**Učit se být**, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.

Vzdělávání směřuje k:

- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;
- prohlubování dovedností potřebných k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení;
- utváření adekvátního sebevědomí a aspirací žáků;
- utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;
- kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;
- k rozvoji kreativity a imaginace žáků;
- k rozvoji volných vlastností žáků;
- k rozvoji specifických schopností a nadání žáků.

**Učit se žít společně**, učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

Vzdělávání směřuje k:

- tomu, aby žáci respektovali lidský život a jeho trvání jako vysokou hodnotu;
- vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa;
- prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit, ale současně také respektovat identitu jiných lidí;
- tomu, aby se žáci ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
- utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování;
- tomu, aby žáci cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a spolupracovat na zachování demokracie a jejím zdokonalování, aby jednali v souladu se strategií udržitelného rozvoje;



- rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (pracovním, rodinném, zájmovém aj.) kolektivu.

## Kompetence absolventa

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |
| Zřizovatel                           | Pardubický kraj                                                      |

### Klíčové kompetence absolventa

#### Kompetence k učení

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

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

#### Kompetence k řešení problémů

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

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

#### 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 administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

#### 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, nezaújatě zvažovat návrhy druhých;

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

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

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

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

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

### Matematické kompetence

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

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

### 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 absolventa**

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent v oboru vzdělání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě dvě zaměření.

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

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;

- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

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

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

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

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) 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.

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

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

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

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně a i zahraničních kuchyní;
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti.

Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu;

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

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

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

### **Způsob ukončení vzdělávání, stupeň dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno jednotným zadáním závěrečné zkoušky podle platných právních norem.

Její obsah a organizaci určují §§ 74 až 76 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a vyhláška č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem a jak vyplývá ze změn provedených vyhláškami č. 126/2011 Sb. a č. 36/2014 Sb.

Absolvent vzdělávacího programu získá

- střední vzdělání s výučním listem;
- kvalifikační úroveň EQF 3.

Dokladem o dosaženém vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Absolvent se může ucházet o studium v navazujících studijních vzdělávacích programech zakončených maturitní zkouškou, zejména na středních odborných školách, popř. se vzdělávat v rámci celoživotního vzdělávání.

### **Uplatnění absolventa v praxi**

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník (v závislosti na zaměření a koncepci příslušného ŠVP). 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.

### **Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

Odborné kompetence absolventa pro tento obor vzdělání zohledňují požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK) nebo profesní kvalifikace (PK).

Odborných kompetencí lze dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k oboru vzdělání:

| Název ÚPK        | Kód ÚPK    | Kvalifikační úroveň EQF |
|------------------|------------|-------------------------|
| Číšník, servírka | 65–99–H/02 | 3                       |
| Kuchař           | 65–99–H/01 | 3                       |



## Charakteristika vzdělávacího programu

|                                      |                                                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař-číšník                                                     |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                          |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                 |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                             |

### Celkové pojetí vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program Kuchař – číšník vychází z rámcového vzdělávacího programu 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Kapacita školy pro obor vzdělání odpovídá možnostem školy a pokrývá potřeby regionu.

Školní vzdělávací program je orientován na rozvoj klíčových kompetencí, které jsou široce přenositelné a umožňují žákům operativně reagovat na vývoj nových trendů a technologií.

Školní vzdělávací program stanovuje požadavky na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků a směřuje ke kvalitnímu a účinnému odbornému vzdělání. Rozvíjí základní myšlenkové operace žáků, jejich paměť a schopnost koncentrace, osvojování poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění na trhu práce.

Dále školní vzdělávací program vede k vyšší adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat a k zodpovědnému, cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu k práci.

Pozornost je věnována utváření osobnosti žáků v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami. Jsou vedeni ke slušnému a odpovědnému chování, úctě k živé i neživé přírodě a k ochraně životního prostředí.

Ve vyučování jsou využívány moderní metody výuky pomocí nových didaktických pomůcek a moderní techniky. Významnou součástí vzdělávacího programu je i praktické vyučování, které se uskutečňuje formou odborného výcviku buď v moderně zařízených školních učebnách (učebna přípravy pokrmů, učebna stolničení), nebo na pracovištích spolupracujících sociálních partnerů, přičemž je snahou začlenit žáky již během studia mezi odborníky. Charakter praktické výuky mají též odborné kurzy. Některé kurzy jsou zakončeny zkouškami a získáním osvědčení s celostátní platností.

Výuka je doplněna exkurzemi, návštěvami výstav, veletrhů a poznáváním kulturního a přírodního dědictví. Velká pozornost je v průběhu celého studia věnována realizaci průřezových témat.

Žáci mají možnost účastnit se akcí pořádaných společně s obdobně zaměřenými školami v rámci regionu i celé České republiky a partnerskými školami v zahraničí.

V žácích je utvářen kladný vztah ke škole, potřeba vracet se do školy pro nové odborné inspirace a potřeba dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

### Způsob rozvoje klíčových kompetencí

Rozvoj klíčových kompetencí se prolíná všemi předměty. Je zaměřen na klíčové kompetence, které jsou široce přenositelné a umožňují žákům operativně reagovat na vývoj nových trendů a technologií. Opírá se o aktivní přístup žáků k výuce.

Žáci jsou vedeni k samostatnosti.

Konkrétní způsob, jakým se na rozvoji klíčových kompetencí podílejí jednotlivé vyučovací předměty, je uveden v učebních osnovách těchto vyučovacích předmětů. Výrazný vliv na prohlubování konkrétních dovedností má praktické vyučování.

Navíc se žáci v průběhu studia aktivně zapojují do života školy, dbají na čistotu a kulturnost prostor školy a jejího okolí, reprezentují školu na přehlídkách a soutěžích, podílejí se na propagaci školy směrem k široké veřejnosti.

#### Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k samostatnému získávání nových poznatků a jejich zpracování. Pracují s dostupnými informačními zdroji a jsou vedeni k jejich správnému vyhodnocení. Důležitým faktorem je i motivace k dalšímu vzdělávání po ukončení studia.

Je využíváno sebehodnocení, úroveň dosažených výsledků je také diskutována.

Kompetence k učení jsou rozvíjeny ve všech vyučovacích předmětech.

#### Kompetence k řešení problému

Žáci individuálně i společně řeší úkoly v jednotlivých vyučovacích předmětech, využívají dostupných informací, navrhují možné způsoby řešení, dokážou se poučit z chyb.

Kompetence k řešení problému jsou rozvíjeny zejména v odborných předmětech.

#### Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni ke kultivovanému vystupování v rodině, ve škole i na veřejnosti a věcné i jazykové správnosti psaných i mluvených projevů, zejména při ověřování výsledků vzdělávání.

Komunikativní kompetence jsou rozvíjeny zejména v předmětech český jazyk a literatura, anglický jazyk, německý jazyk, základy společenských věd, komunikace ve službách, stolničení a odborný výcvik.

#### Personální a sociální kompetence

Výchovně vzdělávací proces školy je komplexně zaměřen na rozvoj každého žáka jako jedince, který si je vědom sebe sama, dokáže vhodně využívat svých předností, dbá o svůj duševní i tělesný rozvoj a je schopen působit v rovině sociálních vztahů profesních i osobních. Žáci jsou vedeni k toleranci druhých lidí i společenských skupin. K tomu přispívá i vytváření příznivého klimatu v jednotlivých třídách i celé škole, otevřenost v komunikaci a realizace školních akcí (adaptační kurz v počátku studia, návštěvy divadelních představení, kurzy atp.).

Personální a sociální kompetence jsou rozvíjeny zejména v předmětech český jazyk a literatura, základy společenských věd a odborný výcvik.

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k úctě ke kulturním a historickým hodnotám, dokážou žít v demokratické společnosti s vědomím všech zákonných i morálních pravidel. Chápu význam ochrany životního prostředí. K takovému jednání přispívají např. otevřené diskuse žáků nad aktuálními společenskými problémy, konfrontace s uměleckou tvorbou, či praktické činnosti zaměřené na ochranu životního prostředí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí jsou rozvíjeny zejména v předmětu biologie a ekologie.

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Zkušenosti z praktického vyučování a přímá konfrontace s pracovními povinnostmi a problémy jsou nejdůležitější způsoby, kterými je rozvíjen tento typ kompetencí. Míra samostatnosti, odpovědnosti a pohotovosti ovlivňuje úspěšnost jejich budoucího profesního uplatnění. Žáci si osvojí způsoby, jak se o pracovní místo ucházet.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám jsou rozvíjeny zejména v předmětech ekonomika a odborný výcvik.

#### Matematické kompetence

Tento typ kompetencí se zaměřuje zejména na schopnost aplikovat matematické dovednosti v konkrétních profesních a životních situacích. Při výuce matematiky je učivo ve velké míře aplikováno formou slovních úloh. Rozvinuté matematické kompetence jsou často základní podmínkou zvládnutí celého vyučovacího předmětu, nebo obsahového celku.

Matematické kompetence jsou rozvíjeny zejména v předmětech matematika a fyzika.

#### Digitální kompetence

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.

Absolvent také 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.

### **Charakteristika obsahových složek**

Obsah všeobecného a odborného vzdělávání je zpracován do obsahových okruhů. Učivo v jednotlivých předmětech spolu vzájemně souvisí. Cílem je osvojení učiva ve vzájemných souvislostech s důrazem na rozvíjení klíčových kompetencí.

Jazykové vzdělávání plní funkci socializační a kulturně vzdělávací, neboť rozvíjí komunikativní kompetence žáků v mateřském jazyce i v cizích jazycích, učí je vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi, pomáhá jim uplatnit se ve společnosti, zprostředkovává jim potřebné informace a přibližuje kulturní a jiné hodnoty. Jelikož je jazyk důležitým nástrojem myšlení, napomáhá jazykové vzdělávání rozvoji kognitivních schopností žáků a jejich logickému myšlení, dále přispívá ke třibení jazykového a estetického cítění a k celkové kultivaci osobnosti žáka. Žáci by měli zvládnout na různých úrovních řečové dovednosti ve dvou cizích jazycích.

Společenskovední vzdělávání má multidisciplinární charakter, neboť jeho základ tvoří soubor poznatků z řady vědních disciplín. Základním cílem společenskovedního vzdělávání není jen vybavit žáka množstvím poznatků, ale i rozvíjet jeho sociální a osobnostní kultivaci. Osvojené poznatky mají usnadnit chápání sama sebe i druhých lidí, pochopit a vědomě akceptovat principy a normy demokratické společnosti, aby jednali uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale též pro veřejný zájem. Kultivuje jejich historické vědomí, a tím je učí hlouběji rozumět jejich současnosti, učí je uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí.

Přírodovědné vzdělávání obsahuje vybrané poznatky z biologie, ekologie, chemie a fyziky. Jejich průřezová témata pomáhají žákům pochopit jevy a děje, které probíhají v živé a neživé přírodě. V ekologické oblasti se učí chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí. Rozvíjí vědomosti z oblasti zdravotní výchovy a zdravého

životního stylu. 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 důkaze založené odpovědi.

Matematické vzdělávání rozvíjí matematické myšlení a potřebné numerické i funkční dovednosti a návyky žáků, vybavuje je poznatky potřebnými pro studium daného oboru, tak pro orientaci v každodenním životě. Matematika se výrazně podílí na formování intelektuálních schopností žáků, především na jejich logickém myšlení. Matematické vzdělávání má v odborném školství kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Estetické vzdělávání posiluje kultivační a výchovné vlivy na žáky. Podtrhuje význam estetična jako faktoru tvorby životního i pracovního prostředí. V oblasti uměleckého estetična působí prostřednictvím jednotlivých druhů umění především na emoční stránku lidské psychiky a ovlivňuje nejen vytváření systému estetických hodnot a norem, ale podněcuje i vlastní tvůrčí aktivitu žáků. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně.

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. Vedle klasické tělesné výchovy rozvíjející fyzické dispozice žáků jsou zde vymezeny i požadavky na vědomosti a dovednosti z oblasti zdravotní výchovy. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Vzdělávání v digitální kompetenci si klade za cíl naučit žáky 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.

Práce s informačními a komunikačními technologiemi je základním předpokladem téměř jakékoliv lidské činnosti. Dovednosti získané ve výuce informatiky využívají žáci již ve škole v mnoha jiných vyučovacích předmětech. Vyhledávají informace na internetu, zpracovávají elektronické prezentace, odborné práce píšou v textových editorech, komunikují elektronickou poštou a využívají e-learning. Digitální kompetence jsou rozvíjeny zejména v předmětech informatika, český jazyk a literatura, cizí jazyky a komunikace ve službách.

Ekonomické vzdělávání poskytuje žákům základní poznatky a dovednosti z ekonomiky a dalších souvisejících disciplín, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Obsahový okruh je zaměřen tak, aby žáci uměli používat základní ekonomické pojmy, naučili se orientovat v ekonomických souvislostech a osvojili si ekonomické myšlení, které vyžaduje tržní hospodářství a situace na trhu práce. Žáci také získají předpoklady pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit a naučí se orientovat v právní úpravě podnikání.

Výroba pokrmů seznamuje žáky s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porození 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 běžné 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.

Odbyt a obsluha poskytuje 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

upozorňování na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

Komunikace ve službách má vést žáky 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.

### Organizace výuky

Školní vzdělávací program Kuchař – číšník je tříletý denní vzdělávací program, přičemž délka školního vyučování ve školním roce je v jednotlivých ročnících studia 40 týdnů. Učební plán je postaven tak, že v 1. a 2. ročníku činí týdenní počet vyučovacích hodin 33 a ve 3. ročníku 30 h.

Při výuce se pravidelně po týdnu střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Časová rezerva je využita především k organizaci exkurzí, návštěv výstav a veletrhů.

Metody a postupy výuky odpovídají potřebám žáků a možnostem a zkušenostem jednotlivých pedagogů. Osvojování a rozvoj kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu základní výukové metody, kterými se rozumí zejména

- autodidaktické metody vedoucí k osvojení technik samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení
- metody motivační, podporující aktivitu a kreativitu
- metody komplexně využívající informační a komunikační technologie
- metody projektového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní situaci
- laboratorní práce, přírodovědná pozorování

Výuka některých všeobecně vzdělávacích předmětů (cizí jazyky, informatika) a praktické vyučování probíhá ve speciálně upravených učebnách a žáci jsou děleni do skupin. Odborný výcvik může být realizován též na reálných pracovištích sociálních partnerů za podmínek stanovených smlouvou o zajištění odborného výcviku. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

### Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení žáků je stanoveno Pravidly hodnocení včetně hodnocení chování, které jsou součástí školního řádu školy.

Pravidla hodnocení vychází z § 69 zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona v platném znění a § 3 a § 4 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři platném znění.

Školní řád se všemi přílohami je schvalován školskou radou na základě ustanovení § 168 odst. 1 písm. c) zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona v platném znění.

Mezi základní dokumentaci školy patří školní řád, který vydává ředitel školy s cílem vytvořit příznivé podmínky pro výchovu a vzdělávání na škole.

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

### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

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

Škola není bezbariérová.

### Pojetí vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Pedagog tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. Pravidla pro použití podpůrných opatření školou stanovuje vyhláška č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování PLPP a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně podkladem pro tvorbu IVP. Škola udržuje stálý kontakt s psychology a speciálními pedagogy příslušné Pedagogicko-psychologické poradny v Ústí nad Orlicí a s rodiči dětí vyžadujících individuální specifický přístup. PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ. 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 nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky.

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

### Systém péče o žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními ve škole

- tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP je prováděna výchovným poradcem ve spolupráci s jednotlivými učiteli, popř. jinými odborníky;
- tvorba, realizace a vyhodnocování individuálních vzdělávacích plánů je prováděna výchovným poradcem, popř. jinými odborníky.

### Podmínky vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

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 (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.

Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce č. 27/2016. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

#### Pro úspěšné vzdělávání těchto žáků škola umožní:

- uplatňování principu diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při organizaci činností a při stanovování obsahu, forem i metod výuky;
- všechna stanovená podpůrná opatření při vzdělávání žáků;
- při vzdělávání žáka, který nemůže vnímat řeč sluchem, jako součást podpůrných opatření vzdělávání v komunikačním systému, který odpovídá jeho potřebám a s jehož užíváním má zkušenost;
- při vzdělávání žáka, který při komunikaci využívá prostředky alternativní nebo augmentativní komunikace, jako součást podpůrných opatření vzdělávání v komunikačním systému, který odpovídá jeho vzdělávacím potřebám;
- v odůvodněných případech odlišnou délku vyučovacích hodin pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo dělení a spojování vyučovacích hodin;
- formativní hodnocení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami;
- spolupráci se zákonnými zástupci žáka, školskými poradenskými zařízeními a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby spolupráci s odborníky mimo oblast školství (zejména při tvorbě IVP);
- spolupráci s ostatními školami.

#### **Vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných**

Nadaným žákem se rozumí jedinec, 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 mimořádně nadaného žáka se v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností.

#### Pojetí péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole

Škola vytváří ve svém školním vzdělávacím programu a při jeho realizaci podmínky k co největšímu využití potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Výuka žáků probíhá takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu včetně různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i uplatnit a dále rozvíjet.

Škola tedy využívá pro podporu nadání a mimořádného nadání podpůrných opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků v rozsahu prvního až čtvrtého stupně podpory.

Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků je věnována pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

#### Systém péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole

- tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP u těchto žáků je prováděna výchovným poradcem, popř. jinými odborníky;
- tvorba, realizace a vyhodnocování individuálních vzdělávacích plánů u těchto žáků je prováděna s výchovným poradcem, popř. jinými odborníky;

#### **Přehled podpůrných opatření**

Vzdělávání žáků se SVP probíhá s využitím podpůrných opatření, která se člení do 5 stupňů podle organizační a finanční náročnosti. Pro žáky je podpora bezplatná.

Podpůrná opatření mají definovanou finanční náročnost, která – pokud již není státem hrazená, je vyjádřena ve formě kódového označení v přehledu podpůrných opatření, který je součástí prováděcího

předpisu, tedy vyhlášky ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Kód uvádí školské poradenské zařízení do doporučení ke vzdělávání žáka se SVP. Škola následně přenesla kód normované finanční náročnosti zvolených podpůrných opatření do matriky.

Hlavní podpůrná opatření zahrnují (úplný přehled viz Příloha č. 1 Vyhlášky č. 27/2016):

- a) Poradenskou pomoc školy (výchovný poradce, školní metodik prevence) a pomoc školského poradenského zařízení – PPP (pedagogicko-psychologické poradny) a SPC (speciálně pedagogického centra)
- b) Úpravu organizace vzdělávání (například úpravu obsahu vzdělávání, úpravy v hodnocení žáků a v metodách výuky, úpravy výstupů ze vzdělávání, prodloužení doby vzdělávání žáka až o 2 roky atd.)
- c) Úpravu podmínek přijímání a ukončování vzdělávání – respektuje se, jakým způsobem se žák vzdělával, jaká měl podpůrná opatření, a ta se uplatňují v případě potřeby i při přijímání ke studiu a při ukončování vzdělávání
- d) Využívání IVP (individuální vzdělávací plán, který se při vzdělávání těchto žáků již dnes uplatňuje), návrh na úpravu vzdělávání žáka připravuje ŠPZ (školské poradenské zařízení) a rodič nebo zletilý žák žádá ředitele školy o možnost vzdělávat se podle IVP; kontrola IVP probíhá 1x ročně. S IVP seznamuje výchovný poradce, respektive třídní učitel všechny vyučující, kteří se na vzdělávání žáka podílejí
- e) Asistenta pedagoga, případně dalšího pedagogického pracovníka – například speciálního pedagoga; ti se nově stávají podpůrnými opatřeními s normovanou finanční náročností
- f) Úpravu vzdělávání neslyšících žáků s podporou tlumočnicků českého znakového jazyka a přepisovatelů
- g) Možnost uplatnit augmentativní a alternativní formy komunikace
- i) Úhradu speciálních učebnic, didaktických a kompenzačních pomůcek
- j) Ředitel školy poskytne prostřednictvím výchovného poradce ŠPZ, u něhož zákonný zástupce požádal o vyšetření a vystavení Doporučení ke vzdělávání žáka, aktuální informace o podmínkách a možnostech školy, které se vztahují k potřebám žáka a k možnostem takového žáka v ní vzdělávat. Po vydání doporučení má škola maximální dobu čtyř měsíců pro vytvoření doporučených podmínek pro vzdělávání žáka a zajištění podpůrných opatření. V případě, že v této lhůtě nelze ve škole zajistit např. stavební či technické úpravy, zváží ŠPZ po konzultaci se školou a zákonným zástupcem žáka možnost kombinace jiných podpůrných opatření, v krajním případě doporučí rodiči školu, která je technicky připravena pro vzdělávání žáka. V případě nemožnosti zajistit v předepsané lhůtě personální podpůrná opatření (asistent pedagoga, speciální pedagog, učitel předmětu speciálně pedagogické péče apod.), hledá do doby zajištění personálního podpůrná opatření škola či školské zařízení řešení, které umožní podporu žáka (např. dohodou o podpoře a metodickém vedení s SPC nebo PPP).

Opatření, která realizuje škola sama (Podpůrná opatření 1. stupně)

Škola volí podpůrná opatření prvního stupně tehdy, pokud žák má při vzdělávání takové obtíže, že je nezbytné jeho vzdělávání podpořit prostředky pedagogické intervence (změny v metodách a výukových postupech, změny v organizaci výuky žáka, úpravy v hodnocení, v začleňování do sociální a komunikační sítě školní třídy); pokud se jedná o drobné úpravy v rámci výuky jednoho předmětu, je úprava věcí individualizace výuky a práce jednoho pedagoga.

Pokud úpravy vyžadují spolupráci více pedagogů, vytváří škola Plán pedagogické podpory (PLPP) - stručný dokument, ve kterém jsou uvedeny potřeby úprav ve vzdělávání žáka, návrh jak se bude vzdělávání žáka upravovat a v čem.

Pedagogové následně vyhodnocují efektivitu zvolených úprav. Pokud se ani s dodatečnou podporou pedagogů vzdělávání žáka nezlepší a nemá trend zlepšovat nebo je jeho stav naopak setrvalý nebo se horší – pak je vhodné žákovi a zákonným zástupcům doporučit, aby navštívili školské poradenské zařízení.

Škola zajistí předání PLPP školskému poradenskému zařízení, aby se předešlo uplatňování neúčinných podpůrných opatření.

Opatření, které škola realizuje na základě doporučení ŠPZ (Podpůrná opatření 2. - 5. stupně)



1. Zákonný zástupce žáka respektoval doporučení školy nebo se rozhodl sám k návštěvě ŠPZ  
Školské poradenské zařízení (PPP nebo SPC) nejpozději do tří měsíců od objednání žáka provede posouzení speciálních vzdělávacích potřeb žáka a do 30 dnů od návštěvy ŠPZ vypracuje pro rodiče zprávu z vyšetření. Pro rodiče a školu pak vypracuje Doporučení ke vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami. V případě, že podmínkou pro stanovení podpůrných opatření je vyjádření dalšího odborníka (lékaře apod.), prodlužuje se tomu adekvátně lhůta pro vypracování Doporučení.

Při posuzování speciálních vzdělávacích potřeb vychází ze sdělení rodiče a žáka, ze závěrů školy a PLPP, pokud byl zpracován, dále ze závěrů vyšetření lékařů a dalších odborníků, kteří se do té doby nebo i následně podíleli na péči o žáka.

Pokud bude příprava Doporučení ke vzdělávání žáka vyžadovat:

a) informace školy (zajištění pomůcek, přítomnost asistenta pedagoga ve třídě v případě, že již ve třídě asistent působí, uzpůsobení dalších podmínek pro vzdělávání žáka, tj. velikost třídy, organizace vzdělávání atd.) – pak před vydáním doporučení zástupce ŠPZ konzultuje se školou. Tyto služby ve škole zajišťuje výchovný poradce.

b) informace dalšího ŠPZ, pokud bude charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka takový, že bude třeba komunikovat s více zařízeními. Jedná se především o žáky s kombinovaným postižením, kdy žák má obtíže, které pramení například z poruchy učení a současně je slabozraký a je třeba mu poskytovat i speciálně pedagogickou péči. V takovém případě se musí domluvit dvě ŠPZ na formulaci jednoho Doporučení ke vzdělávání žáka, aby podpůrná opatření nebyla poskytována duplicitně.

2. Zákonný zástupce žáka přes opakovaná upozornění a vysvětlení důsledků nenavštívil ŠPZ za účelem nastavení podpůrných opatření ve vzdělávání žáka a způsobil tak žákovi obtíže při vzdělávání, protože škola sama dostatečná podpůrná opatření vytvořit nemůže.

V této situaci se může škola obrátit na zástupce orgánu veřejné moci (OSPOD) a v souladu se zákonem o sociálně právní ochraně dětí požádat o součinnost. Tato varianta je považována za mezní.

### **Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Škola trvale vytváří podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech a dbá zejména

- na BOZP osob při vzdělávání a souvisejících činnostech
- na zabezpečení odborného dohledu nebo přímého dozoru při praktickém vyučování
- o nezávadný stav objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu
- o pravidelné provádění stanovených kontrol a revizí
- o zlepšování pracovního prostředí
- o označení rizikových míst a nebezpečných předmětů dle platných norem

V průběhu výchovně vzdělávacího procesu, zejména při praktickém vyučování, dbá škola o dodržování zvláštních pracovních podmínek mladistvých, které stanoví právní předpisy, na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a dodržování zásad požární ochrany a vede žáky k tomu, aby

- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, spolupracovníků i příštích zákazníků (klientů)
- znali a dodržovali příslušné právní předpisy BOZP a PO a hygienické předpisy a zásady
- používali OOPP podle předpisů platných pro jednotlivé činnosti
- dbali na bezpečné používání pracovních nástrojů, pomůcek, strojů a dalšího technického vybavení v souladu s vydanými bezpečnostními pokyny (návodů výrobce) a požárními předpisy
- znali zásady poskytování první pomoci a dokázali první pomoc sami poskytnout
- byli schopni spolupodílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí a včas upozornili na případné závady a rizika a byli schopni zajistit jejich odstranění
- uměli uplatnit oprávněné nároky týkající se BOZP a nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce

Na začátku školního roku jsou žáci seznámeni se školním řádem, zásadami bezpečného chování a ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění bezpečnosti, ochrany zdraví a požární ochrany v souvislosti s činnostmi vykonávanými žáky.

Velká pozornost je věnována prevenci sociálně patologických jevů.

### **Podmínky pro přijetí ke studiu**

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Ke studiu se přijímají uchazeči, kteří splnili povinnou školní docházku, nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky, a kteří při přijímacím řízení splnili podmínky pro přijetí prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů.

K přijímacímu řízení vydává každý školní rok ředitel školy organizační směrnici.

Uchazeč musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti pro studium oboru. K posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař.

### **Realizace průřezových témat**

Rozvoj klíčových kompetencí a realizace průřezových témat je konkretizována v rámci jednotlivých předmětů. Je realizována jednak přímým začleněním tématu do vzdělávacího obsahu nebo je obsahem

dalších aktivit školy, například kurzů, besed, exkurzí, společenských akcí, soutěží a akcí třídních kolektivů. Tyto akce jsou uvedeny v ročním plánu práce školy.

Další formou realizace začlenění průřezových témat je zapojení žáků do kontaktů s jinými školami.

#### Občan v demokratické společnosti

Toto téma se realizuje v rámci celé školy a prolíná všemi předměty. Vyučující se snaží vytvářet ve třídě takové prostředí, které vede k vzájemné spolupráci, toleranci a dialogu. Především třídní učitelé se snaží poznat žáka blíže, aby mohli jeho názory a postoje co nejlépe směřovat. Vyučující volí metody, které vedou žáky ke spolupráci a ke spoluzodpovědnosti, učí je aktivně se podílet na činnostech a rozvíjet svou osobnost.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení, hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci, dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích, vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

#### Člověk a životní prostředí

Toto průřezové téma prostupuje většinou předmětů, nejvíce se mu samozřejmě věnuje ekologie. Cílem je, aby žáci pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektovali principy udržitelného rozvoje, získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje, samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a životní prostředí, osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

#### Člověk a svět práce

Toto téma je obsaženo především v předmětech ekonomika a odborný výcvik, zasahuje i do předmětu informační technologie a částečně se prolíná celou řadou dalších předmětů. Cílem je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebe prezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Výuka je koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce žák využije různé techniky, např. pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborného výcviku, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe, exkurze ve firmách.

### Člověk a digitální svět

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase.

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně a tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

### **Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno jednotným zadáním závěrečné zkoušky podle platných právních norem. Závěrečná zkouška se realizuje podle jednotného zadání závěrečných zkoušek oboru vzdělání Kuchař – číšník.

### **Příprava zkušebních otázek**

Předsedové odborných sekcí zpracují s pomocí dalších učitelů sdružených v odborných sekcích do 30. září nejméně 40 tematických okruhů z učiva předmětů, které budou u závěrečných zkoušek a předloží je místně příslušnému zástupci ředitele. Po schválení tematických okruhů ředitelem školy s nimi vyučující seznámí žáky. Tematické okruhy jsou jednotné v rámci stejného oboru vzdělávání. Jednotná zadání závěrečných zkoušek budou uložena na webovém portálu internetového informačního systému NZZ. Přístupové údaje do systému má statutární zástupce školy. Termíny pro konání písemné, praktické a ústní závěrečné zkoušky pro jednotlivé třídy jsou stanoveny plánem pedagogické činnosti školy. Jednotné zadání závěrečné zkoušky poskytne úplný přehled témat jednotlivých zkoušek – písemné, praktické a ústní.

### **Pravidla pro organizaci písemné závěrečné zkoušky**

Jednotné zadání obsahuje více témat písemné zkoušky. Ředitel školy z jednotného zadání každému žákovi jedno téma přidělí. Žáci konají písemnou závěrečnou zkoušku písemnou formou. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut. Žáci jsou ve třídě rozmístěni tak, aby seděl každý v jedné lavici. Učitelé pověřeni pedagogickým dohledem se sejdou k organizační poradě v den konání zkoušky na místě a v čase, který stanoví místně příslušný zástupce ředitele. Zástupce ředitele sestaví rozvrh pedagogického dohledu. Učitelé pověřeni pedagogickým dohledem předají písemné závěrečné práce zástupci ředitele. Ten zajistí úplnost odevzdaných prací a postoupí je vyučujícím k opravě. Ke každému tématu jsou stanovena podrobná kritéria a pravidla hodnocení založená na systému bodového hodnocení a převodu bodů na klasifikaci.

### **Pravidla pro organizaci praktické závěrečné zkoušky**

Ředitel školy vybírá z jednotného zadání nejméně jedno téma. Vybere-li jich více, žáci si téma losují. Součástí praktické závěrečné zkoušky je prezentace a obhajoba výsledků samostatné odborné práce. Praktická zkouška trvá nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin. Pro účel praktické zkoušky se za jednu hodinu považuje doba 60 minut. Ke každému tématu jsou stanovena podrobná kritéria a pravidla hodnocení založená na systému bodového hodnocení a převodu bodů na klasifikaci.

### **Pravidla pro organizaci ústní závěrečné zkoušky**

Jednotné zadání ústní závěrečné zkoušky obsahuje nejméně 30 témat, z nichž ředitel může vybrat 25 témat a žák si jedno téma vylosuje. Vlastní zkouška trvá nejdéle 15 minut. Příprava ke zkoušce trvá nejméně 15 minut. Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto otázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky v časovém limitu 2–4 minuty. Organizuje-li se závěrečná zkouška v jeden den ve více než jednom zkušebním bloku, musí být mezi prvním a druhým zkušebním blokem přestávka nejméně 15 min a mezi druhým a třetím zkušebním blokem nejméně 30 min. Časový harmonogram ústních závěrečných zkoušek vydává místně příslušný zástupce ředitele. Každý zkušební blok končí poradou zkušební komise. Předseda zkušební komise oznámí žákům výsledek zkoušky v den konání zkoušky.

### **Pravidla pro organizaci samostatné odborné práce**

Termínem „samostatná odborná práce“ se označuje písemné zpracování komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných i odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností. Práce je žákům zadána s předstihem, na její zpracování je jim poskytnut minimálně 1 měsíc. Žáci práci zpracovávají samostatně a průběžně konzultují s vyučujícími.

Žáci práci odevzdají nejpozději 3 týdny před závěrečnou klasifikací v termínu určeném ředitelem školy.

Samostatná odborná práce je k dispozici zkušební komisi. Výsledky samostatné odborné práce se promítají do hodnocení praktické závěrečné zkoušky.

## Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

| RVP                                     |                                                           |             | ŠVP                       |                                                   |                               |                                         |                                                                        |       |       |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Vzdělávací oblasti<br>a obsahové okruhy | Min. počet<br>vyučovacích hodin za<br>celou dobu vzdělání |             | Vyučovací předmět         | Počet<br>týdenních<br>vyučovacích<br>hodin celkem | Využití<br>disponib.<br>hodin | Počet<br>vyučovacích<br>hodin<br>celkem | Odučené hodiny<br>v jednotlivých<br>ročnících/počet<br>týdnů v ročníku |       |       |
|                                         | týdenních                                                 | celkem      |                           |                                                   |                               |                                         | 1./33                                                                  | 2./33 | 3./30 |
| <b>Jazykové<br/>vzdělávání</b>          |                                                           |             |                           |                                                   |                               |                                         |                                                                        |       |       |
| o Český jazyk                           | 3                                                         | 96          | Český jazyk a literatura  | 4                                                 |                               | 128                                     | 44                                                                     | 44    | 40    |
| o Cizí jazyk                            | 10                                                        | 320         | Anglický jazyk            | 6                                                 |                               | 321                                     | 66                                                                     | 66    | 60    |
|                                         |                                                           |             | Německý jazyk             | 4                                                 |                               |                                         | 66                                                                     | 33    | 30    |
| <b>Společenskovední<br/>vzdělávání</b>  | 3                                                         | 96          | Základy společenských věd | 3                                                 |                               | 96                                      | 33                                                                     | 33    | 30    |
| <b>Matematické<br/>vzdělávání</b>       | 4                                                         | 128         | Matematika                | 4                                                 |                               | 126+2 <sup>*)</sup>                     | 33                                                                     | 33    | 60    |
| <b>Přírodovědné<br/>vzdělávání</b>      | 3                                                         | 96          | Fyzika                    | 1                                                 |                               | 99                                      | 33                                                                     | 0     | 0     |
|                                         |                                                           |             | Chemie                    | 1                                                 |                               |                                         | 0                                                                      | 33    | 0     |
|                                         |                                                           |             | Biologie a ekologie       | 1                                                 |                               |                                         | 33                                                                     | 0     | 0     |
| <b>Estetické<br/>vzdělávání</b>         | 2                                                         | 64          | Český jazyk a literatura  | 2                                                 |                               | 64                                      | 22                                                                     | 22    | 20    |
| <b>Vzdělávání pro<br/>zdraví</b>        | 3                                                         | 96          | Tělesná výchova           | 3                                                 |                               | 96                                      | 33                                                                     | 33    | 30    |
| <b>Informatické<br/>vzdělávání</b>      | 3                                                         | 96          | Informatika               | 4                                                 | 1                             | 129                                     | 33                                                                     | 66    | 30    |
| <b>Ekonomické<br/>vzdělávání</b>        | 3                                                         | 96          | Ekonomika                 | 3                                                 |                               | 96                                      | 33                                                                     | 33    | 30    |
| <b>Výroba pokrmů</b>                    | 10                                                        | 320         | Potraviny a výživa        | 3                                                 | 29                            | 1276                                    | 33                                                                     | 33    | 30    |
|                                         |                                                           |             | Technologie               | 4                                                 |                               |                                         | 33                                                                     | 49,5  | 45    |
|                                         |                                                           |             | Stroje a zařízení         | 1                                                 |                               |                                         | 33                                                                     | 0     | 0     |
|                                         |                                                           |             | Odborný výcvik            | 32                                                |                               |                                         | 316                                                                    | 368,5 | 335   |
| <b>Odbyt a obsluha</b>                  | 7                                                         | 224         | Stolníčení                | 3                                                 | 13                            | 640                                     | 33                                                                     | 33    | 30    |
|                                         |                                                           |             | Odborný výcvik            | 17                                                |                               |                                         | 169                                                                    | 196,5 | 178,5 |
| <b>Komunikace ve<br/>službách</b>       | 2                                                         | 64          | Komunikace ve službách    | 1                                                 |                               | 64                                      | 0                                                                      | 0     | 30    |
|                                         |                                                           |             | Odborný výcvik            | 1                                                 |                               |                                         | 10                                                                     | 12,5  | 11,5  |
| <b>Disponibilní hodiny</b>              | <b>43</b>                                                 | <b>1376</b> |                           |                                                   | <b>43</b>                     |                                         |                                                                        |       |       |
| <b>Celkem</b>                           | <b>96</b>                                                 | <b>3072</b> |                           | <b>97</b>                                         |                               | <b>3137</b>                             |                                                                        |       |       |

<sup>\*)</sup> matematické vzdělávání je naplněno 128 vyučovacími hodinami, tj. 126 vyučovacích hodin + 2 vyučovací hodiny jsou odučeny v posledním týdnu teoretické výuky 3. ročníku jako 2 hodiny navyšující celkový počet týdenních vyučovacích hodin.

## Učební plán

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |
| Platnost                             | od 01.09.2025                                                        |

| Předměty                        | Hodiny         |                  |                  |                |
|---------------------------------|----------------|------------------|------------------|----------------|
|                                 | 1. ročník      | 2. ročník        | 3. ročník        | celkem         |
| Český jazyk a literatura (CJL)  | 2              | 2                | 2                | 6              |
| Anglický jazyk (ANJ)            | 2 (2)          | 2 (2)            | 2 (2)            | 6 (6)          |
| Německý jazyk (NEJ)             | 2 (2)          | 1 (1)            | 1 (1)            | 4 (4)          |
| Základy společenských věd (ZSV) | 1              | 1                | 1                | 3              |
| Matematika (MAT)                | 1              | 1                | 2                | 4              |
| Fyzika (FYZ)                    | 1              | 0                | 0                | 1              |
| Chemie (CHE)                    | 0              | 1                | 0                | 1              |
| Biologie a ekologie (BIE)       | 1              | 0                | 0                | 1              |
| Informatika (IT)                | 1 (1)          | 2 (2)            | 1 (1)            | 4 (4)          |
| Tělesná výchova (TEV)           | 1              | 1                | 1                | 3              |
| Ekonomika (EKO)                 | 1              | 1                | 1                | 3              |
| Komunikace ve službách (KOS)    | 0              | 0                | 1                | 1              |
| Potravinářství a výživa (PAV)   | 1              | 1                | 1                | 3              |
| Stolníčení (STO)                | 1              | 1                | 1                | 3              |
| Stroje a zařízení (SAZ)         | 1              | 0                | 0                | 1              |
| Technologie (TEC)               | 1              | 1,5              | 1,5              | 4              |
| Odborný výcvik (ODV)            | 15 (15)        | 17,5 (17,5)      | 17,5 (17,5)      | 50 (50)        |
| <b>Celkem</b>                   | <b>32 (20)</b> | <b>33 (22,5)</b> | <b>33 (21,5)</b> | <b>98 (64)</b> |

### Poznámky k učebnímu plánu

1. Čísla v závorkách znamenají nejvyšší možný počet dělených hodin z celkového počtu týdenních vyučovacích hodin.
2. Výuka anglického jazyka směřuje k osvojení výstupní úrovně A2 dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
3. Výuka německého jazyka směřuje k osvojení výstupní úrovně A1 dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
4. Rozsah praktického vyučování formou odborného výcviku činí 50 týdenních hodin za celou dobu vzdělávání.

**Přehled využití týdnů ve školním roce**

| Činnost                                  | Ročník    |           |           | Celkem     | Poznámka  |
|------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
|                                          | I.        | II.       | III.      |            |           |
| Vyučování podle rozpisu učiva            | 33        | 33        | 30        | 96         |           |
| Carvingový kurz <sup>1)</sup>            | 0 – 0,5   | 0         | 0         | 0 - 0,5    | nepovinný |
| Baristický kurz <sup>1)</sup>            | 0         | 0 - 0,5   | 0         | 0 - 0,5    | nepovinný |
| Barmanský kurz <sup>1)</sup>             | 0         | 0         | 0 - 1     | 0 – 1      | nepovinný |
| Specifické vzdělávací akce <sup>2)</sup> | 1         | 1         | 1         | 3          |           |
| Časová rezerva                           | 6 - 5,5   | 6 - 5,5   | 7-6       | 19 – 17    |           |
| Závěrečná zkouška                        | 0         | 0         | 2         | 2          |           |
|                                          |           |           |           |            |           |
|                                          |           |           |           |            |           |
| <b>Celkem</b>                            | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>120</b> |           |

<sup>1)</sup> nepovinný, možno nahradit odborným výcvikem

<sup>2)</sup> podle aktuálního plánu pedagogické činnosti



## učební osnova vyučovacího předmětu

### Český jazyk a literatura

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 192                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět český jazyk a literatura tvoří neoddělitelnou součást všeobecného vzdělávání a je základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností žáka, díky těmto schopnostem by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Jazykové vzdělávání vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti a schopnosti žáků, zároveň ovlivňuje utváření jejich hodnotové orientace a postoje, a to nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v oblasti společenské a mezilidské.

K dosažení tohoto cíle přispívá i literární výchova. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, aby využívali jazykových dovedností a vědomostí v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, dokázali formulovat a obhajovat své názory, aby chápali význam kultury osobního projevu pro pracovní uplatnění, aby si utvářeli kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažili se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Dále pak aby získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a uměli je předávat vhodným způsobem, aby taktéž chápali jazyk a literaturu jako jev, ve kterém se odráží historický a kulturní vývoj národa. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci.

#### Charakteristika učiva

V jazykové části se žáci důsledně naučí odlišovat spisovný a nespisovný jazyk, seznámí se s jazykovědou, jejími disciplínami, dokážou začlenit češtinu do systému jazyků, seznámí se se základními pojmy z fonetiky, které budou uplatňovat v praxi, v praxi budou též uplatňovat znalosti a dovednosti z pravopisu, tvarosloví, skladby i stylistiky, zvládnou práci s textem a s informacemi.

V literární výchově kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl získají žáci přehled o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře. Poznání textu jim slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v kterých probíhá dialog žáků nad texty s učitelem i mezi žáky navzájem. Důraz je kladen na tvorbu současných autorů. Žáci jsou též vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

Předmět český jazyk a literatura je složen ze vzdělávacích oblastí RVP Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.

#### Pojetí výuky

Výuka je vedena formou výkladu, práce s učebnicí, využívá se i odborná literatura a beletrie, nezastupitelnou úlohu ve výuce má i internet. Výklad učitele je doplněn i audio a video nahrávkami. V hodinách literární výchovy je kladen důraz na práci s textem a samostatnou četbu žáků. Nedílnou součástí výuky jsou i návštěvy divadelních a filmových představení. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech a za řešení konkrétních situačních problémů.

Součástí hodnocení je písemná slohová práce, ústní zkoušení, testy a písemné práce.

V hodnocení se přihlíží k schopnosti formálně správného a odborného vyjadřování, hodnotí se i práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování a použití.

Žák musí umět diskutovat o problému, vhodně argumentovat a svůj názor obhajovat. Hodnocena je také aktivita při výuce.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ 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;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- být čtenářsky gramotný;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

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;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmová práce).

#### ▪ Komunikativní kompetence

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;
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých;
- zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

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;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu druhým;
- efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok;
- využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku.

▪ **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Absolventi by měli:

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- respektovat práva a osobnost druhých lidí a vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobní identitu;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka;
- uznávat hodnotu života a uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost za zdraví ostatních.

▪ **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 přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata);

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet;
- získávat informace z veřejných knihoven;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informatického vzdělávání.

**Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat**

▪ **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citových a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;

- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
  - se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
  - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
    - uměli zvážit možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě, zejména nástroje právní a organizační.
  - **Člověk a digitální svět**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci vhodným způsobem, vzhledem ke komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;
    - při tvořivých činnostech byli schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria;
    - uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače;
    - naučili se pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ řídí se zásadami správné výslovnosti;</li> <li>▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>▪ odhaduje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> <li>▪ použije online prostředky pro kontrolu pravopisu;</li> <li>▪ pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka;</li> <li>▪ rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci;</li> <li>▪ orientuje se v soustavě jazyků;</li> </ul>                                                                        | <b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b><br><i>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</li> <li>▪ hlavní principy českého pravopisu</li> <li>▪ pravidla pravopisu online</li> <li>▪ národní jazyk a jeho útvary</li> <li>▪ jazyková kultura</li> <li>▪ postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska;</li> <li>▪ ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi;</li> <li>▪ využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat);</li> <li>▪ přednese krátký projev;</li> <li>▪ vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary;</li> <li>▪ má přehled o slohových postupech prostě sdělovacího i uměleckého stylu;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi;</li> </ul> | <b>2. Komunikační a slohová výchova</b><br><i>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní</li> <li>▪ komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>▪ projevy prostě sdělovací</li> <li>▪ vyjadřování monologické a dialogické, přímé i zprostředkované technickými prostředky</li> <li>▪ vyjadřování neformální a formální, připravené a nepřípravené</li> <li>▪ krátké informační útvary</li> <li>▪ osobní dopis</li> <li>▪ vyprávění</li> <li>▪ slohové postupy uměleckého stylu</li> <li>▪ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar;</li> <li>▪ posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky;</li> <li>▪ má přehled o knihovnách a jejich službách;</li> <li>▪ používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů;</li> <li>▪ samostatně zpracovává, vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální a odborné informace;</li> <li>▪ rozumí obsahu textu i jeho části;</li> </ul>                                                                                                                                 | <p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b><br/><i>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ informatická výchova</li> <li>▪ knihovny a jejich služby</li> <li>▪ noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>▪ techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní)</li> <li>▪ orientace v textu</li> <li>▪ druhy záznamů z textu</li> <li>▪ rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> <li>▪ vyhledávání, prezentace a sdílení informací pomocí digitálních technologií</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</li> <li>▪ při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky;</li> <li>▪ rozezná umělecký text od neuměleckého;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace z oblasti umění a literatury;</li> </ul>            | <p><b>4. Obecná charakteristika literatury</b><br/><i>(Estetické vzdělávání)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>▪ druhy umění</li> <li>▪ základy teorie literatury</li> <li>▪ literatura, její dělení</li> <li>▪ literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>▪ tematika, kompozice a jazyk literárního díla</li> <li>▪ metody interpretace textu</li> <li>▪ četba a interpretace literárního textu</li> <li>▪ tvořivé činnosti</li> </ul>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla do příslušného historického období;</li> <li>▪ uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ postihne sémantický význam textu</li> </ul>                                                                                                                                                                                | <p><b>5. Systematizace literárního vzdělávání</b><br/><i>(Estetické vzdělávání)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ starověká literatura</li> <li>▪ středověká literatura</li> <li>▪ renesance a humanismus</li> <li>▪ baroko a klasicismus</li> <li>▪ literární směry a jejich představitelé</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla této tematiky;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li> <li>▪ při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky;</li> <li>▪ postihne sémantický význam textu</li> </ul> | <p><b>6. Jak si lidé vykládali svět</b><br/><i>(Estetické vzdělávání)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lidová slovesnost</li> <li>▪ řecké báje a pověsti</li> <li>▪ Bible</li> <li>▪ české báje a pověsti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zařadí typická díla s touto tematikou;</li> <li>▪ zaměří se na díla s milostnou tematikou;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ postihne sémantický význam textu</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních</li> </ul>                                                                                                                                                                                  | <p><b>7. Lidské vztahy v literatuře</b><br/><i>(Estetické vzdělávání)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přátelství a kamarádství v literatuře</li> <li>▪ konfliktní vztahy v literatuře</li> <li>▪ sociální vztahy v literatuře</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>druhů a žánrů;</li> <li>při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a poetiky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zhodnotí význam těchto děl pro další čtenáře;</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>rozezná umělecký text od neuměleckého;</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů.</li> </ul> | <b>8. Člověk a země v literatuře</b><br><i>(Estetické vzdělávání)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>cestopisy</li> <li>láska k rodné zemi v literatuře</li> </ul> |

druhý ročník  
(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>odhaduje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví;</li> <li>pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka;</li> </ul>                                                                                       | <b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b><br><i>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>hlavní principy českého pravopisu</li> <li>gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce (tvarosloví)</li> <li>slovní druhy</li> </ul>                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>přednese krátký projev;</li> <li>vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi;</li> <li>posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu;</li> <li>odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového;</li> </ul> | <b>2. Komunikační a slohová výchova</b><br><i>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky</li> <li>referát (prostřednictvím prezentačního programu)</li> <li>návod</li> <li>výklad</li> <li>popis osoby, věci</li> <li>grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů i v textovém editoru</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>má přehled o příručkách českého jazyka;</li> <li>rozumí obsahu textu i jeho části;</li> <li>samostatně zpracovává informace;</li> <li>pořizuje z odborného textu osnovu, výpisky, konspekt...</li> </ul>                                                                                                                                                                     | <b>3. Práce s textem a získávání informací</b><br><i>(Vzdělávání a komunikace v českém jazyce)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>práce s různými příručkami pro školu i veřejnost</li> <li>orientace v textu</li> <li>osnova</li> <li>výpisky, konspekt</li> <li>rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> </ul>                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zařadí typická díla do období romantismu a realismu;</li> <li>uvede významné představitele české i světové poezie, prózy a dramatu;</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm;</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> </ul>                                                               | <b>4. Systematizace literárního vzdělávání</b><br><i>(Estetické vzdělávání)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>romantismus</li> <li>národní obrození</li> <li>realismus</li> <li>česká poezie a drama v 2. polovině 19. století</li> <li>literatura na přelomu 19. a 20. století</li> </ul>                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění;</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        | <b>5. Člověk a země v literatuře</b><br><i>(Estetické vzdělávání)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>životní prostředí a zdraví člověka v literatuře</li> <li>kulturní, historické, technické a jiné zajímavosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           | regionu                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>▪ zhodnotí význam autorů;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla rozliší podle základních druhů a žánrů.</li> </ul> | <b>6. Pohledy do historie v literatuře (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ historické události v literatuře</li> <li>▪ díla o životě historických osobností</li> <li>▪ národní povědomí v literatuře</li> </ul> |

třetí ročník

(2 hodiny týdně, celkem 60 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>▪ odhaduje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> <li>▪ používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie;</li> <li>▪ nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>▪ orientuje se ve výstavbě věty i textu</li> </ul> | <b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (<i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hlavní principy českého pravopisu</li> <li>▪ slovní zásoba a její rozvrstvení</li> <li>▪ obohacování slovní zásoby</li> <li>▪ tvoření slov</li> <li>▪ slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>▪ větná skladba</li> <li>▪ druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska</li> <li>▪ stavba a tvorba komunikátu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>▪ vytvoří základní útvary administrativního stylu;</li> <li>▪ má přehled o slohových postupech řečnického stylu;</li> <li>▪ přednese krátký projev;</li> </ul>                                                                                                                      | <b>2. Komunikační a slohová výchova (<i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ projevy administrativní</li> <li>▪ zápis z porady</li> <li>▪ žádost, objednávka</li> <li>▪ životopis</li> <li>▪ inzerát a odpověď na něj</li> <li>▪ jednoduché úřední a odborné dokumenty</li> <li>▪ druhy řečnických projevů</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořizuje z odborného textu výpisky a výtah</li> <li>▪ dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů;</li> <li>▪ má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů;</li> <li>▪ pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka, včetně online prostředků.</li> </ul>                                                  | <b>3. Práce s textem a získávání informací (<i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy a žánry textu</li> <li>▪ získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> <li>▪ zpracování a třídění informací, jejich hodnocení</li> <li>▪ zpětná reprodukce textu</li> <li>▪ práce s příručkami pro školu a veřejnost ve fyzické a elektronické podobě</li> </ul>                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ text interpretuje a diskutuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li> </ul>                                                                   | <b>4. Lidská práce a záliby v literatuře (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ práce jako zdroj štěstí a dobrodružství</li> <li>▪ vědecké objevy a vynálezy v literatuře</li> <li>▪ humor v literatuře</li> <li>▪ písňové texty</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> <li>▪ samostatně vyhledává informace v této oblasti;</li> <li>▪ vystihne charakteristické znaky různých literárních</li> </ul>                                                                                                                                                          | <b>5. Napětí v literatuře (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dobrodružná literatura</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ textů a rozdílů mezi nimi;</li> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li> <li>▪ konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ detektivní literatura</li> <li>▪ sci-fi a fantasy literatura</li> <li>▪ horor, thriller a násilí v literatuře</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</li> <li>▪ text interpretuje a debatuje o něm;</li> <li>▪ vystihne znaky textů a rozdílů mezi nimi;</li> <li>▪ vyjádří vlastní prožitky z daných děl;</li> <li>▪ uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české i světové literatuře.</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <p><b>6. Systematizace literárního vzdělávání (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ významní představitelé světové prózy 20. století (Hemingway, Rolland, Remarque, Styron...)</li> <li>▪ války 20. století v literatuře</li> <li>▪ významní představitelé české poezie (Nezval, Skácel, Seifert...)</li> <li>▪ významní představitelé české prózy (Čapek, Vančura, Poláček, Hašek, Pavel...)</li> <li>▪ české a světové drama 20. století (Shaw, Havel, Voskovec, Werich...)</li> </ul>                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orientuje se v nabídce kulturních institucí;</li> <li>▪ porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území;</li> <li>▪ popíše vhodné společenské chování v dané situaci;</li> <li>▪ navštěvuje v rámci výuky společenské kultury kulturní akce a uplatňuje při nich získaná společenská pravidla a normy;</li> <li>▪ vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty;</li> <li>▪ rozpozná komerční reklamu a její způsoby ovlivňování lidí;</li> <li>▪ dovede masmédiu užívat pro rozvoj své osobnosti.</li> </ul> | <p><b>1. Kultura (<i>Estetické vzdělávání</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>▪ kultura národností na našem území</li> <li>▪ společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova</li> <li>▪ kultura bydlení, odívání</li> <li>▪ lidové umění a užitá tvorba</li> <li>▪ estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě</li> <li>▪ ochrana a využívání kulturních hodnot</li> <li>▪ funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl</li> </ul> |



## učební osnova vyučovacího předmětu

### Anglický jazyk

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 192                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět anglický jazyk má důležité postavení ve vzdělávacím programu Kuchař-číšník a významně se podílí na přípravě žáků pro aktivní život v multikulturní společnosti. Je součástí všeobecného vzdělávání, doplňuje a prohlubuje systém jazykového vzdělávání, které je propojeno s dalšími vyučovacími předměty a zdroji informací; jednak představuje specifické jazykové vzdělávání vymezené oborem Kuchař-číšník. Výuka anglického jazyka vede žáky k rozvíjení celé řady všeobecných kompetencí (především z oblasti znalosti kultury zemí studovaného jazyka, sociokulturních dovedností, rozvíjení osobnosti a studijních návyků) a k rozvíjení komunikačních kompetencí v anglickém jazyce.

Jazykové vyučování v anglickém jazyce plní cíle všeobecně vzdělávací a výchovné zaměřené na harmonický rozvoj osobnosti žáka, jeho morálních a charakterových hodnot a specifický cíl komunikativní rozvíjející nezbytné jazykové znalosti a dovednosti potřebné k dorozumění v anglickém jazyce. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé a nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Předmět anglický jazyk je vyučován jako první cizí jazyk s návazností na předchozí studium jazyka, především na základních školách a nižších ročnících osmiletých gymnázií. Je vyučován ve třech ročnících s dotací dvě vyučovací hodiny týdně. Vzdělávání v anglickém jazyce podle následujícího harmonogramu směřuje k osvojení minimální úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně A2 nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Po absolvování jazykového vzdělávání v anglickém jazyce je žák schopen pracovat v různých typech stravovacích zařízeních, sestavovat jídelní a nápojový lístek, obsluhovat hosty, vyřizovat platby a objednávky. Získává základní předpoklady pro orientaci ve světě práce (psaní strukturovaného dopisu, použití obchodní korespondence, hledání zaměstnání, absolvování přijímacího pohovoru, sestavení jídelního lístku, vyplnění formulářů obsahující osobní údaje, porozumět návodům a receptům pro přípravu jídla a nápojů). Žák je schopen řešit komunikační situace každodenního života ústně i písemně jednoduchými frázemi, domluvit se v anglicko-jazyčném prostředí, porozumět projevu rodilého mluvčího, zpracovat informace z jednoduchého anglického textu na základě porozumění.

Znalost anglického jazyka nejen prohlubuje všeobecně vzdělávání a napomáhá jejich lepšímu uplatnění na trhu práce, ale připravuje žáka na život v multikulturní Evropě.

#### Charakteristika učiva

Obsahem výuky zaměřenému k plnění komunikativního vzdělávacího cíle je systematické rozšiřování a prohlubování znalostí, dovedností a návyků, které si žáci osvojili v učivu základní školy. Řečové dovednosti (produktivní, receptivní a interaktivní) se rozvíjejí na základě jazykových prostředků, komunikačních situací a funkcí, základních tematických okruhů a specifických okruhů z oblasti problematiky gastronomie, která umožňují

další profesní růst. Mezi základní tematické okruhy jsou řazena sociokulturní témata, se kterými se žák setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a běžném životě.

Hlavní náplní a obsahem výuky je tedy nacvičování a porozumění jak ústního, tak písemného projevu, práce s texty v mluvené a písemné podobě. Dále je při výuce kladen důraz na zvládnutí běžných konverzačních obrátů, např. při setkání, představování, loučení, použití vhodných obrátů při oficiálním a neoficiálním oslovení, dovednost vzít si slovo, vstoupit do debaty, vyjádřit souhlas, nesouhlas, svolení a odmítnutí, nespokojenost, vyjádřit návrh, upozornění, radu, zákaz, příkaz, úmysl, ochodu, slib, naději, přání, blahopřání, překvapení, pozvání, radost, obdiv, vděčnost, lítost, vhodně poděkovat, poprosit nebo požádat; adekvátně vyjádřit emocionální a psychické stavy.

### Mezipředmětové vztahy

Výuka anglického jazyka úzce souvisí s dalším všeobecně vzdělávacími předměty jako český jazyk a literatura, základy společenských věd, dějepis, informatika a biologie a ekologie, s odbornými předměty jako je potraviny a výživa, technologie, stolničení, písemná a elektronická komunikace.

### Pojetí výuky

Upevňování a prohlubování jazykových prostředků se výuka opírá o strukturu mateřského jazyka a jsou využívány dosavadní poznatky žáků. Zprostředkované gramatické učivo je vyváženou kombinací aktivního nácviku pomocí komunikace s teoretickým poučením o jazykovém systému. Na základě mluveného i psaného textu si žáci osvojují a upevňují gramatické učivo v různých kontextech, systematicky rozšiřují zejména slovní zásobu v daných tematických. Odborná slovní zásoba se rozšiřuje na základě jednoduchých odborných textů z oblasti gastronomie a stravování. Procvičení, upevnění a doplnění vyučované problematiky umožňuje také školní e-learning a interaktivní cvičení dostupná na internetu nebo přes školní e-learningové prostředí.

Při čtení a poslechu s porozuměním jsou využívány autentické i adaptované texty, nahrávky rodilých mluvčích s různým přízvukem a dialektem i „nerodilých“ mluvčích v různorodém kontextu. Poslech s porozuměním se ověřuje různými formami. Náročnost textu i poslechu se od prvního do třetího ročníku stupňuje, také i jeho délka, syntaktická obtížnost, atd. Hlavním cílem prohlubování dovednosti čtení s porozuměním je schopnost žáka využívat různé strategie čtení v souladu se zadanou úlohou a práce s různými zdroji informací (slovníky, příručky a další informativní literatura). Text je využíván jako nácvik nového učiva, stimulace pro ústní projev, také vzor samostatného písemného projevu.

Ústní vyjadřování žáka je monologické i interaktivní ve dvojicích nebo skupinách. Systematicky je procvičována schopnost žáka formulovat a klást otázky, odpovídat víceslovně a rozvíjet odpovědi. Řízený projev přechází v projev volný nebo samostatný. Během ústního projevu je kladen důraz na frekvence interakcí, tj. krátké rozhovory s nacvičenými jazykovými funkcemi. Ústní projev je stimulován vizuálními, audiovizuálními a auditivními pomůckami a vytvářením přirozených komunikativních situací.

V hodinách výuky anglického jazyka žáci pracují samostatně, svým tempem, ve dvojicích nebo skupinách. Do výuky jsou zařazovány samostatné i skupinové práce na projektech zakončené prezentacemi žáků, které žáci zpracovávají pomocí různých informačních technologií a využívají informace získané z internetu a anglicko-jazyčné literatury.

Učitel v hodinách anglického jazyka sleduje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskuzi nebo řízený projev a dialogy, vysvětluje a procvičuje gramatické jevy, zadává a průběžně kontroluje úkoly a domácí přípravu, zadává a opravuje testy zaměřené na různé tematické nebo gramatické celky, didaktické a lexikální testy a písemné práce.

### Hodnocení výsledků žáků

Předmětem hodnocení je zejména pokrok v rozvoji řečových dovedností. Žák je hodnocen ze znalosti běžné i odborné slovní zásoby. Ústní projev je prověřován pomocí dialogů nebo samostatných projevů. Gramatické učivo je hodnoceno formou testů. Po ukončení každé lekce následuje test, v kterém se hodnotí jazykové prostředky a funkce, čtení s porozuměním a u některých témat také poslech s porozuměním. Samostatné práce i prezence projektů jsou rovněž klasifikovány. Písemné kontrolní práce (dvě za jeden ročník) ověřují komplexní řečové dovednosti v souvislém písemném projevu a obsahují didaktické testy.

Učitel hodnotí práci žáků v hodinách a kontroluje vědomosti při průběžném opakování. Při celkové klasifikaci je významně posuzován aktivní a samostatný přístup k výuce anglického jazyka.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

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 vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se v anglickém jazyce přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky v anglickém jazyce srozumitelně a souvisle;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat v anglickém jazyce radu i kritiku;
- ověřovat si získané anglicko-jazyčné poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- 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, nezáujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- uvědomovat si – v rámci multikulturního soužití – nejen vlastní kulturu, národní a osobnostní identitu, ale i identitu druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském kontextu;
- mít pozitivní vztah k hodnotám národní i evropské kultury.

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

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i anglicko-jazykovému vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech anglicko-jazykového uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- umět získávat a vyhodnocovat informace v anglickém jazyce o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak i vzdělávání;

- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál v anglickém jazyce a své profesní cíle.

- **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet v anglickém jazyce různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích v anglickém jazyce.

- **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených anglických zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informatického vzdělávání;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím v anglickém jazyce, být mediálně gramotní.

### Přínos předmětu k rozvoji odborné kompetence

Absolventi by měli:

- pracovat s odbornou cizojazyčnou literaturou;
- využívat pro získávání informací znalosti cizího jazyka.

### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- rozvíjeli v anglickém jazyce komunikaci v různých životních situacích, schopnost vyjednávání a řešení konfliktů;
- efektivně vyhledávali a ověřovali informace v anglickém jazyce;
- rozvíjeli sebevědomí, sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku;
- dovedli v anglickém jazyce jednat s lidmi, hledat kompromis a tolerovat odlišné národní zvyklosti.

- **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se rámcově orientovali v soustavě školní vzdělávání České republiky a anglicky mluvících zemí a jejich návaznostem, pochopili význam jazykového vzdělávání a celoživotního učení;
- se v anglickém jazyce osobně prezentovali písemně i verbálně při vstupu na trh práce, přizpůsobili se jeho změnám;
- pracovali s informačními médii, odbornou anglicko-jazyčnou literaturou při vyhledávání pracovních příležitostí;
- vyplňovali formuláře v anglickém jazyce, používali anglickou odbornou terminologii;
- byly schopni v anglickém jazyce sestavit vlastní strukturovaný životopis, napsat žádost o pracovní místo a průvodní dopis.

- **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- zajímali se o ekologii člověka (ochranu zdraví, zdravotní rizika, civilizační nemoci a nemoci z povolání, životní styl a zdravou životosprávu);
- vyjadřovali se v anglickém jazyce pro a proti názory týkající se života ve městě a na venkově.

- **Člověk a digitální svět**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci vhodným způsobem, vzhledem ke komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;

- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro práci v anglickém jazyce (Internet, e-learningové prostředí, e-mail, textové editory, apod.);
- pracovali s informacemi z multimediálních a komunikačních zdrojů v anglickém jazyce;
- zvládali psaní cizojazyčných textů, včetně odborných textů z oblasti problematiky gastronomie a stravování;
- zvládali sestavit jednoduchou formální i neformální korespondenci v anglickém jazyce.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b><br><b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hovoří na téma denní režim;</li> <li>▪ popisuje svůj denní režim v jednotlivých dnech v týdnu;</li> <li>▪ popisuje svůj den ve škole;</li> <li>▪ popisuje své záliby;</li> <li>▪ pojmenuje místnosti a nábytek v bytě nebo domě;</li> <li>▪ popisuje a hledá rozdíly na obrázcích;</li> <li>▪ na základě údajů je schopen vést rozhovor;</li> <li>▪ popisuje činnosti lidí na obrázku;</li> <li>▪ rozumí výrazům na jídelním lístku;</li> <li>▪ formuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení o svých plánech na výlet;</li> <li>▪ domluví si telefonicky schůzku;</li> <li>▪ samostatně používá vhodnou frazeologii při nakupování zboží;</li> <li>▪ rozumí základním nápojům v nápojovém lístku a je schopen k jeho sestavení a porozumění využít slovník;</li> <li>▪ učiní nabídku z nápojového lístku;</li> <li>▪ píše inzerát nabízející dovolenou;</li> <li>▪ prezentuje místa v České republice, která navštívil;</li> <li>▪ je schopen vést rozhovor o prázdninách;</li> <li>▪ žáci prokazují pokrok v rozvoji řečových dovedností, prezentují výsledky v jazykových prostředcích, osvojení slovní zásoby (včetně odborné);</li> <li>▪ žáci se prezentují při samostatném ústním projevu a v interakci;</li> </ul> <b>Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozumí znakům mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ správně vyslovuje znaky mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ používá pomocné sloveso <i>do</i> a rozumí jeho funkci;</li> <li>▪ rozlišuje a správně používá pomocná slovesa <i>do</i> a <i>does</i>;</li> <li>▪ tvoří otázku a zápor přítomného času prostého s pomocným slovesem;</li> <li>▪ používá přítomný čas prostý v různých situacích;</li> </ul> | <b>Jazykové prostředky a funkce</b><br><b>Fonetika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mezinárodní fonetická abeceda pro přepis anglické výslovnosti</li> <li>▪ opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <b>Gramatika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozkazovací způsob</li> <li>▪ sloveso <i>být, mít</i> a vazba <i>there is/are</i></li> <li>▪ zájmena</li> <li>▪ přítomný čas prostý</li> <li>▪ přítomný čas průběhový</li> <li>▪ slovosled anglické věty</li> <li>▪ příslovečná určení místa a času</li> <li>▪ počitatelnost podstatných jmen</li> <li>▪ neurčitá zájmena a jejich složeniny</li> <li>▪ číslovky</li> <li>▪ otázky, tázací zájmena</li> <li>▪ způsobová slovesa</li> <li>▪ vyjadřování budoucnosti</li> <li>▪ přídavná jména - stupňování</li> <li>▪ minulý čas prostý</li> <li>▪ pravidlo jednoho záporu</li> <li>▪ vyjadřování přání, nabídek stížností</li> </ul> <b>Komunikativní funkce jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatný projev</li> <li>▪ řízený projev</li> <li>▪ rozhovor</li> <li>▪ popis obrázků</li> <li>▪ ústní popis</li> <li>▪ řízený rozhovor</li> </ul> <b>Typy textů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popis</li> <li>▪ inzerát</li> </ul> <b>Tematické okruhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úvod do studia anglického jazyka</li> <li>▪ denní režim</li> <li>▪ můj den ve škole</li> <li>▪ bydlení</li> <li>▪ opakovací lekce</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje rozdíl mezi <i>have got</i> a <i>have</i>;</li> <li>▪ při tvorbě věty respektuje pevný slovosled anglické věty;</li> <li>▪ chápe význam jednotlivých tázacích zájmen a jejich funkci a pozici v otázkách;</li> <li>▪ zná předmětový tvar osobních zájmen a správně jej používá;</li> <li>▪ používá rozkazovací způsob ve druhé osobě a používá správný slovosled a pomocné sloveso <i>do</i> v záporných větách;</li> <li>▪ správně vyslovuje hlásky p, t, k;</li> <li>▪ správně vyslovuje němé „r“;</li> <li>▪ v mluveném projevu správně váže slova;</li> <li>▪ pojmenuje školní předměty;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné cizí jazyky;</li> <li>▪ správně vyslovuje čas;</li> <li>▪ dodržuje pravidla pro postavení příslovečných určení místa a času;</li> <li>▪ chápe základní tvar infinitivu;</li> <li>▪ správně používá <i>-ingový</i> tvar;</li> <li>▪ vyslovuje nosové „n“;</li> <li>▪ správně váže slova;</li> <li>▪ vyjmenuje základní typy domů;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné domácí práce;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné čisticí materiály a vybavení;</li> <li>▪ chápe rozdíl mezi počítatelným a nepočítatelným podstatným jménem;</li> <li>▪ používá správné kvantifikátory u počítatelných, popř. nepočítatelných podstatných jmen;</li> <li>▪ rozlišuje význam neurčitých zájmen <i>some</i>, <i>any</i> a <i>no</i>;</li> <li>▪ vhodně používá vazbu <i>there is/are</i>;</li> <li>▪ tvoří správný tvar přítomného průběhového času;</li> <li>▪ používá přítomný čas průběhový v různých situacích;</li> <li>▪ zná základní rozdíl mezi přítomnými časy;</li> <li>▪ v otázkách na podmět používá správný slovosled;</li> <li>▪ správně vyslovuje hlásky { a ɜ;</li> <li>▪ správně vyslovuje hlásky ʊ a ɒ;</li> <li>▪ rozlišuje použití přítomných časů;</li> <li>▪ opakuje, procvičuje a prohlubuje znalosti gramatického učiva a jeho použití v mluveném i psaném projevu;</li> <li>▪ pracuje s homofony;</li> <li>▪ rozumí znakům mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ pojmenuje důležité budovy a místa ve městě;</li> <li>▪ vyjmenuje běžná jídla při snídani;</li> <li>▪ zná společné rysy modálních sloves;</li> <li>▪ zná funkci slovesa <i>have to</i> a jeho významový rozdíl s modálním slovesem <i>must</i>;</li> <li>▪ správně tvoří vazbu <i>be going to</i>;</li> <li>▪ používá vazbu <i>be going to</i> v určitých situacích;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výlety a cestování</li> <li>▪ nakupování</li> <li>▪ cestování a dovolená</li> </ul> <hr/> <p><b>Realie anglicky mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ projekt – prezentace návštěva v zahraničí/anglicky mluvící země/zajímavých míst v ČR</li> </ul> <hr/> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe význam složenin se <i>some-, any- a no</i>;</li> <li>▪ v projevu dodržuje pravidlo jednoho záporu;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné obchody;</li> <li>▪ zná a používá slovní zásobu – oblečení a základní potraviny;</li> <li>▪ zná běžné fráze k odborné frazeologii – nápoje;</li> <li>▪ vyjadřuje přání, nabídky a stížnosti;</li> <li>▪ tvoří budoucí čas prostý s pomocným slovesem <i>will</i>;</li> <li>▪ pro vyjadřování budoucnosti používá vhodná slovesa a fráze;</li> <li>▪ správně stupňuje přídavná jména;</li> <li>▪ správně při stupňování používá koncovky, popř. pomocná slova;</li> <li>▪ při stupňování přídavných jmen používá správně běžné výjimky;</li> <li>▪ ve srovnávacích frázích používá správná slova;</li> <li>▪ při poslechu pozná přízvuk na dané slabice;</li> <li>▪ vyjmenuje běžná hotelová zařízení;</li> <li>▪ zná běžné pražské památky;</li> <li>▪ vyjmenuje dopravní prostředky;</li> <li>▪ vyjmenuje kalendářní měsíce;</li> <li>▪ je schopen rozumět společenským pravidlům při stolování;</li> <li>▪ rozlišuje tvar <i>was a were</i> u minulého času slovesa <i>be</i>;</li> <li>▪ správně vyslovuje koncovku <i>–ed</i>, popř. <i>–d</i> u pravidelných sloves;</li> <li>▪ zná vybraná nepravidelná slovesa a jejich další dva tvary;</li> <li>▪ správně tvoří minulý čas prostý;</li> <li>▪ vhodně používá minulý prostý čas v určitých situacích;</li> <li>▪ tvoří rozkazovací způsob s pomocným tvarem <i>let's</i>;</li> <li>▪ správně tvoří řadové číslovky a rozumí jejich krácenému zápisu;</li> <li>▪ jsou kontrolovány výsledky učení formou didaktických testů a dílčích písemných prací (žáci píší dvě kontrolní písemné práce v rozsahu 60 min.);</li> </ul> <p><b>Země příslušné jazykové oblasti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prezentuje zemi/anglicky mluvící zemi, kterou navštívil</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vytváří jednoduché multimediální dokumenty ve vhodném formátu;</li> <li>▪ využívá prezentaci k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;</li> <li>▪ volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>Digitální vzdělávání – prezentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ software pro tvorbu prezentací</li> <li>▪ prostředí prezentačního programu</li> <li>▪ tvorba prezentace</li> <li>▪ vkládání obrázků a textů, odrážky</li> <li>▪ vlastnosti snímků</li> <li>▪ vyhledávání informací</li> <li>▪ práce s informacemi, validita, sdílení</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li> <li>▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li> <li>▪ získané informace správně interpretuje.</li> </ul> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

druhý ročník  
(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b><br><b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ píše písemný projev na dané téma;</li> <li>▪ popíše svůj strávený den;</li> <li>▪ dokáže se jednoduchými větami zeptat na cestu a směr;</li> <li>▪ popíše cestu a směr;</li> <li>▪ hovoří o své rodině, jejich vzhled a koníčky;</li> <li>▪ podává osobní údaje;</li> <li>▪ popisuje lidské vlastnosti vzhledem svého kamaráda nebo kamarádky;</li> <li>▪ prezentuje svou rodinu</li> <li>▪ hovoří o zvycích a tradicích ve své rodině;</li> <li>▪ popisuje oslavu vánoc v rodině</li> <li>▪ pomocí slovníku čte a rozumí receptům na sváteční jídla;</li> <li>▪ používá slovní zásobu k popisu části knihy;</li> <li>▪ vypráví o své oblíbené četbě a autorovi;</li> <li>▪ vede rozhovory o četbě a návštěvě knihovny;</li> <li>▪ popisuje typická česká jídla a speciality;</li> <li>▪ je schopen popsat jídelníček a jeho části v anglickém jazyce;</li> <li>▪ hovoří o svém oblíbeném a neoblíbeném jídle;</li> <li>▪ vypráví o svých stravovacích návycích;</li> <li>▪ popisuje stravovací návyky ve své rodině;</li> <li>▪ hovoří o svém vztahu k hudbě;</li> <li>▪ popisuje kulturní zařízení v místě svého bydliště a ve svém regionu;</li> <li>▪ popisuje svůj oblíbený film a žánr;</li> <li>▪ žáci prokazují pokrok v rozvoji řečových dovedností, prezentují výsledky v jazykových prostředcích, osvojení slovní zásoby (včetně odborné);</li> <li>▪ žáci se prezentují při samostatném ústním projevu a v interakci;</li> </ul> <b>Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje běžné domácí práce;</li> <li>▪ vyjmenuje běžné činnosti konané během dne;</li> </ul> | <b>Jazykové prostředky a funkce</b><br><b>Fonetika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <b>Gramatika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vazba <i>there is/are</i> v přítomném, minulém a budoucím čase</li> <li>▪ osobní a přivlastňovací zájmena</li> <li>▪ neurčitá zájmena a jejich složeniny</li> <li>▪ členy, počitatelnost, číslo podstatných jmen</li> <li>▪ přítomné časy</li> <li>▪ minulý čas prostý</li> <li>▪ minulý čas průběhový</li> <li>▪ vyjadřování budoucnosti</li> <li>▪ časové věty</li> <li>▪ předpřítomný čas prostý</li> <li>▪ předložky času a místa</li> <li>▪ slovosled otázek</li> <li>▪ slovosled anglické věty</li> <li>▪ tázací dovětky</li> <li>▪ příslovce</li> <li>▪ číslovky, datum, letopočty</li> <li>▪ trpný rod</li> <li>▪ vztažné věty</li> <li>▪ pravidlo jednoho záporu</li> </ul> <b>Komunikativní funkce jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatný ústní projev</li> <li>▪ ústní popis</li> <li>▪ řízený projev</li> <li>▪ prezentace</li> <li>▪ skupinová debata</li> <li>▪ řízený rozhovor</li> <li>▪ rozhovory</li> </ul> <b>Typy textů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ řízený písemný projev na dané téma</li> <li>▪ pozvánka</li> <li>▪ blahopřání</li> <li>▪ písemný popis</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ správně tvoří minulý čas průběhový;</li> <li>▪ vhodně používá minulý průběhový čas v určitých situacích;</li> <li>▪ používá správně předložky <i>in, on a at</i>;</li> <li>▪ používá správně ustálená spojení s předložkami <i>in, on a at</i>;</li> <li>▪ zná vybraná nepravidelná slovesa a jejich další dva tvary;</li> <li>▪ správně váže slova;</li> <li>▪ používá správně předložky;</li> <li>▪ opakuje, procvičuje a prohlubuje znalosti gramatického učiva a jeho použití v mluveném i psaném projevu;</li> <li>▪ tvoří správně přítomné časy (otázku, zápornou větu a krátké odpovědi);</li> <li>▪ používá přítomné časy v různých situacích;</li> <li>▪ používá –ingové tvary u správných sloves;</li> <li>▪ zná tvary osobních a přivlastňovacích zájmen;</li> <li>▪ je schopen rozlišovat přivlastňovací zájmena samostatná a nesamostatná;</li> <li>▪ používá správně tázací dovětky v přítomnosti a uvědomuje si výjimku <i>aren't I?</i>;</li> <li>▪ tvoří příslovce pomocí přídavných jmen;</li> <li>▪ vyslovuje správně koncovku ve třetí osobě čísla jednotného;</li> <li>▪ vyjmenuje svátky v České republice a anglicky mluvících zemích;</li> <li>▪ zná kalendářní měsíce;</li> <li>▪ správně tvoří řadové číslovky;</li> <li>▪ rozlišuje použití předložek ve spojení s daty;</li> <li>▪ používá správný tvar při určování dat;</li> <li>▪ zná základní použití a rozdíl anglických členů;</li> <li>▪ rozlišuje použití slovesa <i>will</i>, vazby <i>be going to</i>, přítomného času prosté a průběhového v různých situacích pro vyjádření budoucnosti;</li> <li>▪ používá různá časová určení pro budoucnost;</li> <li>▪ používá správně tázací dovětky pro vyjádření budoucnosti;</li> <li>▪ používá správný čas ve vedlejších větách časových;</li> <li>▪ správně vyslovuje typické anglické hlásky <i>θ</i> a <i>ð</i>;</li> <li>▪ v mluveném projevu správně váže slova;</li> <li>▪ pojmenuje základní stolní inventář;</li> <li>▪ časuje správně sloveso <i>to be</i> v minulém čase;</li> <li>▪ tvoří správně minulé časy (otázku, zápornou větu a krátké odpovědi);</li> <li>▪ používá minulé časy v různých situacích;</li> <li>▪ používá správně tázací dovětky ve větách s minulým časem;</li> <li>▪ rozumí funkci vazby <i>there is/are</i>;</li> <li>▪ je schopen vazbu <i>there is/are</i> používat v přítomnosti, minulosti i budoucnosti;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatný písemný projev</li> <li>▪ sestavení jídelníčku v anglickém jazyce</li> </ul> <hr/> <p><b>Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ domov a domácí práce</li> <li>▪ opakovací lekce</li> <li>▪ rodina</li> <li>▪ svátky a tradice</li> <li>▪ četba a knihovny</li> <li>▪ jídlo a restaurace</li> <li>▪ kultura a zábava</li> </ul> <hr/> <p><b>Reálie anglicky mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ projekt – prezentace Svátky a tradice v anglicky mluvících zemích</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná funkce přídělní minulého;</li> <li>▪ používá správně vztažná zájmena;</li> <li>▪ vyslovuje správně číslovky a letopočty;</li> <li>▪ vyslovuje správně koncovku – <i>ed</i> u pravidelných sloves;</li> <li>▪ rozlišuje českou a britskou výslovnost hlásky <i>w</i>;</li> <li>▪ správně tvoří anglické věty podle pevného pořádku slov ve větě;</li> <li>▪ používá správné postavení příslovcí a frekvenčních příslovcí ve větě;</li> <li>▪ tvoří správně trpný rod v prostých;</li> <li>▪ tvoří správně množné číslo podstatných jmen a používá běžné výjimky;</li> <li>▪ rozlišuje počítatelná a nepočítatelná podstatná jména v anglickém jazyce a zná možnosti vyjádření množství;</li> <li>▪ správně vyslovuje skupinu „<i>or</i>“ a „<i>r</i>“;</li> <li>▪ pojmenuje základní předměty z vybavení kuchyně;</li> <li>▪ zná tvar předpřítomného času prostého;</li> <li>▪ používá předpřítomný čas prostý pro vyjádření zkušenosti nebo naopak nedostatku zkušenosti;</li> <li>▪ rozlišuje předpřítomný čas prostý a minulý v různých situacích;</li> <li>▪ přiřazuje správné české významy zájmenům <i>some, any, no a every</i> a jejich složeninám;</li> <li>▪ zná pravidla pro použití těchto zájmen v různých typech vět;</li> <li>▪ v mluveném projevu klade důraz na správné použití jednoho záporného výrazu v anglické větě;</li> <li>▪ v poslechu je schopen rozpoznat přízvuk ve slově;</li> <li>▪ jsou kontrolovány výsledky učení formou didaktických testů a dílčích písemných prací (žáci píší dvě kontrolní písemné práce v rozsahu 60 min.);</li> </ul> <p><b>Země příslušné jazykové oblasti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prezentuje svátky a tradice v anglicky mluvících zemích</li> <li>▪ pomocí slovníku čte a rozumí textům o typických svátečních jídlech v anglicky mluvících zemích;</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vytváří jednoduché multimediální dokumenty ve vhodném formátu;</li> <li>▪ využívá prezentaci k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;</li> <li>▪ volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>▪ orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li> <li>▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Digitální vzdělávání – prezentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ software pro tvorbu prezentací</li> <li>▪ prostředí prezentačního programu</li> <li>▪ tvorba prezentace</li> <li>▪ vkládání obrázků a textů, odrážky</li> <li>▪ vlastnosti snímků</li> <li>▪ vyhledávání informací</li> <li>▪ práce s informacemi, validita, sdílení</li> </ul> |

| <p>relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ získané informace správně interpretuje.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: right;">třetí ročník<br/>(2 hodiny týdně, celkem 60 vyučovacích hodin)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Žák</b></p> <p><b>Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ procvičuje řečové dovednosti z předchozích lekcí;</li> <li>▪ opakuje, procvičuje a prohlubuje znalosti gramatického učiva a jeho použití v mluveném i psaném projevu;</li> <li>▪ hovoří o svých stravovacích návycích;</li> <li>▪ popisuje svůj životní styl;</li> <li>▪ stručně hovoří o své budoucí pracovní kariéře;</li> <li>▪ reaguje na otázky v souvislosti s pracovním pohovorem;</li> <li>▪ stručně popíše určitou profesi;</li> <li>▪ je schopen vést rozhovor o dovolené, výletu nebo exkurzi;</li> <li>▪ popíše zajímavá místa České republiky podle vlastní zkušenosti a porovná je s místy ze zahraničí, která navštívil;</li> <li>▪ je schopen zamluvit si výlet;</li> <li>▪ diskutuje o sbírání věcí, zálibách a koníčcích;</li> <li>▪ hovoří o svých koníčcích a zálibách;</li> <li>▪ popisuje koníčky a záliby jednotlivých členů své rodiny;</li> <li>▪ žáci prokazují pokrok v rozvoji řečových dovedností, prezentují výsledky v jazykových prostředcích, osvojení slovní zásoby (včetně odborné);</li> <li>▪ žáci se prezentují při samostatném ústním projevu a v interakci;</li> </ul> <p><b>Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v anglickém jazyce rozpozná homofony;</li> <li>▪ procvičuje znaky mezinárodní fonetické abecedy;</li> <li>▪ hledá slova se stejným rýmem, pracuje se slovníkem;;</li> <li>▪ je schopen pojmenovat části těla;</li> <li>▪ používá předpřítomný čas prostý pro vyjádření délky trvání u statických sloves;</li> <li>▪ zná tvar předpřítomného času průběhového;</li> <li>▪ rozlišuje předpřítomné časy v různých situacích;</li> <li>▪ používá reciproční zájmena;</li> <li>▪ zná význam modálního slovesa <i>should</i>;</li> </ul> | <p><b>Jazykové prostředky a funkce</b></p> <p>Fonetika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přítomné časy</li> <li>▪ minulé časy</li> <li>▪ vyjadřování budoucnosti</li> <li>▪ předpřítomný čas prostý</li> <li>▪ předpřítomný čas průběhový</li> <li>▪ slovosled anglické věty</li> <li>▪ trpný rod</li> <li>▪ předložky</li> <li>▪ letopočty</li> <li>▪ členy</li> <li>▪ reciproční zájmena a zájmena <i>other, another</i></li> <li>▪ zvrtná zájmena</li> <li>▪ zájmena <i>every, each, a everybody</i></li> <li>▪ způsobová slovesa</li> <li>▪ vyjadřování změny stavu</li> <li>▪ stupňování přídavných jmen a příslovčí</li> <li>▪ tvoření podstatných jmen příponou <i>-er</i></li> <li>▪ překlad českého jako – as nebo like</li> <li>▪ otázky – zjišťovací a doplňovací</li> <li>▪ podmiňovací způsob</li> <li>▪ podmínkové věty</li> <li>▪ účelové věty</li> <li>▪ zvolací věty</li> </ul> <p><b>Komunikativní funkce jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatné rozhovory</li> <li>▪ samostatný projev</li> <li>▪ krátký ústní projev</li> <li>▪ pracovní pohovor</li> <li>▪ rozhovory ve dvojicích</li> <li>▪ skupinová diskuze</li> <li>▪ skupinová diskuze o koníčcích</li> <li>▪ samostatný ústní projev</li> </ul> <p><b>Typy textů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ písemný popis</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>slovesa <i>get</i> a <i>become</i> používá pro vyjadřování změny stavu;</li><li>v mluveném projevu správně váže slova;</li><li>v mluveném projevu používá plnou i oslabenou výslovnost;</li><li>zná vlastnosti modálních sloves;</li><li>používá modální slovesa <i>can</i>, <i>must</i> a <i>may</i>;</li><li>používá opisné tvary modálních sloves v anglických časech;</li><li>zná pravidla pro zdvojování koncové souhlásky (v britské angličtině);</li><li>používá zájmena <i>other</i>, <i>another</i>, <i>the other</i>, <i>others</i> a <i>the others</i> ve správných významech;</li><li>tvoří podstatná jména ze sloves pomocí koncovky <i>-er</i>, zná možné výjimky;</li><li>používá v různých situacích <i>as</i> a <i>like</i>;</li><li>zná běžná anglická přirovnání <i>as ... as</i>;</li><li>rozlišuje výslovnost hlásek { a e;</li><li>rozlišuje slovní přízvuk;</li><li>používá plnou a oslabenou výslovnost;</li><li>zná dopravní prostředky v anglickém jazyce;</li><li>zná anglické názvy států a jejich národnosti, především země Evropské unie;</li><li>používá předpřítomný čas prostý – důsledek do přítomnosti a oznamování novinek;</li><li>zná význam příslovce (<i>not</i>) <i>yet</i> ve větách s předpřítomným časem a vkládá jej na správné místo do vět;</li><li>tvoří správně zvrtná zájmena a chápe jejich rozdíl od zájmen recipročních;</li><li>správně používá anglické členy u vlastních jmen, pamatuje si výjimky;</li><li>zná slovosled otázek zjišťovacích a doplňovacích;</li><li>používá slovesa <i>would</i> a <i>could</i> pro vyjádření podmiňovacího způsobu;</li><li>chápe význam a odlišnost podmínkových vět;</li><li>správně tvoří účelové věty se stejným podmětem;</li><li>používá správná zájmena (<i>what</i> a <i>how</i>) ve zvolacích větách;</li><li>chápe rozdíl mezi zájmenem <i>each</i> a <i>every</i>;</li><li>v poslechu určuje správně slovní přízvuk;</li><li>jsou kontrolovány výsledky učení formou didaktických testů a dílčích písemných prací (žáci píší dvě kontrolní písemné práce v rozsahu 60 min.);</li></ul> <p><b>Země příslušné jazykové oblasti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>prohlubuje faktické znalosti o tradicích a zvycích v České republice a anglicky mluvících zemích;</li><li>má faktické znalosti o zajímavých místech ve Spojeném království;</li><li>prezentuje jednotlivé anglicky mluvící země</li></ul> | <p><b>Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>opakovací lekce</li><li>zdravý životní styl</li><li>práce a povolání</li><li>cestování a dovolená</li><li>koníčky a zájmy</li></ul> <p><b>Reálie anglicky mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>popis zajímavých míst ve Spojeném království</li><li>projekt – prezentace jednotlivých anglicky mluvících zemí</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vytváří jednoduché multimediální dokumenty ve vhodném formátu;</li><li>▪ využívá prezentaci k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;</li><li>▪ volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li><li>▪ orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li><li>▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li><li>▪ získané informace správně interpretuje.</li></ul> | <b>Digitální vzdělávání – prezentace</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ software pro tvorbu prezentací</li><li>▪ prostředí prezentačního programu</li><li>▪ tvorba prezentace</li><li>▪ vkládání obrázků a textů, odrážky</li><li>▪ vlastnosti snímků</li><li>▪ vyhledávání informací</li><li>▪ práce s informacemi, validita, sdílení</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Německý jazyk

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 129                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět německý jazyk – další cizí jazyk je určen pro výuku dalšího cizího jazyka bez návaznosti na předchozí studium jazyka. Jeho obsah vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro vzdělávání a komunikaci v dalším cizím jazyce. Je vyučován v prvním ročníku v dotaci dvě vyučovací hodiny týdně, ve druhém a třetím ročníku v dotaci jedné vyučovací hodiny týdně. Žáci by podle následujícího harmonogramu a při stávající hodinové dotaci měli dosáhnout na konci třetího ročníku minimální úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Slovní zásoba bude v každém ročníku doplněna 15–20 % lexikálních jednotek obecně odborné a odborné terminologie. Pokud žák navazuje na vyučovaný cizí jazyk ze základního vzdělávání, měl by jako absolvent tohoto oboru dosáhnout v dalším cizím jazyce minimální jazykové úrovně A+.

Vzdělávání v dalším cizím jazyce se tak významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti. Žáci získávají jak obecné, tak odborné komunikativní kompetence ke kultivovanému dorozumění v situacích každodenního osobního a profesního života, uplatňují vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky. Žáci jsou připravováni k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům (internet, media), rozšiřují svoje znalosti o světě a lépe se uplatňují na trhu práce.

Vzdělávání v dalším cizím jazyce současně formuje osobnost žáka, učí ho v souladu se zásadami demokracie chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí. Žáci jsou motivováni k pozitivnímu přístupu k celoživotnímu učení se cizím jazykům, k používání základních slovních obrátů zvoleného oboru a k jednoduchému, ale důstojnému způsobu komunikace se zákazníky.

Po absolvování tohoto vzdělávání se žák rámcově orientuje v oboru zaměřeném na stravování a obsluhu v daných jazykových oblastech, zná a umí pojmenovat regionální specifika těchto zemí, má dostatečnou odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie ze svého oboru vzdělání. Žák se zejména vyjadřuje k tématům týkajících se nakupování potravin a nápojů, zpracovávání surovin podle daných receptur a zásad zdravé výživy, pojmenování technologií, orientace v jídelním a nápojovém lístku, stolničení a komunikace se zákazníkem. Sleduje rozvoj těchto témat nejen v České republice, ale i v jiných zemích Evropské unie. Žák získává také základní předpoklady pro orientaci ve světě práce (hledání zaměstnání, absolvování přijímacího pohovoru, jednání na úřadě, vyřizování obchodní korespondence). V dalším cizím jazyce žák zvládá i pojmenovat a adekvátně reagovat na jevy každodenního života člověka (rodina, zájmy, svátky, bydlení, kultura, cestování). Žák obdrží faktické znalosti z oborů geografie, historie, demografie a života významných představitelů různých oborů lidské činnosti.

#### Charakteristika učiva

Při výběru učiva vycházíme z běžných témat, se kterými se žák pravidelně setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a životě kolem nás, která pomáhají snižovat jazykovou bariéru a vytváří předpoklady pro lepší komunikaci v Evropě (vedení Evropského jazykového portfolia). Tato témata jsou doplněna o témata

související s oborem vzdělání Kuchař-číšník umožňující budoucí profesní růst a témata týkající se země dané jazykové oblasti a života v ní, která přirozeným způsobem upevňují poznatky o zemích užívajících tento cizí jazyk.

Samozřejmě je také kladen důraz na zvládnutí běžných obrátů, např. při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.

### Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu souvisí úzce s dalšími všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty jako český jazyk a literatura, základy společenských věd, biologie a ekologie, informatika, ekonomika, komunikace ve službách, stolničení, potraviny a výživa, technologie, provoz a zařízení v gastronomii a samozřejmě také s odborným výcvikem.

Charakteristika učiva, témat a daných mezioborových vztahů vytváří podmínky pro možnost spolupráce a účasti školy na mezinárodních projektech a soutěžích. Žáci mohou navazovat kontakty a spolupráci mezi školami doma i v zahraničí, zúčastnit se odborných jazykových pobytů a zahraničních stáží.

### Pojetí výuky

Při výuce se hlavně uplatňují dvě základní metody, a to komunikativní a gramaticky – překladová. Vychází se z úloh, na kterých si žáci osvojí jazykové prostředky (výslovnost – zvukové prostředky jazyka, slovní zásobu a její tvoření, gramatiku – tvarosloví a větnou skladbu, grafickou podobu jazyka a pravopis). Dále následuje poslech s cílem porozumět důležitým myšlenkám v monologických i dialogických projevech, výuka různých technik čtení zaměřující se na správnou výslovnost, rozbor čtených textů umožňující zpracovat informace z každodenního i odborného života, výuka interaktivních dovedností. Procvičení a upevnění probíraných jevů umožňuje také školní e-learning. Tyto metody vedou k účasti žáků naší školy v olympiádách v německém jazyce, vyhovují nejlépe společenskému požadavku mnohojazyčnosti.

V hodinách žáci pracují samostatně, svým tempem, ve dvojicích si připravují a procvičují rozhovory a společně vypracovávají některé gramatické úkoly. Do výuky jsou zařazovány interakce ústní a písemná, skupinové práce na projektech ukončené prezentacemi žáků, volné diskuse, na které se žáci připravují pomocí různých informačních technologií. Témata se procvičují použitím audio nahrávek rodilých mluvčích.

Učitel v hodinách monitoruje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje chyby, řídí diskusi, vysvětluje gramatické jevy, zadává a kontroluje úkoly, zadává a opravuje testy.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou od prvního ročníku vedeni k sebekontrolě formou shrnujících cvičení v příslušné části učebnice, průběžně mohou zaznamenávat své úspěchy v Evropském jazykovém portfoliu. Při celkovém hodnocení je kladen důraz na dovednost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru, reagovat na otázky. Tyto kompetence se hodnotí na základě rozhovoru s učitelem nebo v reakci na určitou situaci ve dvojicích.

Po dokončení každého tématu následuje test, ve kterém se hodnotí jazykové prostředky, čtení s porozuměním, písemný projev a u některých témat také poslech s porozuměním. Učitel hodnotí práci žáků v hodinách a kontroluje vědomosti při průběžném opakování. Aktivní přístup k výuce německého jazyka jako dalšího cizího jazyka je zohledňován také prostřednictvím e-learningu.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání v cizím jazyce;
- uplatňovat různé způsoby práce s cizojazyčným textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího cizojazyčného vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět v cizím jazyce 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 vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se v cizím jazyce přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné cizojazyčné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat v cizím jazyce radu i kritiku;
- ověřovat si získané cizojazyčné poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- 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.

▪ **Občanská kompetence a kulturní povědomí**

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- uvědomovat si – v rámci multikulturního soužití – nejen vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, ale i identitu druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském kontextu;
- mít pozitivní vztah k hodnotám národní i evropské kultury.

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

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i cizojazyčnému vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech cizojazyčného uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- umět získávat a vyhodnocovat cizojazyčné informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti práce, tak i vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný cizojazyčný potenciál a své profesní cíle.

▪ **Matematická kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet v cizím jazyce různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých cizojazyčných praktických úkolů v běžných situacích.



#### ▪ Digitální kompetence

Absolventi by měli:

- pracovat s počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených cizojazyčných zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informatického vzdělávání;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným cizojazyčným informacím, být mediálně gramotní.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

#### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- rozvíjeli v cizím jazyce komunikaci v různých situacích života, schopnost vyjednávání a řešení konfliktů;
- efektivně vyhledávali a ověřovali si cizojazyčné informace;
- rozvíjeli sebevědomí, sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku;
- dovedli v cizím jazyce jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromis a tolerovat odlišné národní zvyklosti.

#### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se rámcově orientovali v soustavě školního vzdělávání ČR a SRN (Rakouska) a jejich návaznostech, pochopili význam vzdělávání a celoživotního učení;
- se v cizím jazyce osobně prezentovali písemně i verbálně při vstupu na trh práce, přizpůsobili se jeho změnám;
- pracovali s cizojazyčným tiskem a jinými informačními médii, odbornou literaturou při vyhledávání pracovních příležitostí;
- vyplňovali formuláře v cizím jazyce, používali odbornou terminologii.

#### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali v cizím jazyce informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- zajímali se o ekologii člověka (ochranu zdraví, zdravotní rizika, civilizační nemoci a nemoci z povolání, životní styl a zdravou životosprávu);
- si i v cizím jazyce uvědomovali nutnost ochrany přírody, prostředí a krajiny, význam jednotlivce i organizací pro ochranu životního prostředí;
- vyjadřovali v cizím jazyce pro / kontra názory týkající se života ve městě a na venkově.

#### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci vhodným způsobem, vzhledem ke komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro cizojazyčnou praxi (internet, e-learning, e-mail a textové editory);
- pracovali s cizojazyčnými informacemi z multimediálních a komunikačních zdrojů;
- zvládali psaní cizojazyčných textů, včetně odborných textů veřejné správy.

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

první ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence | Učivo |
|----------------------------------|-------|
|----------------------------------|-------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům a sdělením, používá vhodné obraty k zahájení a ukončení komunikace (pozdravy, přání – prosby, poděkování) používané během celého dne, zaměří se zejména na profese kuchaře a číšníka;</li> <li>• orientuje se v jednoduchém německém textu obsahujícím internacionalizmy, jmenuje časté germanizmy používané v češtině;</li> <li>• hláskuje slova dle fonetických pravidel;</li> <li>• časuje správně slovesa v přítomném čase, včetně sloves „sein – být“ a „haben – mít“;</li> <li>• používá jednoduché oznamovací věty se správným podmětem vyjádřeným osobním zájmenem a ve správném slovosledu, dodržuje tímto větnou stavbu;</li> <li>• používá zdvořilostní formy vykání, umí se zeptat na spokojenost zákazníka pomocí doplňovací otázky;</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje koncovky „-el, -er, -en“ co nejbližše přirozené výslovnosti a souhlásky „p, t, k“ s přidechem;</li> <li>• vede krátký telefonický rozhovor se svými přáteli a sjedná schůzku, popř. předá jednoduchý telefonický vzkaz, umí se zeptat na cestu, požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči při orientování se ve městě;</li> <li>• umí si vybrat a objednat z nápojového lístku alkoholické nebo nealkoholické nápoje;</li> <li>• uplatňuje v ústním i písemném projevu osvojené základní pravopisné normy týkající se podstatných jmen se členem určitým a neurčitým;</li> <li>• rozlišuje užití nulového členu;</li> <li>• dodržuje správný slovosled ve zjišťovací otázce a volí vhodná tázací zájmena;</li> <li>• zapojuje se zdvořile do konverzace, pokud se jedná o známé (nebo zajímavé) téma, použije formu „ich möchte – chtěl(a) bych“;</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje přehlasované samohlásky „ä, ö, ü“ co nejbližše přirozené výslovnosti a dodržuje také slovní přízvuk u cizích slov;</li> <li>• používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu dané komunikační situace, umí vést hovor u snídaně, oběda nebo večeře, a to i s vybranou minimální odbornou slovní zásobou ze svého oboru;</li> <li>• osloví zákazníka, nabídne mu produkt z jídelního lístku s dorty a sladkým pečivem (dezert);</li> <li>• skloňuje silná podstatná jména s určitým amneurčitým členem v jednotném čísle;</li> <li>• zprostředkuje předání informací e-mailem nebo</li> </ul> | <p><b>Jazykové prostředky a funkce</b></p> <p><b>Fonetika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mezinárodní fonetická abeceda pro přepis německé výslovnosti</li> <li>• opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• časování slabých sloves v přítomném čase</li> <li>• otázky doplňovací</li> <li>• časování slovesa <i>sein a haben</i></li> <li>• tykání a vykání</li> <li>• člen určitý a neurčitý</li> <li>• slovosled ve větě oznamovací</li> <li>• otázky zjišťovací</li> <li>• sloveso möchten</li> <li>• silné skloňování podstatných jmen v jednotném čísle</li> <li>• skloňování wer a was</li> <li>• rozkazovací způsob</li> <li>• předložky se 3. pádem</li> <li>• skloňování podstatných jmen v množném čísle</li> <li>• základní číslovky</li> <li>• skloňování přivlastňovacích zájmen</li> <li>• vyjadřování zájmena svůj v němčině</li> <li>• pravidlo jednoho záporu</li> <li>• zápor nein, nicht, kein</li> <li>• časování způsobového slovesa können</li> </ul> <p><b>Komunikativní funkce jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatný projev</li> <li>• řízený projev</li> <li>• rozhovor</li> <li>• popis obrázků</li> <li>• ústní popis</li> <li>• řízený rozhovor</li> </ul> <p><b>Typy textů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popis</li> <li>• inzerát</li> </ul> <p><b>Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• úvod do studia německého jazyka</li> <li>• pozdravy, přání</li> <li>• restaurace, nápoje</li> <li>• jídla, chody</li> <li>• rodina</li> <li>• koníčky</li> <li>• bydlení</li> <li>• hotel</li> </ul> <p><b>Realie německy mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• projekt – prezentace tradičního pokrmu (německy mluvící země)</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>ústně se správnými tvary rozkazovacího způsobu sloves;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dbá na správnou výslovnost dlouhých samohlásek „e, o“;</li> <li>• sdělí ústně základní osobní údaje týkající se volnočasových aktivit;</li> <li>• domluví se na společné večeři a čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností nabídku příloh v jídelním lístku;</li> <li>• uplatňuje vybrané poznatky o regionálních specialitách a stravovacích zvyklostech Česka potřebné pro svůj obor;</li> <li>• používá výrazy, včetně osobních zájmen, s předložkami ve 3. pádu;</li> <li>• jmenuje základní číslovky, umí v německém jazyce pojmenovat základní početní úkony (sčítat, odečítat, násobit, dělit);</li> <li>• dbá na správnou výslovnost neznělých souhlásek, správně intonuje v otázkách;</li> <li>• prezentuje v jednoduchých větách členy vlastní rodiny, jmenuje také jejich společné zájmy se zaměřením na hudbu a sport, umí koupit vstupenku na domluvenou akci;</li> <li>• je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje týkající se rodiny (osobní údaje), pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji;</li> <li>• uplatňuje vybrané poznatky o regionálních specialitách a stravovacích zvyklostech Německa a Rakouska, a to i v porovnání s reáliemi své mateřské země a jazyka;</li> <li>• pojmenuje speciality z oblasti gastronomie pomocí zeměpisných přídavných jmen na „-er“;</li> <li>• tvoří věty se správnými tvary přivlastňovacích zájmen, umí vyjádřit české zájmeno „svůj“ v němčině;</li> <li>• vyjadřuje zápornou myšlenku užitím „nein, nicht, kein“;</li> <li>• tvoří a používá složená slova, při jejich čtení dbá na správný slovní přízvuk;</li> <li>• dbá na správnou výslovnost samohlásky „e“ v nepřízvučném „-el, -er, -en“</li> <li>• reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny při prohlídce restaurace, pojmenuje vybavení kuchyně a kuchyňské přístroje;</li> <li>• sdělí jednoduché informace pracovního charakteru při výběru hlavních pokrmů z jídelního lístku, pojmenuje vybrané druhy mas, uzenin a masitých pokrmů;</li> <li>• používá výrazy, včetně osobních zájmen, s předložkami ve 4. pádu, dodržuje správný slovosled předmětů ve větě;</li> </ul> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• dbá na správnou výslovnost zdvojených samohlásek, dlouhých samohlásek pomocí hlásky „h“, a také hlásky „-ich“;</li><li>• porovnává městský život s každodenním životem na venkově;</li><li>• poznamená si základní body jednoduchého sdělení, které se týká popisu mezilidských vztahů, jednoduchým způsobem je prezentuje a zdůvodní;<ul style="list-style-type: none"><li>• čte jednoduché texty, návody a nápisy při orientování se ve městě, informuje se na služby, umí popsat cestu a komunikovat při určování směru v souvislosti s hledáním zařízení nabízejících vybrané služby ve městě, objedná si službu, zeptá se v informačním středisku a také na ulici i v neznámém městě, sestaví případně osnovu, výpisek, apod.;</li></ul></li><li>• hovoří o své práci kuchaře či číšníka, používá při tom další druhy číslovek;</li><li>• používá výrazy s předložkami ve 3. a 4. pádu, v souvislosti s tím umí položit správně namířené otázky, dodržuje shodu podmětu s přísudkem;</li><li>• dbá na správnou výslovnost hlásek „-sp-, -st-“, dodržuje klesavou intonaci v doplňovacích otázkách;</li><li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke známému a dobře procvičenému tématu, jakým je i denní režim žáka, používá slovní zásobu v rozsahu daného tematického okruhu;</li><li>• používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě při popisu přípravy různých druhů těst, nabídne zákazníkovi z jídelního lístku moučná jídla;</li><li>• časuje silná slovesa v přítomném čase, vyjadřuje se oznamovacím i rozkazovacím způsobem daných sloves;</li><li>• uplatňuje v hovoru i písemném projevu vazbu „es gibt – je, jsou, máme“;</li><li>• zeptá se na čas a jiné časové údaje, zvládá tímto komunikační situace, např. získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné vzdělávací a pracovní;</li><li>• dbá na správnou výslovnost hlásky „-ng-“, dodržuje výslovnost krátkých samohlásek před více souhláskami;</li><li>• vede rozhovor se zákazníkem - vegetariánem, nebo zákazníkem dodržujícím dietu, zeptá se na jeho spokojenost, omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu při přípravě vegetariánského nebo dietního jídla;</li></ul> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>pojmenuje dětská jídla, při komunikaci s dětským zákazníkem tvoří věty se správně zvolenými předločkami, skloňuje správně výrazy po daných předločkách;</li> <li>používá vhodně neurčité osobní zájmeno „man“ a neurčité neosobní zájmeno „es“;</li> <li>uvědomuje si odlišnosti německého přízvuku, dbá na správnou výslovnost neznělých hlásek a hlásky „-chs-“;</li> <li>prezentuje zájmy, ale také problémy mladých lidí, poznamená si základní body jednoduchého sdělení v souvislosti s krátkodobými pracemi a zaměstnáním v gastronomii, zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně;</li> <li>řeší v pracovní oblasti snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti, pojmenuje nádobí používané kuchařem při přípravě jídel v kuchyni nebo číšníkem při servírování jídel zákazníkovi na stůl;</li> <li>používá vhodná způsobová slovesa při vyjadřování žádosti, souhlasu a nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod., daná slovesa správně časuje;</li> <li>spojuje řídicí věty v souřadná souvětí, volí vhodné souřadné spojky;</li> <li>dbá na správnou výslovnost souhlásek „s, ß“ a hlásky „sch“, dodržuje výslovnost dlouhých samohlásek „e, o“;</li> <li>používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie při nakupování oblečení a módních doplňků v závislosti na střídání ročních období;</li> <li>diskutuje o vhodnosti oblečení do práce a na zábavu;</li> <li>řeší v pracovní oblasti nakupování sezonního ovoce;</li> <li>časuje správně slovesa se zvrtným zájmenem;</li> <li>uplatňuje v písemném projevu osvojené pravopisné normy týkající se přídavných jmen po „etwas – něco“, „nichts – nic“, „viel – mnoho“, „alles – všechno“;</li> <li>dbá na správnou výslovnost souhlásky „z“ a hlásek „tsch“ a „tz“;</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vytváří jednoduché multimediální dokumenty ve vhodném formátu;</li> <li>využívá prezentaci k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;</li> <li>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Digitální vzdělávání – prezentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>software pro tvorbu prezentací</li> <li>prostředí prezentačního programu</li> <li>tvorba prezentace</li> <li> vkládání obrázků a textů, odrážky</li> <li>vlastnosti snímků</li> <li>vyhledávání informací</li> <li>práce s informacemi, validita, sdílení</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li> <li>▪ získané informace správně interpretuje.</li> </ul> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

druhý ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• komentuje ústně nákup zeleniny podle písemně připraveného nákupního lístku, hovoří o své práci, tj. práci kuchaře při přípravě pokrmů z hub;</li> <li>• sdělí při výběru z jídelního lístku jednoduché informace pracovního charakteru spojené s výběrem polévek a hlavních pokrmů z ryb;</li> <li>• sestaví písemně kuchařský recept, ústně ho prezentuje použitím vhodných sloves a přídavných jmen;</li> <li>• přijme a zapíše objednávku, umí uspořádat i jiný typ oficiálního nebo obchodního dopisu, svoji profesní vizitku;</li> <li>• používá slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami, správně je časuje a dodržuje slovosled ve větách s odlučitelnými předponami;</li> <li>• používá vhodně podstatná jména pro označení množství, míry, hmotnosti a ceny;</li> <li>• skloňuje přídavná jména bez členu;</li> <li>• dbá na správnou výslovnost hlásky „-qu-“, souhlásek „v, w“, dodržuje výslovnost neznělých hlásek;</li> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke známému a dobře procvičenému tématu, jakým je popis svého domu, bydlení a okolí svého bydliště;</li> <li>• prezentuje obchody nabízející různé druhy zboží, zeptá se na zboží užitím zájmen „welcher, welche, welches, welche (Pl.) - který“;</li> <li>• skloňuje přídavná jména po neurčitěm členu v jednotném čísle, přivlastňovacích zájmenech, záporném zájmenu „kein“, umí se na daná přídavná jména zeptat pomocí tázacích zájmen „was für ein/ eine/ ein/was für (Pl.) – jaký“;</li> <li>• srovnává správnou německou výslovnost s českou;</li> <li>• prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, politické i kulturní o</li> </ul> | <p><b>Jazykové prostředky a funkce</b></p> <p>Fonetika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vazba <i>es gibt</i></li> <li>• časování silných sloves v přítomném čase</li> <li>• časové údaje</li> <li>• neurčité zájmeno <i>man</i></li> <li>• předložky se 4. pádem</li> <li>• souvětí souřadné</li> <li>• zvrtná slovesa</li> <li>• přídavná jména po <i>etwas, nichts, viel</i></li> <li>• slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami</li> <li>• podstatná jména v údajích množství, míry, hmotnosti</li> <li>• skloňování přídavných jmen bez členu</li> <li>• předložky v časových údajích</li> <li>• množné číslo podstatných jmen</li> <li>• zájmeno <i>welcher</i></li> </ul> <p><b>Komunikativní funkce jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatný ústní projev</li> <li>• ústní popis</li> <li>• řízený projev</li> <li>• prezentace</li> <li>• skupinová debata</li> <li>• řízený rozhovor</li> <li>• rozhovory</li> </ul> <p><b>Typy textů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řízený písemný projev na dané téma</li> <li>• pozvánka</li> <li>• blahopřání</li> <li>• písemný popis – recept</li> <li>• samostatný písemný projev</li> <li>• sestavení jídelníčku v německém jazyce</li> </ul> <p><b>Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ve škole</li> <li>• restaurace</li> <li>• životní styl</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>zemi dané jazykové oblasti, tj. znalosti o Spolkové republice Německo a jejím hlavním městě Berlínu, napíše krátkou zprávu (pohlednici, SMS, e-mail) z dalšího vybraného německého města, zmiňuje v ní nejen památky, tradice či společenské zvyklosti, ale i gastronomické speciality;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• poradí uplatněním odborné slovní zásoby ze svého oboru s výběrem vhodného aperitivu a digestivu, nabízí z nápojového lístku různé druhy lihovin a vína, jmenuje nejlepší vinařské oblasti;</li><li>• tvoří minulé časy pravidelných, pomocných a způsobových sloves, užívá je při ústním a písemném vypravování, v rozhovorech;</li><li>• dbá na redukovanou výslovnost hlásky „-r“ na konci slova;</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>• zapojí se do konverzace o aktuálním stavu počasí, poskytne požadované informace nebo údaje týkající se předpovědi počasí, charakterizuje počasí podle ročního období;</li><li>• uplatňuje vhodně při komunikaci základní společenské zvyklosti Rakouska a respektuje kulturní specifika a tradice dané země, jmenuje památky Vídně, doporučí službu spojenou s návštěvou gastronomického zařízení, které nabízí i gastronomické delikatesy se speciálním názvoslovím, uplatní vhodně výrazy a slovní spojení při cestování do této země, umí si koupit jízdenku;</li><li>• používá v ústním i písemném projevu vedlejší věty příčinné se spojkou „weil – protože“, podmínkové s „wenn – když“, modální s „dass – že, aby“, účelové s „damit – aby“, převede přímou otázku v nepřímou, dodržuje správný slovosled v těchto větách;</li><li>• skloňuje slabá podstatná jména;</li><li>• dbá na správnou výslovnost zaokrouhlených samohlásek, zdvojené hlásky „-ll-“ v cizích slovech;</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>• pracuje s nápojovým a jídelním lístkem, sdělí při výběru alkoholických nápojů – piva a teplých předkrmů jednoduché informace ze svého oboru;</li><li>• čte texty o specialitách východních Čech, reprodukuje je, vyplní písemně formulář s poptávkou po daných specialitách, dané pokrmy či nápoje umí ústně doporučit;</li><li>• nahrazuje oznamovací způsob způsobových a pomocných sloves podmiňovacím způsobem (konjunktivem), nahrazuje konjunktiv préterita pravidelných a nepravidelných sloves opisnou vazbou „würde + infinitiv slovesa“;</li><li>• tvoří vztahné vedlejší věty, dodržuje správný slovosled;</li><li>• dbá na správnou výslovnost uzavřených samohlásek, krátké hlásky „-an-“, uvědomuje si možnosti nepravidelného přízvuku, tj. přízvuku na</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• roční období</li><li>• kuchařka – odborná terminologie</li><li>• město</li></ul> <p><b>Realie německy mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• projekt – prezentace Svátky a tradice v německy mluvících zemích</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>jiné než první slabice slova;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porovnává fyzickou a duševní práci lidí, popisuje v jednoduchých větách náplň jejich práce, uvědomuje si zejména potřebu profesí kuchaře a číšníka pro společnost;</li> <li>• zpracuje na počítači vlastní životopis k pracovnímu pohovoru, připraví se na jednání s budoucím zaměstnavatelem v cizím jazyce, argumentuje při diskuzi o problematice nezaměstnanosti;</li> <li>• popisuje jednoduchým způsobem školský systém v České republice;</li> <li>• používá slovníky (překladové i výkladové) při zpracování anotací odborných textů, odborné výrazy používá následně při ústní interakci spojené s výběrem studených předkrmů z jídelního lístku;</li> <li>• popisuje přípravu salátů nejen z exotických druhů ovoce a zeleniny, používá odbornou slovní zásobu;</li> <li>• skloňuje přídavná jména po určitém členu;</li> <li>• seznámí se s nepravidelnými slovesy a tvoří správné minulé časy daných sloves;</li> <li>• dbá na správnou výslovnost hlásky „-y-“ jako „ü“;</li> </ul> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prezentuje Prahu jako hlavního města České republiky, které má mnoho památek, ale i jako sídlo gurmánů;</li> <li>• poradí při výběru omáček z jídelního lístku, doporučí míchané nápoje z nápojového lístku, popisuje přípravu daných jídel a nápojů podle kuchařských receptů, jmenuje koření a další přísady potřebné při přípravě, užívá slovesa nejen v činném, ale i trpném rodu;</li> <li>• umí vyjádřit v němčině české „ještě ne, už ne“, zapojí se tímto do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje;</li> <li>• tvoří a používá minulé časy tzv. smíšených sloves;</li> <li>• dbá na správnou výslovnost německých dvojhlásek;</li> <li>• jmenuje a jednoduchým způsobem charakterizuje různé oslavy a svátky v osobním životě, umí vždy vhodně blahopřát, z profesního hlediska doporučí rodilým mluvčím i vhodné pokrmy a nápoje, např. u příležitosti ukončení studia, svatby, životního</li> </ul> | <p><b>Jazykové prostředky a funkce</b></p> <p><b>Fonetika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opakování výslovnosti jednotlivých hlásek a intonačních konstrukcí vět</li> </ul> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přítomné časy</li> <li>• perfektum slabých sloves</li> <li>• vyjadřování budoucnosti</li> <li>• préteritum slovesa sein</li> <li>• préteritum slovesa haben</li> <li>• slovosled vedlejší věty</li> <li>• préteritum slabých sloves</li> <li>• préteritum způsobových sloves</li> <li>• konjunktiv</li> <li>• členy</li> <li>• skloňování přídavných jmen po členu určitém a neurčitém</li> </ul> <p><b>Komunikativní funkce jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatné rozhovory</li> <li>• samostatný projev</li> <li>• krátký ústní projev</li> <li>• pracovní pohovor</li> <li>• rozhovory ve dvojicích</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>jubilea, Vánoc a Velikonoc, prezentace firmy;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osloví zákazníka a nabídne speciálně připravený pokrm, např. grilováním, flambováním, marinováním, připraví z odborných textů o moderních trendech v gastronomii stručné výpisky;</li> <li>dodržuje vazby vybraných sloves, podstatných a přídavných jmen, tj. užívá je ve správných pádech a se správnými předložkami, tvoří ukazovací a tážací zájmenná příslovce;</li> <li>dodržuje v otázkách klesavou a stoupavou intonaci;</li> <li>diskutuje o zdravém životním stylu a celkově péči o zdraví, formuluje zákazy a doporučení na ochranu lidského zdraví, jmenuje různá zranění a nemoci, popíše ústně i písemně poskytnutí případné první pomoci;</li> <li>srovnává mléčné výrobky s výrobky z vajec z hlediska prospěšnosti lidskému zdraví, argumentuje užitím vhodné slovní zásoby, včetně vybrané frazeologie, také vyjadřuje svůj názor na oblibu „vnitřností“ na talíři v restauraci;</li> <li>používá ve větách v závislosti na slovesu jak infinitiv prostý, tak infinitiv s částicí „zu“, stejně postupuje při závislosti infinitivu na podstatných a přídavných jménech;</li> <li>zeptá se na datum a v odpovědích užívá správně vytvořené řadové číslovky;</li> <li>dodržuje správnou výslovnost cizích slov;</li> <li>prezentuje další evropské země, určuje jejich geografickou polohu na mapě, porovnává přírodní a kulturní památky, tradice a společenské zvyklosti, typická jídla a nápoje, srovnává získané poznatky o daných zemích s poznatky o zemích studovaného cizího jazyka;</li> <li>diskutuje o cestování jako prázdninovém koníčku mnoha mladých lidí;</li> <li>používá ve spojení se zeměpisnými názvy zemí a měst, moří a řek, pohoří a hor správné předložky;</li> <li>nabídne rodilým mluvčím (zákazníkům) z rozšířeného nápojového lístku kávu, čaj a další nealkoholické nápoje, omluví se za případné nedostatky a chyby;</li> <li>dodržuje správnou výslovnost německých souhlásek;</li> <li>diskutuje o ochraně životního prostředí, třídění domácího odpadu (z domácností i firem), prezentuje organizace, které se zabývají ochranou životního prostředí, jmenuje ochranné značky, souhlasí nebo odmítá názory Evropské unie;</li> <li>předkládá argumenty pro používání biopotravin, případně zdůvodní jejich odmítnutí;</li> <li>prezentuje kompletní jídelní a nápojové lístky své</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>skupinová diskuze</li> <li>skupinová diskuze o tradičních pokrmech</li> <li>samostatný ústní projev</li> </ul> <p><b>Typy textů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>písemný popis</li> </ul> <p><b>Tematické okruhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>počasí</li> <li>obsluha hostů</li> <li>česká kuchyně</li> <li>povolání</li> </ul> <p><b>Reálie německy mluvících zemí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>popis zajímavých míst v Německu a Rakousku (Vídeň)</li> <li>projekt – prezentace porovnání české a zahraniční kuchyně</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>„vlastní“ restaurace, včetně aktuálního cenového ohodnocení nabízených jídel a nápojů;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stupňuje používaná přídavná jména a příslovce, tvoří nepravidelné tvary, porovnává je pomocí „wie – jako, als – než, von – z“;</li><li>• dodržuje správnou výslovnost německých dlouhých a krátkých samohlásek;</li><li>• diskutuje o kladném i záporném vlivu reklamy na zákazníka;</li><li>• používá ve styku s hosty správné obraty, které se týkají přijetí hosta, převzetí objednávky, podávání jídel a nápojů, vyřizování stížností, zúčtování a inkasa, rozloučení s hostem;</li><li>• používá pro vyjádření budoucího děje budoucí čas;</li><li>• dodržuje správný slovní přízvuk a větnou intonaci.</li></ul> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Základy společenských věd

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Cukrář                                                               |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 29-54-H/01 Cukrář                                                    |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání výučním listem                                      |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět základy společenských věd je propojen s ostatními společenskovědními předměty, které utvářejí celou osobnost žáka.

Cílem je připravit žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti. Společenskovědní vzdělávání se snaží pozitivně ovlivňovat hodnotové orientace žáků, aby se stali slušnými lidmi a odpovědnými občany a aby jednali uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale také pro veřejný zájem. Kultivuje jejich historické vědomí, učí je hlouběji porozumět současnosti, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a celkově porozumět světu.

#### Charakteristika učiva

Výuka směřuje k tomu, aby žáci prakticky využívali společenskovědních vědomostí a dovedností ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování, hodnocení a jednání, také při řešení problémů právního a sociálního charakteru.

Měli by umět získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů (verbální, ikonické i kombinované texty).

Žáci jsou vedeni k věcnému, pojmově a formálně správnému formulování svých názorů na sociální, politické, ekonomické a etické otázky. Měli by je umět podložit argumenty a dokázat o nich debatovat.

#### Pojetí výuky

Žák se učí jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání, snaží se žít čestně.

Cítí potřebu občanské aktivity, váží si demokracie a svobody, zdůrazňuje demokratické hodnoty a přístupy, vystupuje proti korupci, kriminalitě, snaží se jednat v souladu s humanitou, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody, ctít život jako nejvyšší hodnotu. Prostřednictvím praxe a exkurzí na konkrétních pracovištích si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

Ve výuce se uplatní výklad, řízený rozhovor, budou použity různé aktivizující metody: skupinové práce, analýza textů, referáty, práce s tiskem a internetem, prezentace výsledků individuální i skupinové práce (ústní, písemnou formou), kooperativní učení.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech, za řešení konkrétních situačních problémů, důraz je kladen na sebehodnocení výsledků práce.

Součástí každého tematického celku je písemný výstup, který prověří praktické dovednosti žáka. Musí umět pracovat s jednoduchým textem, orientovat se v něm, vykládat jej kultivovaným verbálním projevem.

Hodnotí se také schopnost formálně správného a logického vyjadřování, práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování a použití.

Žák musí umět diskutovat o problému, vhodně argumentovat a svůj názor obhajovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a orientace v současném dění.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

##### ▪ Kompetence k řešení problémů

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 vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

##### ▪ Komunikativní kompetence

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;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

##### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- 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;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům;
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

##### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

- Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
  - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
  - jednat s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
  - uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, tolerovat identitu druhých;
  - chápat význam životního prostředí pro člověka;
  - uznávat hodnotu života, mít 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, mít k nim vytvořen pozitivní vztah.
- **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 přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání;
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.);
  - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Digitální kompetence**
- Absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informatického vzdělávání;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
  - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
  - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
  - byli připraveni si klást základní existenční otázky, hledat na ně odpovědi a řešení;
  - hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
  - byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
  - byli ochotni se angažovat i pro veřejný zájem, ve prospěch lidí v jiných zemích;

- vážili si materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí.
- **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

  - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
  - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
  - se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
  - se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
  - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

  - získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
  - pochopili souvislosti mezi jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
  - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
  - pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na problémech;
  - osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
  - dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
  - osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.
- **Člověk a digitální svět**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

  - využili digitální technologie v praktickém životě ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, aby získali a hodnotili informace z různých zdrojů;
  - uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
  - se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...);</li> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích;</li> <li>uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;</li> <li>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li> <li>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin;</li> <li>vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích;</li> <li>uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti;</li> <li>je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...);</li> <li>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li> </ul> | <b>1. Člověk v lidském společenství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li> <li>rasy, národy a národnosti</li> <li>většina a menšina ve společnosti</li> <li>klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití</li> <li>genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců</li> <li>migrace v současném světě, migranti, azylanti</li> <li>postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> </ul>                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie;</li> <li>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li> <li>uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky;</li> <li>uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občani povinnosti;</li> <li>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;</li> <li>uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2. Člověk jako občan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání</li> <li>veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>svobodný přístup k informacím</li> <li>média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií</li> <li>kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>stát a jeho funkce</li> <li>ústava a politický systém ČR</li> <li>struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>politika, politické strany</li> <li>volby, právo volit</li> <li>politický radikalismus a extremismus</li> <li>aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>občanská společnost, občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>názory a jednání nebezpečné;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li> <li>▪ dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie;</li> <li>▪ v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného/nedemokratického jednání;</li> <li>▪ objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky.</li> </ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

druhý ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;</li> <li>▪ uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li> <li>▪ dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li> <li>▪ dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva;</li> <li>▪ vysvětlí práva a povinnost mezi i dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> <li>▪ dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li> </ul> | <p><b>1. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>▪ soustava soudů v ČR</li> <li>▪ právnická povolání (notáři, advokáti, soudci)</li> <li>▪ právo a mravní odpovědnost v běžném životě</li> <li>▪ vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu</li> <li>▪ manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</li> <li>▪ trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</li> <li>▪ orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>▪ kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li> <li>▪ dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů;</li> <li>▪ dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> <li>▪ vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>2. Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hledání zaměstnání, služby úřadů práce, pracovní pohovor</li> <li>▪ hospodaření jednotlivce a rodiny</li> <li>▪ řešení krizových finančních situací</li> <li>▪ sociální zajištění občanů</li> <li>▪ pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li><li>popíše státní symboly;</li><li>vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky;</li><li>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li><li>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</li><li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li><li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě;</li><li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li><li>popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li><li>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost.</li></ul> | <b>1. Česká republika, Evropa a svět</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Česká republika</li><li>ČR a její sousedé</li><li>české státní a národní symboly</li><li>Evropa</li><li>ČR a evropská integrace</li><li>současný svět: bohaté a chudé země, velmoci</li><li>mezinárodní organizace</li><li>globalizace</li><li>globální problémy</li><li>ohniska napětí v soudobém světě</li><li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li></ul> <b>2. Člověk v lidském společenství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>víra a ateismus</li><li>náboženství a církve</li><li>náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li></ul> |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Matematika

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 128                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Výuka matematiky má na středních odborných školách kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání. Studium matematiky vybavuje žáka schopností orientovat se v přírodních, technických a ekonomických jevech a vnímat souvislosti mezi nimi. Matematika se významně podílí na rozvoji intelektuálních schopností žáků, především v jejich logickém myšlení, vytváření úsudků a schopnosti abstrakce.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání; využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání; matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; zkoumat a řešit problémy; účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh; číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů.

#### Charakteristika učiva

Učební osnova je zpracována v rozsahu 4 týdenních vyučovacích hodin za studium. Hloubka probíraného učiva je variabilní, ovlivňují ji zejména vstupní vědomosti a dovednosti žáků a jejich intelektuální úroveň. Počty vyučovacích hodin u jednotlivých tematických celků jsou pouze orientační. Vyučující může provést podle svého uvážení úpravy rozsahu učiva s přihlédnutím k úrovni konkrétní třídy. Učivo je rozděleno do tematických celků s vzestupnou tendencí obtížnosti.

#### Pojetí výuky

V matematice je využíváno tradičních i moderních výukových metod. Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků je vhodné vyučovací metody střídát a kombinovat, je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků a jejich intelektuální úroveň. Je snahou, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace, motivaci k celoživotnímu vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; motivaci k celoživotnímu vzdělávání; důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.

Používané metody: výklad, samostatná práce (individuální procvičování dovedností), skupinové vyučování (řešení obtížnějších a časově náročných úloh), shrnutí a opakování učiva po každém tematickém celku, aktualizace učiva (práce s daty).

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu souvisí úzce zejména s předměty fyzika, informatika, ekonomika, technologie a odborný výcvik.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků odpovídá klasifikačnímu řádu a mělo by mít motivační charakter. Používá se různých forem zjišťování úrovně znalostí: ústní zkoušení, písemné zkoušení (prověrky na řešení příkladů, testy s výběrem odpovědí, pololetní písemné práce), samostatná práce. Pozornost by měla být věnována sebehodnocení žáků. Hodnotí se správnost, přesnost, pečlivost při řešení matematických úloh, schopnost samostatného úsudku, schopnost výstižné formulace s využitím odborné terminologie, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit. Při pololetní klasifikaci budou vyučující vycházet nejen z výsledků písemného a ústního zkoušení, ale i z celkového přístupu žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje a své zkušenosti;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, 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 dříve nabytých.

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovat odbornou terminologii.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- posuzovat reálné duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat získané poznatky;
- využívat svých schopností a možností ovlivňovat životní a pracovní podmínky, být finančně gramotní;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- chápat význam životního prostředí pro člověka.

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

Absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání;
- chápat význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

#### ▪ Matematické kompetence

Absolventi by měli:

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

#### ▪ Digitální kompetence

Absolventi by měli:

- pracovat s informacemi;
- posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

#### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- chránili životní prostředí pro budoucí generace, vážili si materiálních a duchovních hodnot.

#### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

#### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- znali souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- znali základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- měli odpovědnosti za své zdraví, osvojili si zásady zdravého životního stylu.

#### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- ovládali práci s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje číselné obory <math>N</math>, <math>Z</math>, <math>Q</math>, <math>R</math>;</li><li>▪ provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;</li><li>▪ provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;</li><li>▪ provádí aritmetické operace s reálnými čísly;</li><li>▪ porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li><li>▪ používá různé zápisy reálného čísla;</li><li>▪ určí řád reálného čísla;</li><li>▪ zaokrouhlí reálné číslo;</li><li>▪ znázorní reálné číslo na číselné ose;</li><li>▪ zapíše a znázorní interval;</li><li>▪ provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li><li>▪ určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;</li><li>▪ řeší praktické úlohy z oboru vzdělání za použití trojčlenky a procentového počtu;</li><li>▪ provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</li><li>▪ orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li><li>▪ provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok;</li><li>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul> | <b>1. Operace s čísly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ přirozená a celá čísla</li><li>▪ racionální čísla</li><li>▪ reálná čísla</li><li>▪ různé zápisy reálného čísla</li><li>▪ aritmetické operace v číselných oborech <math>R</math></li><li>▪ číselné množiny, operace s nimi</li><li>▪ intervaly jako číselné množiny</li><li>▪ užití procentového počtu</li><li>▪ mocniny s celočíselným mocnitelem</li><li>▪ odmocniny</li><li>▪ základy finanční matematiky</li><li>▪ slovní úlohy</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ provádí operace s číselnými výrazy;</li><li>▪ určí definiční obor lomeného výrazu;</li><li>▪ provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;</li><li>▪ rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</li><li>▪ modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li><li>▪ na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2. Číselné a algebraické výrazy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ číselné výrazy</li><li>▪ mnohočleny</li><li>▪ algebraické a lomené výrazy</li><li>▪ hodnota výrazu</li><li>▪ definiční obor lomeného výrazu</li><li>▪ slovní úlohy</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

druhý ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ řeší lineární rovnice o jedné neznámé v R;</li> <li>▪ řeší v R soustavy lineárních rovnic;</li> <li>▪ řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;</li> <li>▪ řeší kvadratické rovnice o jedné neznámé;</li> <li>▪ vyjádří neznámou ze vzorce;</li> <li>▪ využije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;</li> <li>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1. Řešení rovnic a nerovnic v množině R</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úpravy rovnic</li> <li>▪ lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li> <li>▪ soustavy lineárních rovnic a nerovnic</li> <li>▪ rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>▪ kvadratické rovnice</li> <li>▪ vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>▪ slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ užívá pojmy úhel a jeho velikost;</li> <li>▪ vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math>;</li> <li>▪ určí hodnoty <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> pro <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math> pomocí kalkulátoru;</li> <li>▪ řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku;</li> <li>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2. Goniometrie, trigonometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ goniometrické funkce <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> <li>▪ trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> <li>▪ slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka;</li> <li>▪ sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníky;</li> <li>▪ řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;</li> <li>▪ graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>▪ graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>▪ určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;</li> <li>▪ určí obvod a obsah kruhu;</li> <li>▪ určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> <li>▪ určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>▪ užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek;</li> <li>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie</li> </ul> | <b>3. Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní planimetrické pojmy</li> <li>▪ polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>▪ metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>▪ trojúhelníky</li> <li>▪ shodnost a podobnost</li> <li>▪ mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>▪ kružnice, kruh a jejich části</li> <li>▪ rovinné útvary – konvexní a nekonvexní</li> <li>▪ složené útvary</li> <li>▪ shodná zobrazení v rovině</li> <li>▪ slovní úlohy</li> </ul> |

| a zdroje informací;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| třetí ročník<br>(2 hodiny týdně, celkem 62 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;</li> <li>určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;</li> <li>rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;</li> <li>určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                          | <b>1. Funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>vlastnosti funkce</li> <li>přímá úměrnost</li> <li>lineární funkce</li> <li>konstantní funkce</li> <li>nepřímá úměrnost</li> <li>kvadratická funkce</li> <li>slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části;</li> <li>určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>užívá a převádí jednotky objemu;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> | <b>2. Stereometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>tělesa a jejich sítě</li> <li>krychle, kvádr, hranol</li> <li>válec, pravidelný jehlan, rotační kužel</li> <li>koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva</li> <li>složená tělesa</li> <li>výpočet povrchu a objemu těles</li> <li>výpočet povrchu a objemu složených těles</li> <li>slovní úlohy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</li> <li>určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li> <li>při řešení úloh účelně využívá digitální technologie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li> <li>náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a zdroje informací;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li><li>▪ určí četnost a relativní četnost znaku</li><li>▪ určí aritmetický průměr;</li><li>▪ vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data;</li><li>▪ porovnává soubory dat;</li><li>▪ interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li><li>▪ čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;</li><li>▪ při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul> | <b>4. Práce s daty v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ statistický soubor a jeho charakteristika</li><li>▪ četnost a relativní četnost znaku</li><li>▪ aritmetický průměr</li><li>▪ statistická data v grafech a tabulkách</li></ul> |



## učební osnova vyučovacího předmětu

### Fyzika

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucího vztahu k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Žák logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

#### Charakteristika učiva

Fyzika se učí jako samostatný předmět v 1. ročníku 1 hodinu týdně. Zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmír, které umožní žákům pozitivní přístup k přírodě a vytvoření uceleného obrazu o okolním světě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli analyzovat a řešit problémy a využívali poznatky v běžném životě. K plnění daných cílů přispívá provádění jednoduchých experimentů a měření, jejich zpracování a vyhodnocení.

Důraz je kladen především na kapitoly úzce souvisejícími s dalšími vyučovanými předměty, především chemií a biologií (např. změny skupenství, ochrana před účinky elektrického proudu, vliv hluku a ochrana sluchu, korekce vad oka, vliv elektromagnetického záření, stavba atomu a jaderná energie) a na posílení pozitivních rysů osobnosti (pracovitost, přesnost, důslednost, sebekontrolu a odpovědnost, vytrvalost a schopnost překonávat překážky).

Hloubka probíraného učiva je variabilní, ovlivňují ji zejména vstupní vědomosti a dovednosti žáků.

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu souvisí úzce zejména s předměty chemie, biologie a ekologie a matematika.

#### Pojetí výuky

V předmětu fyzika je využíváno tradičních metod (výkladové hodiny, práce s odborným textem) i moderních výukových metod (práce s PC při vyhledávání informací). Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků a jejich intelektuální úroveň. Žák by měl probrané pojmy, jevy a zákony pochopit ve vzájemných souvislostech, aby byl schopen si další potřebné poznatky samostatně vyhledávat a doplňovat. Učitel bude dbát na aktualizaci učiva, tzn. soustavné uvádění aplikací fyzikálních jevů v technice a občanském životě a hodnocení jejich vlivu na přírodu a člověka.

Vyučující zdůrazňuje pravidla bezpečného zacházení s technickými prostředky. Důraz je kladen i na motivaci žáků, je možno použít motivační vyprávění, rozhovor, skupinovou diskusi, jednoduché pokusy s improvizovanými prostředky, hry, referáty a prezentace žáků. Shrnutí a opakování učiva po každém tematickém celku (případně s využitím projekce pomocí výpočetní techniky) získané vědomosti upevní.

### Hodnocení výsledků žáků

K hodnocení žáků se používá různých forem zjišťování úrovně znalostí: ústní zkoušení, písemné zkoušení, orientační testy, testy s výběrem odpovědí, opakovací testy, zpracování referátů na dané téma. Hodnotí se správnost, přesnost, pečlivost v písemných testech, schopnost samostatného úsudku s využitím odborné terminologie, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu, 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
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých.

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- umět obhajovat své názory a postoje;
- dodržovat odbornou terminologii.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat získané poznatky;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- 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.

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

Absolventi by měli:

- chápat význam celoživotního učení.

#### ▪ Matematické kompetence

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;

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

#### ▪ Digitální kompetence

Absolventi by měli:

- získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sledovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- získávat a pracovat s informacemi z různých zdrojů;
- posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

##### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- chránili životní prostředí pro budoucí generace, vážili si materiálních a duchovních hodnot.

##### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

##### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání různých technologických postupů;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- znali základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- měli odpovědnosti za své zdraví a osvojili si zásady zdravého životního stylu.

##### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- dokázali pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší pojem fyzikální veličina a jednotka, používá správné jednotky, ovládá převody jednotek;</li> <li>využívá digitální zdroje pro vyhledávání informací a aplikuje je při řešení problémů;</li> <li>modeluje fyzikální jevy a procesy pomocí počítačové simulace, prezentuje výsledky;</li> <li>rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;</li> <li>určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají;</li> <li>určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly;</li> <li>vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie;</li> <li>určí výslednici sil působících na těleso;</li> <li>aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;</li> <li>vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi;</li> <li>vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny;</li> <li>popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;</li> <li>popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;</li> <li>popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;</li> <li>řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;</li> <li>popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN;</li> <li>určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;</li> <li>popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;</li> <li>rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;</li> <li>charakterizuje základní vlastnosti zvuku;</li> <li>chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu;</li> <li>charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;</li> <li>řeší úlohy na odraz a lom světla;</li> <li>řeší úlohy na zobrazení zrcadla a čočkami;</li> <li>vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad;</li> <li>popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;</li> </ul> | <b>1. Úvod</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>fyzika a její části</li> <li>fyzikální veličiny a jednotky</li> </ul> <b>2. Mechanika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li> <li>Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li> <li>mechanická práce a energie</li> <li>posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li> <li>tlakové síly a tlak v tekutinách</li> </ul> <b>3. Termika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>teplota, teplotní roztažnost látek</li> <li>teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li> <li>tepelné motory</li> <li>struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</li> </ul> <b>4. Elektřina a magnetismus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</li> <li>elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li> <li>magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li> <li>vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li> </ul> <b>5. Vlnění a optika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mechanické kmitání a vlnění</li> <li>zvukové vlnění</li> <li>světlo a jeho šíření</li> <li>zrcadla a čočky, oko</li> <li>druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;</li><li>▪ popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;</li><li>▪ vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;</li><li>▪ popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;</li></ul> | <b>6. Fyzika atomu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ model atomu</li><li>▪ laser, nukleony, radioaktivita</li><li>▪ jaderné záření</li><li>▪ jaderná energie a její využití</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje Slunce jako hvězdu;</li><li>▪ popíše objekty ve sluneční soustavě;</li><li>▪ zná příklady základních typů hvězd.</li></ul>                                                                                                                                                                                | <b>7. Vesmír</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li><li>▪ hvězdy a galaxie</li></ul>                                                            |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Chemie

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů, k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu. Cílem chemického vzdělávání je především naučit žáky využívat chemické poznatky v profesním i odborném životě, klást si otázky významu chemických látek a jejich využití. Cílem biochemického vzdělávání je především naučit žáky využívat biochemických poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky významu přírodních látek pro člověka, jejich významu ve výživě a procesu trávení.

#### Charakteristika učiva

Chemie se učí se jako samostatný předmět v 2. ročníku 1 hodinu týdně celkem 33 hodin. Zahrnuje tematické celky obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie a biochemie, které souvisí s chemickým složením látek, vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Tematický celek biochemie charakterizuje významné přírodní látky, jejich zastoupení v potravinách a jejich význam pro živé organismy, pomůže žákům pochopit složení potravin a objasní mechanismus technologických změn při zpracování a skladování potravin.

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu souvisí úzce zejména s předměty fyzika, biologie a ekologie a matematika.

#### Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány výkladové hodiny, práce s odborným textem, práce s osobními počítači při vyhledávání informací, motivační vyprávění, rozhovor, skupinová diskuse, referáty a vlastní prezentace žáků. Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci uměli využívat poznatky chemie a biochemie v praktickém životě, logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy. Aby uměli posoudit chemické látky také z hlediska nebezpečnosti pro živé organismy. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí průběžně různými formami zjišťování úrovně znalostí: ústní zkoušení, písemné zkoušení, didaktické testy, domácí úkoly, zpracování referátů a prezentací na zadané téma. Hodnotí se správnost, přesnost, pečlivost, schopnost samostatného úsudku s využitím odborné terminologie, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnocena je také aktivita žáků při výuce.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- umět pracovat s odborným textem;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- využívat různé informační zdroje;
- znát možnosti dalšího vzdělávání v oboru.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

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

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování;
- umět obhajovat své názory a postoje;
- dodržovat odbornou terminologii.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností;
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat získané poznatky;
- pečovat o své fyzické a duševní zdraví;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- uznávat autoritu nadřízených;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- 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;
- dodržovat zásady chování lidí při úniku nebezpečných látek.

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

Absolventi by měli:

- chápat význam celoživotního vzdělávání;
- dodržovat zásady bezpečnosti práce s chemikáliemi.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- správně používat veličiny a jednotky při chemických výpočtech;
- odhadovat výsledky při chemických výpočtech;
- využívat tabulky a grafy při získávání konkrétních hodnot veličin;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sledovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- pracovat s osobním počítačem při studiu z CD a DVD;
- vyhledávat informace na internetu a posuzovat jejich věrohodnost;
- užívat osobního počítače při vytváření vlastních prezentací;
- získávat a pracovat s informacemi z různých zdrojů.

**Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat**

▪ **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- znali nebezpečnost chemikálií;
- znali základní povinnosti občana při úniku chemických látek;
- chránili životní prostředí pro budoucí generace, vážili si materiálních a duchovních hodnot.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností.

▪ **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- znali základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- znali problematiku koncentrace škodlivin v potravním řetězci;
- znali význam zdravé životosprávy;
- znali problematiku likvidace odpadních látek;
- měli odpovědnosti za své zdraví.

▪ **Člověk a digitální svět**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací;
- uměli používat softwaru pro tvorbu prezentací;
- uměli využívat internetu pro získávání informací a k dalšímu vzdělávání.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>objasňuje pojmy: chemická látka, fyzikální vlastnosti, chemické vlastnosti;</li><li>objasní fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;</li><li>popíše stavbu atomu, rozlišuje atom, iont, izotop, molekula;</li><li>chápe strukturu elektronového obalu atomů s nižším protonovým číslem;</li><li>popíše vznik chemické vazby a objasní vlastnosti jednotlivých typů vazeb;</li><li>zná názvy a značky vybraných chemických prvků;</li><li>oxidační číslo používá při odvozování vzorců oxidů, hydroxidů, základních anorganických kyselin a jejich solí;</li><li>dokáže zapsat vzorec a název oxidů, hydroxidů, základních anorganických kyselin a jejich solí;</li><li>orientuje se v periodické soustavě prvků;</li><li>popíše charakteristické vlastnosti nekovů a kovů a uvede jejich umístění v periodické soustavě prvků;</li><li>rozlišuje homogenní a heterogenní směs;</li><li>popíše metody oddělování složek ze směsí;</li><li>objasňuje pojmy: roztok, vodný roztok, rozpouštědlo, rozpouštěná látka;</li><li>vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení;</li><li>objasňuje pojmy: látkové množství, mol, relativní atomová hmotnost, relativní molekulová hmotnost, normální molární objem plynu;</li><li>vypočítá molární hmotnost a látkové množství chemické látky;</li><li>vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí;</li><li>provádí jednoduché chemické výpočty při řešení praktických chemických problémů;</li></ul> | <p><b>1. Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>chemické látky a jejich vlastnosti</li><li>částicové složení látek (atom, molekula)</li><li>chemická vazba</li><li>chemické prvky, sloučeniny</li><li>chemická symbolika, značky a názvy prvků</li><li>základy názvosloví anorganických sloučenin</li><li>oxidační číslo, vzorce a názvy oxidů, hydroxidů, anorganických kyselin a jejich solí</li><li>periodická soustava prvků</li><li>směsi homogenní, heterogenní</li><li>roztoky, látkové množství</li><li>chemické reakce, chemické rovnice</li><li>jednoduché výpočty z chemických vzorců a chemických rovnic</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>vysvětlí základní vlastnosti anorganických látek (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli);</li><li>tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li><li>charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví člověka a životní prostředí;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>2. Anorganická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li><li>názvosloví anorganických sloučenin</li><li>vybrané prvky a jejich anorganické sloučeniny</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje základní skupiny uhlovodíků; a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy;</li><li>▪ uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví člověka a životní prostředí;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3. Organická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vlastnosti atomu uhlíku</li><li>▪ základ názvosloví organických sloučenin</li><li>▪ organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje biogenní prvky;</li><li>▪ popíše význam fotosyntézy a dýchání v přírodě;</li><li>▪ uvede výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek;</li><li>▪ zná význam přírodních látek pro organismus;</li><li>▪ zná význam jednotlivých složek v potravinářství;</li><li>▪ rozumí vlivu přírodních látek na vlastnosti potravin;</li><li>▪ zná zastoupení jednotlivých přírodních látek v různých potravinách;</li><li>▪ popíše rozdělení sacharidů a vysvětlí význam a vlastnosti nejdůležitějších sacharidů ve výživě člověka a v gastronomii;</li><li>▪ zná složení a vznik bílkovin;</li><li>▪ chápe význam denaturace bílkovin při tepelném zpracování bílkovin;</li><li>▪ objasní význam bílkovin pro člověka</li><li>▪ popíše rozdělení lipidů a jejich složení a vlastnosti;</li><li>▪ vysvětlí význam tuků v organismu;</li><li>▪ rozumí podstatě ztužování a žluknutí tuků;</li><li>▪ zná negativní vliv akroleinu na lidský organismus;</li><li>▪ popíše jednotlivé skupiny biokatalyzátorů;</li><li>▪ vysvětlí význam biokatalyzátorů pro lidský organismus;</li><li>▪ chápe chemické složení a zná význam nukleových kyselin;</li><li>▪ chápe průběh metabolismu a mechanismus rozkladu jednotlivých živin;</li><li>▪ zná význam produktů metabolismu v organismu;</li><li>▪ popíše vybrané biochemické děje.</li></ul> | <b>4. Biochemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ chemické složení živých organismů</li><li>▪ fotosyntéza, dýchání</li><li>▪ významné přírodní látky</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>▪ sacharidy</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>▪ bílkoviny</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>▪ lipidy</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>▪ biokatalyzátory</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>▪ nukleové kyseliny</li></ul><br><ul style="list-style-type: none"><li>▪ biochemické děje - metabolismus - průběh, chemické reakce, produkty</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pracuje s digitálními technologiemi při experimentálních a badatelských činnostech a jejich prezentaci</li><li>▪ využívá digitální technologie při tvorbě grafů a datových řad</li><li>▪ za pomoci digitálních technologií analyzuje, vyhodnocuje a interpretuje získané údaje</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>5. Laboratorní práce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Biologie a ekologie

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět biologie a ekologie má důležité postavení ve vzdělávacím programu Kuchař – číšník, protože je nedílnou součástí přírodovědného vzdělávání, které žákům dává základní vědomosti a dovednosti potřebné k zajištění udržitelného rozvoje v občanském životě i v odborné pracovní činnosti. Výuka předmětu souvisí úzce s dalšími přírodovědnými předměty, s fyzikou a chemií.

Žáci porozumí základním ekologickým souvislostem, pochopí postavení člověka v přírodě, přírodní jevy a zákonitosti a umí zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje. Pozorováním a zkoumáním získají pozitivní postoj k přírodě a motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti. Vyučování je směřováno k tomu, aby žáci uměli komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko a využívat je v diskuzi k přírodovědné a odborné tematice.

#### Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které shrnují základy biologie, ekologie a problematiku člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na dopady činnosti člověka na životní prostředí, na pochopení nutnosti jednat v osobním životě i v odborné činnosti v souladu se strategií udržitelného rozvoje, především při nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami.

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu souvisí úzce zejména s předměty chemie a fyzika.

#### Pojetí výuky

Kromě běžně využívaných metod vyučování, jako je výklad s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor a diskuze, je kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií (internet) a při řešení úkolů. Významnou pracovní metodou jsou exkurze, přednášky a setkání s odborníky. Dále je kladen důraz na motivační činitele – zařazení her a soutěží.

Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci ve své profesi pracovali s ohledem na životní prostředí.

#### Hodnocení výsledků žáků

Ústní zkoušení, testy, písemné ověření vědomostí po skončení každého tematického celku, kolektivní hodnocení samostatné práce žáků, referátů, skupinové řešení problémů. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, na schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit. Hodnotí se také zpracování a přednes referátů na dané téma, spolupráce při řešení problematiky životního prostředí a práce s informacemi z oblasti informačních a komunikačních technologií.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

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 vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

#### ▪ Komunikativní kompetence

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;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě;
- zpracovávat texty odborná témata a různé pracovní materiály;
- dodržovat odbornou terminologii;
- realizovat prezentaci samostatné práce zadávané k průřezovým tématům v oblasti člověk a životní prostředí.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí;
- adekvátně na ně reagovat;
- přijímat radu i kritiku;
- dále se vzdělávat;
- být schopni pracovat v týmu;
- pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k přecházení osobních konfliktů;
- posilovat sociální kompetence v průřezových tématech Člověk a svět práce, s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

#### ▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve svém zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- chápat význam životního prostředí pro člověka;
- uznávat život jako nejvyšší hodnotu.

▪ **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 přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.) reálných situací a používat je pro řešení;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- pracovat s běžným základním a aplikačním softwarovým vybavením;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informatického vzdělávání;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

▪ **Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

▪ **Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

▪ **Člověk a životní prostředí**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- pochopili základy biologie, vlastnosti živých soustav a jejich systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, adaptace, růst a vývoj;
- se seznámili s pojmy dědičnost a proměnlivost, vliv prostředí, orientovali se v základních genetických pojmech;
- dokázali uvést příklady využití genetiky;
- uměli informovat o geneticky upravených potravinách;
- pochopili základy obecné ekologie – vztahy mezi organismy a prostředím;

- uměli charakterizovat biotické a abiotické podmínky života;
  - se orientovali v potravních vztazích v přírodě a chápali podstatu oběhu látek v přírodě;
  - uvědomovali si ochranu přírody, prostředí a krajiny;
  - poznali různé typy krajiny a její využívání člověkem;
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;
  - uměli objasnit význam ekologie jako součást každodenního života;
  - poznali závažnost komplexních vlivů životního prostředí na člověka a jeho zdraví a význam prevence onemocnění;
  - se seznámili s organizací ochrany přírody a prostředí v ČR a s problémy na lokální a globální úrovni;
  - porozuměli přírodním jevům a procesům, které ovlivňují život;
  - chránili životní prostředí a aktivně se zapojovali do jeho udržování a zlepšování;
  - měli přehled o třídění odpadů, o způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce.
- **Člověk a digitální svět**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací;
    - uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
    - se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi;</li> <li>▪ vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;</li> <li>▪ popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života;</li> <li>▪ vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou;</li> <li>▪ charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly;</li> <li>▪ uvede základní skupiny organismů a porovná je;</li> <li>▪ objasní význam genetiky;</li> <li>▪ popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav;</li> <li>▪ vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu;</li> <li>▪ uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence;</li> </ul> | <b>1. Základy biologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>▪ vlastnosti živých soustav</li> <li>▪ typy buněk</li> <li>▪ rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li> <li>▪ dědičnost a proměnlivost</li> <li>▪ biologie člověka</li> <li>▪ zdraví a nemoc</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí základní ekologické pojmy;</li> <li>▪ charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);</li> <li>▪ charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;</li> <li>▪ uvede příklad potravního řetězce;</li> <li>▪ popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2. Ekologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní ekologické pojmy</li> <li>▪ ekologické faktory prostředí</li> <li>▪ potravní řetězce</li> <li>▪ koloběh látek v přírodě a tok energie</li> <li>▪ typy krajiny</li> </ul>                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>hlediska látkového a energetického;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;</li><li>▪ hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;</li><li>▪ charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví;</li><li>▪ charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;</li><li>▪ popíše způsoby nakládání s odpady;</li><li>▪ charakterizuje globální problémy na Zemi;</li><li>▪ uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci;</li><li>▪ uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;</li><li>▪ uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí;</li><li>▪ vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;</li><li>▪ zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;</li><li>▪ na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.</li></ul> | <p><b>3. Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li><li>▪ dopady činností člověka na životní prostředí</li><li>▪ přírodní zdroje energie a surovin</li><li>▪ odpady</li><li>▪ globální problémy</li><li>▪ ochrana přírody a krajiny</li><li>▪ chráněná území v ČR a v regionu</li><li>▪ nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li><li>▪ zásady udržitelného rozvoje</li><li>▪ odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li></ul> |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Informatika

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař-číšník                                                        |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 129                                                                  |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty 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.

Cílem je, aby se pro žáky stal počítač běžným pracovním nástrojem.

#### Charakteristika učiva

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

#### Pojetí výuky

Výuka probíhá v odborných učebnách výpočetní techniky. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuka je vedena formou výkladu v přímé součinnosti s praktickou činností na počítači. Těžiště výuky však spočívá v provádění praktických úkolů, formou samostatné práce žáků na počítači. Při výuce je uplatňován projektový přístup s důrazem na řešení komplexních úloh a na týmovou práci.

#### Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení je průběžná klasifikace individuálně zadávaných úkolů. Důraz je kladen především na praktické dovednosti.

Každý tematický celek je zakončen prověřovací prací. Prověřovací okruhy z těchto tematických celků jsou zpracovávány individuálně i skupinově, obsahují nově probranou látku i vazby na související problémové okruhy.

Na celkové hodnocení má vliv také hodnocení domácí práce a aktivní přístup k výuce prostřednictvím e-learningu.



### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

- **Kompetence k učení**
  - Absolventi by měli:
    - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
    - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný;
    - umět s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
    - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
    - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
    - znát možnosti svého dalšího vzdělávání.
- **Kompetence k řešení problémů**
  - Absolventi by měli:
    - být schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
    - být schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
    - být schopni volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
    - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
- **Komunikativní kompetence**
  - 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;
    - zpracovávat pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
    - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
    - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
    - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- **Personální a sociální kompetence**
  - Absolventi by měli:

- být připraveni reálně posuzovat své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování;
  - být schopni efektivně se učit a pracovat;
  - být schopni vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat hodnocení výsledků své práce, adekvátně na ně reagovat
  - být schopni přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat;
  - být schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky;
  - být schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností;
  - umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.
- 
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - Absolventi by měli:
    - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
    - uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě jiných lidí;
    - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
    - ctít život jako nejvyšší hodnotu, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a být připraven řešit své osobní a sociální problémy.
  - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - Absolventi by měli:
    - dokázat získávat a vyhodnocovat informace o pracovních nabídkách, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb;
    - umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.
  - Matematické kompetence
  - Absolventi by měli:
    - umět zvolit pro řešení úkolu odpovídající matematické postupy a techniky;
    - využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata);
    - správně používat a převádět jednotky;
    - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
    - umět provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu.
  - Digitální kompetence
  - Absolventi by měli:
    - získat otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
    - mít motivaci k celoživotnímu učení;
    - mít důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
    - mít schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
    - získat sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
    - najít schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- Občan v demokratické společnosti
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

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

▪ **Člověk a svět práce**

- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:  
měli osobní odpovědnost za vlastní život;  
se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;  
byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;  
se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;  
se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;  
se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;  
se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;  
jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;  
se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

▪ **Člověk a životní prostředí**

- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:  
respektovali principy udržitelného rozvoje;  
pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;  
dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;  
osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

▪ **Člověk a digitální svět**

- Žáci jsou vedeni k tomu, aby:  
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.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad;</li> <li>chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;</li> <li>s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;</li> <li>v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole).</li> </ul> | <p><b>Bezpečnost v digitálním prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování)</li> <li>sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat)</li> <li>digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy</li> <li>digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušování soukromí při využívání technologií</li> <li>sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program;</li> <li>rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému;</li> <li>zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu;</li> <li>hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problému ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>Tvorba, testování a provoz softwaru</b></p> <p><b>Návrh programu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení</li> <li>rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování</li> <li>pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Tvorba a vývoj programu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk)</li> <li>základní koncepty tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly)</li> <li>volba nástroje podle zadání úlohy</li> <li>návrh programu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>program otestuje a optimalizuje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Testování programů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Způsoby testování programu</li> <li>Druhy chyb, chybové hlášky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>používá základní a programové konstrukce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>Běh a provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verze programu, instalace a aktualizace programu</li> <li>hlášení a evidence závad</li> <li>nápověda a licence programu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna;</li> <li>▪ rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat</li> </ul> | <b>Počítačové sítě a síťové služby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí</li> <li>▪ principy fungování webu a cloudových služeb</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

druhý ročník

(2 hodiny týdně, celkem 66 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano;</li> <li>▪ vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty;</li> <li>▪ rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový;</li> <li>▪ popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly;</li> <li>▪ rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat;</li> <li>▪ na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí;</li> <li>▪ efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle</li> </ul> | <b>Digitální technologie</b><br><b>Hardware a software</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost</li> <li>▪ současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty</li> <li>▪ připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory</li> <li>▪ souborový systém a paměťová úložiště</li> <li>▪ zařízení s operačním systémem</li> <li>▪ aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)</li> <li>▪ zařízení s vestavěnými systémy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> <li>▪ vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Textový procesor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ práce s objekty</li> <li>▪ seznamy</li> <li>▪ použití stylů</li> <li>▪ tabulky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> <li>▪ ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem;</li> <li>▪ třídí a řadí data, která následně vizualizuje nebo zpracuje do obvyklého formátu v daném kontextu a oboru</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Tabulkový procesor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní práce s tabulkami</li> <li>▪ tvorba vzorců</li> <li>▪ základní funkce</li> <li>▪ grafy</li> <li>▪ třídění a řazení dat</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> <li>▪ zná základní typy grafických formátů;</li> <li>▪ volí odpovídající vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;</li> <li>▪ umí použít základní nástroje vektorového a rastrového grafického editoru</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Grafika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ grafika rastrová</li> <li>▪ grafika vektorová</li> <li>▪ pořízení a úpravy fotografií</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> <li>▪ vytváří složitější multimediální dokumenty specializovaných AW pro tvorbu prezentací</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Software pro tvorbu prezentací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vkládání objektů z jiných aplikací</li> <li>▪ vlastnosti snímků a prezentace</li> <li>▪ způsoby uložení prezentace</li> <li>▪ animace a časování</li> <li>▪ hypertextové odkazy</li> <li>▪ multimediální prvky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ navrhne algoritmy podle specifikace zadání</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Algoritmizace</b><br>bobřík informatiky                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| třetí ročník<br>(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                               |
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 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;</li><li>▪ vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání;</li><li>▪ formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém;</li><li>▪ navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů</li></ul> | <b>Informační systémy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů</li><li>▪ Informační systémy využívané v oboru</li></ul>             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ukládání a zpracování dat</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda</li><li>▪ řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Vývoj informačního systému</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu</li><li>▪ návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník</li></ul>                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ navrhne algoritmy podle specifikace zadání</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Algoritmizace</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ bobřík informatiky</li></ul>                                                                                                                                     |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Tělesná výchova

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Tělesná výchova je součástí povinného vzdělávání a je vytvářena zásadně pro žáky a jejich prospěch. Tělesná výchova je povinná pro všechny dívky a chlapce s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých úlev navrhovaných a sledovaných lékařem. Je završením povinného pohybového vzdělání a orientuje se na upevnění, doplnění a praktické ověření uceleného systému informací, dovedností, návyků a postojů v životě moderního člověka.

Tělesná výchova navozuje kladné vztahy k pohybovým činnostem, zejména prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách) a proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí.

Vyučovací předmět tělesná výchova usiluje o předání optimálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury a o přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností žáků, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času. Kromě toho podává informace i z oblasti péče o vlastní zdraví, poskytování neodkladné první pomoci a ochrany obyvatel při mimořádných událostech.

#### Charakteristika učiva

Ve svých kompetencích obsahu a metodách bezprostředně navazuje na tělesnou výchovu realizovanou podle učebních osnov vzdělávacích programů pro druhý stupeň základní školy. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle výkonnosti a zájmu v rámci dané třídy či skupiny.

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti 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: sportovní a rytmická gymnastika, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly a doplňkové učivo plavání a bruslení.

#### Mezipředmětové vztahy

Výuka tělesné výchovy úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je například biologie a ekologie, a velmi úzce souvisí s výukou zdravého životního stylu a s výukou BOZP.

#### Pojetí výuky

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví. Výuka je realizována převážně formou praktických činností. V podzimních a jarních měsících na atletickém stadionu, na přilehlých venkovních travnatých plochách a na koupališti. V zimním období probíhá ve školní tělocvičně a na nedaleké umělé ledové ploše. Výuka probíhá ve

dvouhodinových blocích. Praktická část může být doplněna kurzy a besedami. Část výuky je realizována teoreticky-formou přednášek, s využitím moderní audiovizuální techniky.

Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků s maximálním využitím daného času. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození ze zdravotních důvodů. Součástí vzdělávání je účast nejlepších žáků v okresních a krajských sportovních soutěžích.

Jednotlivé vyučovací hodiny jsou vedeny tak, aby přinášely žákům radost z pohybové činnosti, uspokojení z dosažených výsledků, ze vzájemných vztahů vytvářených při společné činnosti, z ohleduplnosti, vzájemné pomoci a z celkové atmosféry ve výuce. Důraz je kladen na bezpečnost, estetičnost a hygienickou nezávadnost prostředí.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je především hodnocen za změnu ve vlastním výkonu či dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu, za snahu využívat některé osvojené návyky v běžném denním režimu.

Při hodnocení předmětu tělesná výchova bereme na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků (biologický věk, genetické předpoklady a rozdílný stupeň rozvoje pohybových dovedností). Součástí hodnocení je dále snaha o dodržování bezpečnosti, pravidel, odborné terminologie v předmětu a celkový přístup žáka k výuce.

Žáci s dlouhodobou absencí pro dočasnou zdravotní indispozici prokazují své znalosti formou seminární práce se zadanou vyučovanou problematikou.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k získávání nových pohybových dovedností a k informacím o zdravém způsobu života;
- využívat zkušenosti z přiměřeně volených pohybových činností ve školní tělesné výchově pro aktivní odpočinek ve svém volném čase;
- soustředěně sledovat a poslouchat pokyny učitele;
- kriticky hodnotit vlastní pokrok při dosahování cílů učení a učit se z chyb vlastních i druhých;
- soustavným úsilím o zlepšování svých dovedností a výkonů posilovat své morálně volní vlastnosti, sebedůvěru, cílevědomost a houževnatost.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- osvojit si metody řešení problematiky výuky motorických dovedností (metoda názorné ukázky a napodobení, metoda pokusu a omylu, ideomotorický trénink, metoda postupnosti a soustavnosti);
- osvojit si pravidla a taktické dovednosti vyučovaných sportovních odvětví;
- spolupracovat při řešení vzniklých problémů s jinými lidmi (týmová práce).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- účastnit se aktivně diskusí, formulovat své názory a postoje i ve vypjatých situacích sportovních soutěží a vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- přispívat k vytvoření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat prudkým emocím;
- respektovat fyzicky méně zdatné spolužáky, chovat se k nim ohleduplně a s pochopením;
- naučit se pravidlům pořadových cvičení jako nutnému opatření k plynulé a bezpečné organizaci pohybových cvičení, respektovat pokyny učitele.



▪ Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- dodržovat pravidla, respektovat práva a osobnost druhých lidí, (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- soutěžit v rámci pravidel fair play.

▪ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:

- mít odpovědný přístup k vlastnímu zdraví a své tělesné kondici, jako k základní hodnotě každého člověka, která je podmínkou úspěšného uplatnění každého člověka v soukromém i pracovním životě.

▪ Matematické kompetence

Absolventi by měli:

- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

▪ Digitální kompetence

Absolventi by měli:

- získávat informace z různých médií, pracovat s nimi a posuzovat jejich rozdílnou věrohodnost.

Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- si vážili zdraví, jako jedné z prvořadých hodnot potřebných ke kvalitnímu prožívání života;
- pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- soutěžili v rámci pravidel fair play;
- dovedli se orientovat a optimálně využívat masová média pro získávání informací týkajících se zásad zdravého životního stylu.

▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- dovedli vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a zdraví.

▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním životě;
- chápali, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka.

▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli vybaveni znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a k bezpečnému používání digitálních technologií;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>▪ popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>▪ zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>▪ popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>▪ orientuje se v zásadách zdravé výživy;</li> <li>▪ objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>▪ popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>▪ dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> <li>▪ zná zásady poskytování první pomoci;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>▪ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>▪ odpovědnost za zdraví své i druhých</li> <li>▪ prevence úrazů a nemocí</li> </ul> <p><b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>▪ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace, první pomoc)</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>▪ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>▪ stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti);</li> <li>▪ komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály;</li> <li>▪ dokáže rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>▪ dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>▪ dovede o pohybových činnostech diskutovat;</li> <li>▪ dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>▪ uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>▪ je schopen sladit pohyb s hudbou;</li> <li>▪ využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>▪ participuje na týmových herních činnostech družstva;</li> <li>▪ dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>▪ pozná chybně a správně prováděné činnosti;</li> <li>▪ má přehled o základních atletických disciplínách a metodice jejich nácviku;</li> <li>▪ zná pravidla vyučovaných sportovních her a herní činnosti jednotlivce;</li> </ul> | <p><b>2. Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam pohybu pro zdraví;</li> <li>▪ odborné názvosloví; komunikace</li> <li>▪ výstroj, výzbroj;</li> <li>▪ hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí;</li> <li>▪ pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>▪ rozhodování;</li> <li>▪ pohybové testy; měření výkonů</li> <li>▪ zdroje informací</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.</li> </ul> <p><b>Sportovní gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh</li> </ul> <p><b>Rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmičtým doprovodem;</b></p> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <p><b>Pohybové hry (drobné a sportovní)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ odbíjená, basketbal, vybíjená</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>▪ je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a vybrat si z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul> | <b>3. Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>▪ pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě</li> <li>▪ kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí plavat dvěma způsoby;</li> <li>▪ ovládá jízdu vpřed a vzad na bruslích.</li> </ul>                                                                                                                                                                      | <b>4. Doplnkové učivo</b><br>Plavání <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ adaptace na vodní prostředí</li> <li>▪ dva plavecké způsoby</li> </ul> Bruslení <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základy bruslení na ledě vpřed, změna směru jízdy, zastavení)</li> </ul> Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ motorické testy</li> </ul> |

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje ve svém jednání základní znalosti stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>▪ popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>▪ zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>▪ popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>▪ orientuje se v zásadách zdravé výživy;</li> <li>▪ objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>▪ kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu;</li> <li>▪ popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>▪ dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> </ul> | <b>1. Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva</li> <li>▪ aplikace znalostí na řešení modelových situací</li> </ul> <b>Zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>▪ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>▪ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>▪ prevence úrazů a nemocí</li> <li>▪ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> <b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>▪ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul> <b>První pomoc</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>▪ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>▪ stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>▪ komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smlouvané signály a vhodně používá odbornou</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2. Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva prvního ročníku</li> <li>▪ zvyšování tělesné kondice</li> <li>▪ zdokonalování motorických dovedností</li> </ul> <b>Teoretické poznatky</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>terminologii;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>▪ dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>▪ dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>▪ dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>▪ dovede o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit je;</li> <li>▪ dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>▪ uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>▪ je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby;</li> <li>▪ ovládá herní činnosti jednotlivce a zná pravidla vyučovaných sportovních her;</li> <li>▪ využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>▪ participuje na týmových herních činnostech družstva;</li> <li>▪ dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>▪ pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika</li> <li>▪ odborné názvosloví; komunikace</li> <li>▪ výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>▪ hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí</li> <li>▪ pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>▪ rozhodování;</li> <li>▪ pohybové testy; měření výkonů</li> <li>▪ zdroje informací</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. Sportovní Gymnastika</li> <li>- cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> <li>Rytmická gymnastika</li> <li>- pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmičtým doprovodem; tanec</li> </ul> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí, štafetový běh</li> </ul> <p>Pohybové hry (drobné a sportovní)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ florbal, korfbal, basketbal, odbíjená</li> </ul> <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pády, úpolové soutěže (přetlaky a přetahy)</li> <li>▪ základní sebeobrana</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>▪ je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a vybrat si z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>3. Zdravotní tělesná výchova</b><br/>(podle doporučení lékaře)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>▪ pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání,</li> <li>▪ kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí plavat dvěma plaveckými způsoby;</li> <li>▪ ovládá jízdu vpřed a vzad na bruslích.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>4. Doplnkové učivo</b></p> <p><b>Plavání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ adaptace na vodní prostředí</li> <li>▪ dva plavecké způsoby</li> <li>▪ určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> </ul> <p><b>Bruslení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základy bruslení na ledě</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ motorické testy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje ve svém jednání základní znalosti stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>▪ popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>▪ zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>▪ dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>▪ orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>▪ objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví;</li> <li>▪ kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu;</li> <li>▪ popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;</li> <li>▪ dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat;</li> <li>▪ prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul> | <b>1. Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva</li> <li>▪ aplikace znalostí na řešení modelových situací</li> </ul> <b>Zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>▪ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>▪ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>▪ prevence úrazů a nemocí</li> <li>▪ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul> <b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>▪ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul> <b>První pomoc</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>▪ poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>▪ stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>▪ komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>▪ dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu;</li> <li>▪ dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>▪ dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> <li>▪ sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej;</li> <li>▪ uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>▪ dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>▪ ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil;</li> </ul>              | <b>2. Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prohlubování učiva předcházejících ročníků</li> <li>▪ zvyšování tělesné kondice</li> <li>▪ zdokonalování motorických dovedností</li> </ul> <b>Teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>▪ odborné názvosloví; komunikace</li> <li>▪ výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>▪ hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>▪ pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>▪ rozhodování; zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení</li> <li>▪ pohybové testy; měření výkonů</li> <li>▪ zdroje informací</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>▪ dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>▪ uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>▪ dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>▪ je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>▪ participuje na týmových herních činnostech družstva; zná herní činnosti jednotlivce i družstva;</li> <li>▪ dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>▪ pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a hodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> </ul> | <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.</li> </ul> <p><b>Sportovní Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <p><b>Pohybové hry (drobné a sportovní)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ softbal, basketbal, odbíjená, florbal</li> </ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pády</li> <li>▪ základní sebeobrana</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>▪ je schopen hodnotit své pohybové možnosti a vybrat si z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>3. Zdravotní tělesná výchova</b><br/>(podle doporučení lékaře)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>▪ pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě</li> <li>▪ kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí plavat dvěma plaveckými způsoby;</li> <li>▪ ovládá jízdu vpřed a vzad na bruslích, umí zastavit;</li> <li>▪ ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>4. Doplnkové učivo</b></p> <p><b>Plavání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ adaptace na vodní prostředí</li> <li>▪ dva plavecké způsoby</li> <li>▪ určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> </ul> <p><b>Bruslení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základy bruslení na ledě jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení)</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <p>motorické testy</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### **Ekonomika**

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie<br>a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.

Žákům je umožněno teoreticky a prakticky poznat základní ekonomické činnosti související s provozem podniků společného stravování a s jejich hospodařením, osvojit si základní ekonomické pojmy a vztahy v tržním hospodářství a získat základní vědomosti o principech a pracovních metodách uplatňovaných v těchto ekonomických činnostech.

Obsah předmětu je vybrán na základě reálných potřeb v praxi a sestaven tak, aby žáci pochopili vnitřní logiku ekonomických činností. Předpokládá se, že při výuce budou vyučující hojně využívat příkladů z konkrétního hospodářského života v podnicích a budou zařazovat praktické příklady doplněné základními výpočty.

#### Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vymezují základní ekonomické pojmy, podmínky pro vznik trhu, zákony trhu a fungování tržního mechanismu. Žák získá základní znalosti o podnikových činnostech, postavení zaměstnanců v podniku, zorientuje se v daňové, pojišťovací a bankovní soustavě.

Obsah předmětu vychází z odborného okruhu rámcového vzdělávacího programu a je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku v dotaci 1 vyučovací hodiny týdně. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem základy společenských věd a matematikou. Obsah předmětu je v souladu se Standardem finanční gramotnosti a je propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

#### Pojetí výuky

Úkolem výuky je teoreticky i prakticky zvládnout jednotlivé celky, porozumět odborným pojmům a umět je správně použít.

Ve výuce se uplatní výklad s návazností na znalosti žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s právními normami. Žáci využijí učebnice, právní normy, předtisky dokladů.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně formou ústního i písemného zkoušení. Hodnocení je slovní i numerické, klade se důraz na znalost podstaty probrané látky, na samostatné myšlení, schopnost řešení praktických úkolů a schopnost kritického hodnocení.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

- Kompetence k učení

- Absolventi by měli:
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru;
  - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.
- **Kompetence k řešení problémů**
- Absolventi by měli:
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej;
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat vědomostí získaných dříve;
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.
- **Komunikativní kompetence**
- Absolventi by měli:
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
  - porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě;
  - reagovat na hospodářské dění v české i mezinárodní ekonomice.
- **Personální a sociální kompetence**
- Absolventi by měli:
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí;
  - přijímat radu i kritiku;
  - kriticky hodnotit výsledky své práce;
  - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
- Absolventi by měli:
  - jednat odpovědně, samostatně nejen ve svém zájmu, ale i v zájmu veřejném;
  - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě.
- **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;
  - 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;
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
  - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.
- **Matematické kompetence**
- Absolventi by měli:



- správně používat a převádět běžné jednotky;
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
  - číst a vytvářet grafické znázornění (tabulky, schémata apod.);
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
- **Digitální kompetence**
- Absolventi by měli:
    - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
    - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
    - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informatického vzdělávání;
    - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
- **Odborné kompetence**
- Absolventi by měli:
    - kalkulovat cenu výrobků a služeb;
    - orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
    - využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
    - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje;
    - vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
    - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
    - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, sociální dopady;
    - efektivně hospodařit s finančními prostředky.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**
- Žáci jsou vedeni k tomu aby:
    - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku;
    - byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledali na ně odpovědi a řešení;
    - dovedli se orientovat v mediálních výstupech, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová media pro různé potřeby;
    - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.
- **Člověk a svět práce**
- Žáci jsou vedeni k tomu aby:
    - měli osobní odpovědnost za vlastní život;
    - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
    - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
    - se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
    - se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
    - se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
    - se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;

- jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí**
- Žáci jsou vedeni k tomu aby:
  - získali informace o současných globálních regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí.
- **Člověk a digitální svět**
- Žáci jsou vedeni k tomu aby:
  - využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů, pro jejich zobrazování a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům;
  - uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
  - se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy;</li><li>▪ vysvětlí pojem životní úroveň obyvatelstva;</li><li>▪ orientuje se ve vývoji ekonomiky;</li><li>▪ chápe podstatu a fungování hospodářského procesu;</li><li>▪ umí charakterizovat výrobní faktory;</li><li>▪ chápe podstatu výrobního procesu.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>1. Základní ekonomické pojmy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ekonomika, pojem, vývoj, současná ekonomika</li><li>▪ potřeby, statky, služby, spotřeba</li><li>▪ životní úroveň</li><li>▪ hospodaření, hospodářský proces</li><li>▪ výroba, výrobní faktory</li></ul>                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ chápe mechanismus trhu a tržních subjektů;</li><li>▪ stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li><li>▪ rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2. Tržní ekonomika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zboží a jeho vlastnosti</li><li>▪ trh a jeho fungování</li><li>▪ tržní subjekty</li><li>▪ poptávka a nabídka, cena, tržní rovnováha</li><li>▪ podstata tržního mechanismu</li></ul>                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ umí charakterizovat národní hospodářství;</li><li>▪ dokáže zhodnotit úroveň národního hospodářství;</li><li>▪ charakterizuje jednotlivá odvětví;</li><li>▪ charakterizuje jednotlivé sektory;</li><li>▪ vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel</li><li>▪ na příkladu ukáže, jak se bránit nepříznivým důsledkům inflace;</li><li>▪ nezaměstnanosti a jejich důsledky na finanční situaci obyvatel;</li><li>▪ zná obsah a součásti hospodářské politiky státu;</li><li>▪ vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství.</li></ul> | <b>3. Národní hospodářství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pojem, členění, odvětví, sektory</li><li>▪ činitelé ovlivňující úroveň národního hospodářství</li><li>▪ hodnocení úrovně národního hospodářství</li><li>▪ hospodářská politika státu</li><li>▪ státní rozpočet</li><li>▪ inflace</li><li>▪ nezaměstnanost</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zná význam a postavení obchodu v národním hospodářství;</li> <li>charakterizuje jednotlivé funkce obchodu;</li> <li>dokáže rozčlenit obchod a charakterizovat jednotlivé složky.</li> </ul>                                                                                                                                          | <b>4. Obchod jako součást NH</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>úkoly obchodu v NH</li> <li>členění obchodu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>chápe pojmy podnik, podnikání, podnikatel;</li> <li>rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;</li> <li>posoudí vhodné formy podnikání pro obor;</li> <li>vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu.</li> </ul> | <b>5. Podnikání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>podnik</li> <li>zakladatelský rozpočet</li> <li>povinnosti podnikatele</li> <li>právní formy podnikání</li> <li>podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích</li> <li>druhy a charakteristika obchodních společností</li> <li>družstvo</li> <li>státní podnik</li> <li>podnikatelský záměr</li> </ul> |

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná obsah personální činnosti podniku;</li> <li>popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti;</li> <li>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li> <li>vypočítá čistou mzdu;</li> <li>na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele;</li> <li>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce;</li> <li>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;</li> <li>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří;</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci.</li> </ul> | <b>1. Zaměstnanci podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>obsah personalistiky podniku</li> <li>organizace práce na pracovišti</li> <li>pracovně-právní vztahy</li> <li>vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>hodnocení a odměňování pracovníků</li> <li>mzda časová a úkolová</li> <li>výpočet mezd</li> <li>péče o pracovníky</li> <li>druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje jednotlivé druhy majetku, dokáže je charakterizovat;</li> <li>chápe význam a obsah zásobování v podniku.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2. Zajištění činnosti podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pořízení a struktura majetku</li> <li>charakteristika dlouhodobého majetku, výpočet odpisů</li> <li>charakteristika oběžného majetku</li> <li>zásobování podniku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>vypočítá výsledek hospodaření.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>3. Hospodaření podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>náklady</li> <li>výnosy</li> <li>výsledek hospodaření, zisk/ztráta, použití</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li> <li>vysvětlí, co má vliv na cenu zboží;</li> <li>řeší jednoduché kalkulace ceny.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4. Tvorba cen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>cena – pojem, význam, druhy</li> <li>kalkulace cen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chápe podstatu financování podniku;</li> <li>▪ rozlišuje vlastní a cizí zdroje financování.</li> </ul> | <b>5. Financování činnosti podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pojem a struktura financování</li> <li>▪ vlastní zdroje</li> <li>▪ cizí zdroje</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní pojmy z oblasti bankovníctví;</li> <li>▪ orientuje se ve službách peněžních ústavů;</li> <li>▪ dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>▪ dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné, nutné a výhodné;</li> <li>▪ vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;</li> <li>▪ vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;</li> <li>▪ orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku;</li> <li>▪ vyplňuje doklady související s pohybem peněz;</li> <li>▪ charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění.</li> </ul> | <b>1. Finanční vzdělávání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ peníze</li> <li>▪ banka, bankovní soustava, fungování bankovní soustavy v ČR, služby peněžních ústavů</li> <li>▪ obchodní banky a jejich služby</li> <li>▪ úroková míra, RPSN</li> <li>▪ hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>▪ doklady při platebním styku</li> <li>▪ úvěrové produkty</li> </ul>     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát;</li> <li>▪ vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>▪ provede jednoduchý výpočet daní;</li> <li>▪ rozlišuje daňová přiznání;</li> <li>▪ orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;</li> <li>▪ provede jednoduchý výpočet sociálního a zdravotního pojištění.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2. Daňová soustava, pojišťovnictví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ daně a daňová soustava</li> <li>▪ výpočet daní</li> <li>▪ charakteristika jednotlivých daní</li> <li>▪ daňové přiznání</li> <li>▪ pojišťovací soustava</li> <li>▪ pojištění, pojistné produkty</li> <li>▪ sociální a zdravotní pojištění</li> </ul>                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná způsoby vedení evidence podnikatelské činnosti;</li> <li>▪ vyhotoví a zkontroluje daňový doklad;</li> <li>▪ vysvětlí zásady daňové evidence;</li> <li>▪ orientuje se v účetní evidenci majetku</li> <li>▪ vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3. Evidence hospodářských činností a majetku podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ způsoby vedení evidence podnikatelské činnosti</li> <li>▪ zásady daňové evidence příjmů a výdajů</li> <li>▪ daňové a účetní doklady</li> <li>▪ ocenění majetku a závazků v daňové evidenci</li> <li>▪ evidence majetku a závazků</li> <li>▪ daňová přiznání fyzických osob</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>▪ vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt;</li> <li>▪ uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití;</li> <li>▪ volí a používá základní marketingové nástroje;</li> <li>▪ chápe význam managementu v podniku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4. Marketing, management</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ marketingová koncepce</li> <li>▪ produkt</li> <li>▪ propagace – reklama, konkurence</li> <li>▪ podpora prodeje, osobní prodej</li> <li>▪ estetika provozovny</li> <li>▪ online komunikace, prezentace a nové technologie</li> </ul>                                                                               |

---

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí</li><li>▪ manažer v organizaci</li><li>▪ manažerské funkce</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

---

## Komunikace ve službách

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 30                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky se základními administrativními pracemi a poskytnout jim odborné vědomosti a dovednosti z oblasti zpracování ekonomických informací. Žáci se učí psát na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem. Přesnosti se dává přednost před rychlostí. Učitel věnuje značnou pozornost odborné jazykové stránce psaného textu, dbá na to, aby žáci získali jasnou představu o tom, co má koncipovaná písemnost obsahovat a jak mají logicky uspořádat obsah, aby byl přehledný a srozumitelný, formálně a věcně správný.

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti a dovednosti pro úspěšné vykonávání administrativních prací.

Ve výuce je třeba klást důraz na psaní desetiprstovou hmatovou metodou, přesné psaní před rychlostí, využívání funkcí tabulkového procesoru, pravopis včetně znalosti interpunkce, uspořádání textu tak aby byl přehledný, srozumitelný, formálně a věcně správný, estetickou úpravu písemností, úpravu pracoviště, hygienu a bezpečnost práce.

#### Charakteristika učiva

Výuka směřuje k tomu, aby žáci přesně psali desetiprstovou hmatovou metodou minimální rychlostí 160 úhozů za minutu při přesnosti 0,50 %, seznámili se s normami pro vyhotovování obchodních dopisů a dalších písemností, seznámili se s organizací písemného styku, využívali kancelářské techniky a zvládli písemné zpracování formální úpravy samostatné odborné práce dle jednotného zadání závěrečných zkoušek.

#### Mezipředmětové vztahy

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu informatika. Existují i vazby na další předměty jako jsou základy společenských věd a odborný výcvik.

#### Pojetí výuky

Předmět je zaměřen na získání dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou na získání dovednosti zpracovávat písemnosti podle normy. Výuka probíhá v odborné učebně vybavené počítači. Podle možností se při výuce zpravidla využívá výukový program Všemi deseti.

#### Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení výkonů v psaní na klávesnici jsou písemné zkoušky (minutová, pětiminutová, desetiminutová cvičení, psaní na přesnost), ve kterých se posuzuje dosažená rychlost a přesnost podle limitů. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava podle normy.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

▪ **Kompetence k učení**

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

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

▪ **Komunikativní kompetence**

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;
- zpracovávat administrativní písemnosti;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

▪ **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Absolventi by měli:

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

▪ **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;
- 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;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.).

#### ▪ Digitální kompetence

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

#### ▪ Odborné kompetence

Absolventi by měli:

- využívat racionálně pro práci prostředky kancelářské techniky, ovládat desetiprstovou hmatovou metodu;
- uplatňovat dovednosti ze sociální a řečové komunikace při ústním a písemném styku s občany i s institucemi;
- poskytovat úplné informace;
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- umět manipulovat s dokumenty ve firmě.

### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

#### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně vyžívat masová média pro své různé potřeby.

#### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali svět a lépe mu rozuměli;
- efektivně pracovali s informacemi, brali při rozhodování ohled na dopady takového rozhodnutí na životní prostředí.

#### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se naučili písemně vyjadřovat při úřední korespondenci;
- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život;
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, aby se písemně i verbálně prezentovali při jednání s potencionálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a priority.

#### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti;
- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání;
- využívali počítače jako zdroje informací, prostředky zpracování informací a prostředky, které jim umožní přehlednou a srozumitelnou prezentaci výsledků jejich práce;
- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti;</li> <li>▪ orientuje se na klávesnici;</li> <li>▪ přesně ví, co je základní postavení ruky;</li> <li>▪ popíše princip psaní velkých písmen;</li> <li>▪ přepíše jakýkoliv text obsahující značky a číslice;</li> <li>▪ správně používá citace a bibliografické údaje, dodržuje autorská práva.</li> </ul>                                          | <b>1. Základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nácvik psaní na střední a horní písmenné řadě</li> <li>▪ nácvik malých písmen na dolní písmenné řadě</li> <li>▪ nácvik velkých písmen</li> <li>▪ nácvik písmen na číselné řadě</li> <li>▪ nácvik znamének, značek, číslic</li> <li>▪ citace informací z online prostředí, pravidla použití</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její funkce;</li> <li>▪ umí pracovat s kopírovacím zařízením, telefonem.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2. Kancelářská technika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ využití techniky v komunikaci</li> <li>▪ kopírovací zařízení</li> <li>▪ telefon</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností;</li> <li>▪ stylizuje jednotlivé druhy obchodních písemností;</li> <li>▪ používá normativní zásady při vypracování jednotlivých písemností;</li> <li>▪ stylizuje reklamaci, urgenci a umí na ně odpovědět;</li> <li>▪ nastylizuje upomínky a ví, kdy je použít a umí na ně odpovědět.</li> </ul> | <b>3. Písemnosti v hospodářském styku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úprava písemností</li> <li>▪ poptávka</li> <li>▪ nabídka</li> <li>▪ objednávka a její potvrzení</li> <li>▪ odvolávka a přepravní dispozice</li> <li>▪ návštěvní záznamy</li> <li>▪ dodací list</li> <li>▪ faktura</li> <li>▪ reklamace, urgence, upomínka</li> <li>▪ odpověď na reklamaci, urgenci, upomínku</li> </ul>           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt;</li> <li>▪ sestavuje propagační písemnosti;</li> <li>▪ sestavuje letáky, prospekty;</li> <li>▪ sestavuje inzerát a odpověď na něj;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4. Propagační písemnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ reklama</li> <li>▪ prospekty</li> <li>▪ letáky</li> <li>▪ inzeráty</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyhotoví po grafické stránce samostatnou odbornou práci;</li> <li>▪ umí pracovat s kancelářskou technikou;</li> <li>▪ dokáže stylizovat objednávku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>5. Samostatná odborná práce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Potraviny a výživa

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka.

#### Charakteristika učiva

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, s jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě pokrmů a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a manipulace z hlediska uchování jejich jakosti, hygienické nezávadnosti a minimalizování ztrát. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu. Osvojují si výpočty biologické a energetické hodnoty potravin. Učí se pracovat s výživovými normami. Seznamují se s významem správné výživy pro zdraví člověka a s diferencovaným a dietním stravováním.

#### Mezipředmětové vztahy

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu stolničení, technologie, stroje a zařízení a odborný výcvik.

#### Pojetí výuky

Výuka využívá znalostí předmětu chemie a je bezprostředně spjata s výukou předmětů technologie a odborným výcvikem. Je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů. Prostřednictvím praxe a exkurzí na konkrétních pracovištích si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti, za řešení konkrétních případů. Součástí každého tematického celku je písemný výstup. Hodnotí se také práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování. Žák je dále hodnocen za aktivitu při hodinách a součástí je i závěrečný písemný test, který prověří znalosti žáků.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení,
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení;
- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení).

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

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

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- učit se na základě zprostředkovaných zkušeností;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí
- adekvátně na ně reagovat;
- přijímat radu i kritiku;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

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

Absolventi by měli:

- mít odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru.

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, být mediálně gramotní.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znát způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovat jídelní lístky podle pravidel racionální výživy a dalších hledisek;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dbát na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky zákazníka;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí.

### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

#### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

#### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

#### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí.

#### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

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

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                        | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ objasní význam správné výživy pro organismus;</li><li>▪ vysvětlí pojem racionální výživa i poživatiny;</li><li>▪ vymezí pojmy – potraviny, pochutiny, nápoje;</li></ul>                                                             | <b>1. Úvod do potravin – výživa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ význam správné výživy pro organismus</li><li>▪ racionální výživa</li><li>▪ rozdělení poživatin</li></ul>                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje a charakterizuje jednotlivé živiny v potravinách;</li><li>▪ objasní jejich význam ve výživě a pro organismus;</li><li>▪ vysvětlí význam vody pro život;</li><li>▪ vysvětlí a vymezí pojmy energetická a biologická hodnota;</li></ul> | <b>2. Složení a vlastnosti potravin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ složení potravin</li><li>▪ základní živiny: bílkoviny, cukry, tuky, vitamíny, minerální látky</li><li>▪ voda – význam</li><li>▪ biologická a energetická hodnota</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;</li><li>▪ uvede správné způsoby skladování a ošetřování</li></ul>                                                                           | <b>3. Potraviny rostlinného původu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ovoce</li><li>▪ Zelenina</li><li>▪ Brambory</li></ul>                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>jednotlivých druhů potravin;</li> <li>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin;</li> <li>vysvětlí označení potravin, alergenů v potravinách;</li> </ul>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Houby</li> <li>Luštěniny</li> <li>Obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>Pochutiny</li> <li>Sladidla</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;</li> <li>uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin;</li> <li>vysvětlí označení potravin, alergenů v potravinách.</li> </ul> | <b>4. Potraviny živočišného původu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mléko a mléčné výrobky</li> <li>Vejce</li> <li>Tuky</li> </ul>         |

druhý ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;</li> <li>zná složení masa a rozlišuje kvalitativní znaky;</li> <li>vysvětlí zrání masa a jak správně skladovat;</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy mas;</li> <li>zná složení a využití vnitřností a vedlejších produktů;</li> <li>vymezí pojem masné výrobky a zná příklady;</li> <li>rozdělí drůbež, ryby, zvěřinu, zná složení a ví jak se využívá;</li> <li>charakterizuje korýše, měkkýše a uvede příklady;</li> </ul> | <b>1. Maso a masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam, složení a rozdělení masa</li> <li>Jakost masa, posuzování, skladování, vady masa</li> <li>Zrání a konzervování masa</li> <li>Hovězí, telecí, vepřové maso</li> <li>Skopové, jehněčí, kozí, kůzlečí, králíčí, koňské maso</li> <li>Vnitřnosti a vedlejší produkty</li> <li>Masné výrobky</li> <li>Drůbež</li> <li>Zvěřina</li> <li>Ryby, korýši, měkkýši</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek;</li> <li>uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů;</li> <li>vysvětlí označení nápojů, alergenů v potravinách;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2. Nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení, charakteristika nápojů, význam ve výživě</li> <li>skladování, ošetřování</li> <li>nealkoholické nápoje – dělení</li> <li>víno</li> <li>lihoviny</li> <li>pivo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní pojem konvence;</li> <li>vysvětlí význam a využití;</li> <li>rozlišuje skupiny.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>3. Konvence</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

třetí ročník  
(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní princip přeměny látek a energií v organismu;</li> <li>vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin;</li> <li>rozlišuje žlázy s vnitřním vyměšováním;</li> <li>zná jejich umístění v těle i hormony, které produkují;</li> </ul> | <b>1. Výživa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>metabolismus živin</li> <li>trávicí soustava, proces trávení</li> <li>trávicí šťávy</li> <li>žlázy s vnitřní sekrecí, hormony</li> <li>vylučovací ústrojí</li> <li>nervová soustava</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zná funkci ledvin;</li><li>▪ vysvětlí funkci nervové soustavy;</li><li>▪ objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě;</li><li>▪ charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě;</li><li>▪ uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu;</li><li>▪ vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet;</li></ul> | <b>2. Směry ve výživě</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ racionální výživa, směry ve výživě</li><li>▪ druhy stravy</li><li>▪ diferenciaci ve výživě</li><li>▪ léčebná výživa</li></ul>                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ je seznámen s tabulkami složení a výživových hodnot;</li><li>▪ vysvětlí a popíše pyramidu správné výživy;</li><li>▪ zná pravidla pro praktické sestavování jídelních lístků;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>3. Energetická a biologická hodnota pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ energetická, biologická a výživová hodnota pokrmů</li><li>▪ výpočty hodnot pokrmů a porovnání s doporučenými dávkami</li><li>▪ sestavování jídelníčků dle zásad správné výživy</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vymezí základní pravidla hygieny;</li><li>▪ zná možné nákazy a otravy z potravin;</li><li>▪ vymezí požadavky na hygienu výroby pokrmů.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4. Hygiena, ekologická výroba</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ základní pravidla hygieny, hygiena výživy</li><li>▪ nákazy a otravy z potravin</li><li>▪ požadavky na hygienu výroby</li></ul>                                                                        |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Stolníčení

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 96                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti a znalosti o technice odbytu výrobků a služeb. Výuka předmětu úzce souvisí s dalšími odbornými předměty, jako je komunikace, technologie a především s odborným výcvikem. Žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci, k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce. Vyučovací předmět tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

#### Charakteristika učiva

Úkolem je seznámit žáky s běžným a speciálním inventářem, s jeho praktickým použitím a údržbou. Poskytnout jim vědomosti o technice jednoduché a složité obsluhy, obsluhy při různých příležitostech, o uplatňování zásad racionální výživy a gastronomických pravidel. Žáci si vytvoří základní soubor znalostí nutný pro výkon práce v pohostinství i při jednání se zákazníky.

#### Mezipředmětové vztahy

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu potraviny a výživa, technologie, stroje a zařízení a odborný výcvik.

#### Pojetí výuky

Výuka je vedena k profesionálnímu vystupování žáků, estetické úpravě zevnějšku, společenskému chování a vystupování, dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně při práci v obsluze. Navazuje na znalosti žáků z ostatních odborných předmětů, je uplatňována progresivní forma obsluhy a doplňována o nejnovější trendy v gastronomii. Žáci by pro doplnění učiva měli čerpat z odborné tuzemské i zahraniční literatury, internetu. Prostřednictvím praxe a exkurzí si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti, za řešení konkrétních případů. Součástí každého tematického celku je písemný výstup. Hodnotí se také práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování. Žák je dále hodnocen za aktivitu při hodinách a součástí je i závěrečný písemný test, který prověří znalosti žáků.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení;
- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení).

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

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

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- učit se na základě zprostředkovaných zkušeností;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí;
- adekvátně na ně reagovat;
- přijímat radu i kritiku;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

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

Absolventi by měli:

- mít odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru.

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak internetu;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, být mediálně gramotní.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek;
- ovládat druhy a techniku odbytu;
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- používat vhodný inventář;
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbát na estetiku při pracovních činnostech;
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků;



- využívat prostředků podpory prodeje;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dbát na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky zákazníka;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí;
- efektivně hospodařit s finančními prostředky.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

##### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- se dovedli orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

##### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

##### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí.

##### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

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

první ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ dodržuje obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a estetiky;</li></ul> | <b>1. Zásady hygieny a bezpečnosti práce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ osobní hygiena</li><li>▪ hygiena pracovního prostředí</li><li>▪ zásady bezpečnosti práce obsluhujících</li><li>▪ estetika provozovny</li><li>▪ nehody a jejich řešení</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>▪ profesionálně jedná v souladu se společenským chováním;</li> <li>▪ respektuje společenská pravidla;</li> <li>▪ vyjmenuje a objasní zásady obsluhy;</li> <li>▪ vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů;</li> <li>▪ vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> <li>▪ připraví pracoviště před zahájením a dodržuje zásady obsluhy během provozu;</li> <li>▪ vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob;</li> </ul> | <p><b>2. Pravidla techniky obsluhy a společenská pravidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní společenská a profesní pravidla</li> <li>▪ zásady a technika obsluhy</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením, během a po skončení provozu</li> <li>▪ přejímka, evidence pokrmů a nápojů</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje malý a velký stolní inventář;</li> <li>▪ vysvětlí k čemu se inventář používá;</li> <li>▪ orientuje se v zařízení na úseku obsluhy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>3. Inventář a zařízení na úseku obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ malý stolní inventář</li> <li>▪ velký stolní inventář</li> <li>▪ pomocný inventář</li> <li>▪ textilní inventář</li> <li>▪ zařízení na úseku obsluhy</li> </ul>                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje;</li> <li>▪ ovládá techniku jednoduché obsluhy;</li> <li>▪ vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>4. Základy jednoduché obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava pracoviště k podávání snídaní, obědů, večeří</li> <li>▪ podávání teplých a studených nápojů</li> </ul>                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev;</li> <li>▪ uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> <li>▪ rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>5. Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ osobnost, vzhled</li> <li>▪ typy hostů</li> <li>▪ online komunikace se zákazníkem</li> </ul>                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;</li> <li>▪ uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem;</li> <li>▪ vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt;</li> <li>▪ navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;</li> <li>▪ použije vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      | <p><b>6. Formy prodeje, způsoby nabídky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ způsoby prodeje a placení</li> <li>▪ podpora prodeje</li> <li>▪ produkt</li> <li>▪ propagace-reklama, konkurence</li> <li>▪ zásady aktivního prodeje</li> <li>▪ sezonní nabídky</li> <li>▪ práce s lokálními surovinami</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje systémy a způsoby obsluhy;</li> <li>▪ vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>7. Systémy a způsoby obsluhy</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska dle zásad výživy;</li> <li>▪ uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>8. Gastronomická pravidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zásady výživy</li> <li>▪ zásady pro sestavování jídelních a nápojových lístků</li> </ul>                                                                                                                                                    |

druhý ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                       | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;</li> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> </ul>                                      | <b>1. Odbytová střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, úkoly odbytu</li> <li>členění odbytových středisek: <ul style="list-style-type: none"> <li>vinárny</li> <li>kavárny</li> <li>bary</li> <li>koliby, salaše</li> <li>kabarety, varieté</li> <li>ostatní střediska</li> </ul> </li> <li>vybavení a zařízení na úseku obsluhy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>je seznámen se sklepním hospodářstvím, ošetřováním výčepního zařízení;</li> <li>vysvětlí, čím jsou způsobeny nejčastější vady;</li> <li>orientuje se v teplotě skladování a servisu;</li> </ul> | <b>2. Pivní zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pivní sklep</li> <li>pivní zařízení a jeho údržba</li> <li>čepování, ošetřování piva a závady</li> <li>skladování a ošetřování nealko, vína</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá sestavování menu pro různé příležitosti;</li> </ul>                                                                                                                                      | <b>3. Pravidla pro sestavování menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>náležitosti, druhy,</li> <li>sled a kombinace pokrmů a nápojů</li> <li>sestavování menu s ohledem na požadavky strávníků</li> </ul>                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>má základní znalosti složité obsluhy, je seznámen s požadavky vyšší úrovně obsluhy;</li> <li>osvojí si znalosti techniky obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti;</li> </ul>               | <b>4. Složitá obsluha nižší forma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pracoviště</li> <li>podávání snídaní, oběda, večeře,</li> <li>práce u stolu hosta</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy.</li> </ul>                                                                                                                                 | <b>5. Složitá obsluha vyšší forma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní zásady přípravy pokrmu před hostem</li> <li>ochucování a míchání</li> <li>flambování</li> <li>dranžírování</li> <li>pokrmu, které si hosté připravují sami</li> </ul>                                                                                                      |

třetí ročník

(1 hodina týdně, celkem 30 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní rozdělení míšených nápojů;</li> <li>připravuje a servíruje míšené nápoje;</li> <li>vyjmenuje a charakterizuje suroviny k přípravě nápojů a pomůcky barmana;</li> </ul>                            | <b>1. Míšené nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy míšených nápojů</li> <li>suroviny používané k přípravě</li> <li>pravidla přípravy</li> <li>vybavení baru a inventář</li> <li>zdobení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy slavnostních hostin;</li> <li>umí přijmout objednávky;</li> <li>zajistit přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců;</li> </ul> | <b>2. Slavnostní hostiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam a druhy hostin</li> <li>objednávka hostiny</li> <li>příprava a organizační zajištění</li> <li>banketní způsob obsluhy</li> </ul>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí organizační práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> </ul>                                                                                                                                | <b>3. Hostiny s nabídkovým stolem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy a charakteristika</li> <li>základní pravidla pro organizaci</li> <li>přípravné práce</li> </ul>                                   |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ nabídkové stoly</li><li>▪ nápojový stůl</li><li>▪ vyúčtování</li></ul>                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje různé formy obsluhy;</li><li>▪ vysvětlí organizaci práce, úkoly pracovníků;</li><li>▪ charakterizuje druhy společenských setkání;</li></ul> | <b>4. Společenská setkání</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ organizační zajištění akcí</li><li>▪ číše vína</li><li>▪ čaj o páté,</li><li>▪ garden party</li><li>▪ river party</li><li>▪ bowle party</li><li>▪ open bar party</li><li>▪ piknik, koktejl</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ volí vhodné formy odbytu a služeb;</li><li>▪ má teoretické znalosti systému způsobu obsluhy v ubytovacích zařízeních;</li></ul>                            | <b>5. Obsluha v ubytovacích zařízeních</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zásady práce v ubytovacích zařízeních</li><li>▪ hotelový lístek, obsluha na pokojích</li><li>▪ pravidla servisu snídání</li></ul>                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích;</li></ul>                                                                          | <b>6. Obsluha v dopravních prostředcích</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ obsluha ve vlaku, letadle</li><li>▪ obsluha na lodi, v autobuse</li></ul>                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb.</li></ul>                                                                     | <b>7. Hotelový a restaurační management</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ profesionalita v péči o hosta</li><li>▪ organizace gastronomických akcí</li><li>▪ diplomatický protokol</li></ul>                                                                      |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Stroje a zařízení

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 33                                                                   |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování a s účelným uspořádáním pracoviště. Předmět je propojen s předměty fyzika a odborný výcvik. Učí se reagovat na požadavky praxe a využívá propojenosti poznatků získaných v odborných i všeobecných předmětech.

#### Charakteristika učiva

Úkolem předmětu je seznámit žáky se základními druhy strojů a zařízení používaných v gastronomickém provozu, s jejich činnostmi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a fungování skladu ve veřejném stravování.

#### Mezipředmětové vztahy

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu stolničení, technologie, potraviny a výživa a odborný výcvik.

#### Pojetí výuky

Žáci se naučí chápat význam mechanizace provozu pro zvýšení efektivnosti práce, snížení námahy a podílu živé práce ve společném stravování a celkové zlepšení pracovních podmínek při zachování biologické hodnoty potravin. V návaznosti na znalosti z praxe je zdůrazňován význam správného zacházení se strojním vybavením a dodržování bezpečnosti práce. Ve výuce se sleduje vědeckotechnický vývoj v oblasti vybavení a elektronizace gastronomického provozu a vede žáky k zájmu o jeho sledování a využití.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti na konkrétních příkladech. Součástí každého tematického celku je písemný výstup, který prověří znalosti žáka. Žák musí umět diskutovat o problému, vhodně argumentovat a svůj názor obhajovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a orientace v současném dění.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

##### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení;

- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení).
- **Komunikativní kompetence**  
Absolventi by měli:
  - vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu;
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
  - zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
  - dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii;
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.
- **Personální a sociální kompetence**  
Absolventi by měli:
  - odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
  - učit se na základě zprostředkovaných zkušeností;
  - přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí;
  - adekvátně na ně reagovat;
  - přijímat radu i kritiku;
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
  - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**  
Absolventi by měli:
  - mít odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k vzdělávání;
  - uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.
- **Matematické kompetence**  
Absolventi by měli:
  - správně používat a převádět běžné jednotky;
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
  - číst různé formy grafického znázornění.
- **Digitální kompetence**  
Absolventi by měli:
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích;
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, být mediálně gramotní.
- **Odborné kompetence**  
Absolventi by měli:
  - znát způsoby skladování potravin a nápojů;
  - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
  - být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci a dokázat první pomoc sami poskytnout;
  - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

- **Občan v demokratické společnosti**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
  - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
  - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;

- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.
  - **Člověk a svět práce**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - měli osobní odpovědnost za vlastní život;
    - se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
    - byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
    - se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
    - se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
    - jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
    - se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.
  - **Člověk a životní prostředí**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí.
  - **Člověk a digitální svět**  
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:
    - byli vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti;
    - uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
    - se naučili pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

první ročník  
(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li><li>▪ popíše organizaci práce ve výrobním středisku;</li><li>▪ zná organizaci práce ve výrobním středisku;</li></ul> | <b>1. Výrobní středisko</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozdělení na jednotlivé úseky</li><li>▪ základní vybavení výrobního střediska</li><li>▪ zařízení na mechanické zpracování potravin</li><li>▪ zařízení na tepelnou úpravu potravin a nápojů</li><li>▪ zařízení umýváren</li><li>▪ zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li><li>▪ chladicí a mrazicí zařízení</li><li>▪ odbytová a ubytovací střediska</li><li>▪ zásobování výrobního střediska</li><li>▪ odbyt ve výrobním středisku, výroba pokrmů a nápojů</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob;</li><li>▪ zná požadavky na ošetřování a skladování potravin.</li></ul>                                                          | <b>2. Skladové hospodářství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ druhy skladů</li><li>▪ skladová evidence</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Technologie

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 127,5                                                                |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů odpovídající zásadám racionální výživy v návaznosti na klasické a moderní technologické způsoby přípravy a zpracování pokrmů. Tento předmět je propojen s předměty potravin a výživa, stolničení a odborný výcvik.

#### Charakteristika učiva

Výuka směřuje k tomu, aby si žáci osvojili přípravu jídel a nápojů, jejich expedici a servírování při účelné organizaci práce, dodržování technologických postupů, hospodárné využití potravin. Je zde zdůrazňováno i dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a dalších základních předpisů souvisejících s vlastní přípravou, expedicí a obsluhou.

#### Mezipředmětové vztahy

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu stolničení, potravin a výživa, stroje a zařízení a odborný výcvik.

#### Pojetí výuky

Žák řeší případové úkoly, pracuje s normami teplých a studených pokrmů. Důraz je kladen na jeho orientaci v surovinách a potravinách a vhodném používání při tepelných úpravách. Je veden i k používání dalších informačních zdrojů. Žák se musí umět orientovat v obsahu norem, musí být schopen normovat dle porcí jednotlivé pokrmy a umět nahradit i jinými surovinami. Prostřednictvím praxe a exkurzí na konkrétních pracovištích si žáci konfrontují teoretické znalosti s praxí.

#### Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen průběžně za schopnost aplikovat teoretické znalosti, za řešení konkrétních případů. Součástí každého tematického celku je písemný výstup. Hodnotí se také práce s informacemi – vyhledávání zdrojů informací, jejich zhodnocení, zpracování. Žák je dále hodnocen za aktivitu při hodinách a součástí je i závěrečný písemný test, který prověří znalosti žáků.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

##### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.



▪ **Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení;
- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení).

▪ **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli:

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

▪ **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- učit se na základě zprostředkovaných zkušeností;
- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí;
- adekvátně na ně reagovat;
- přijímat radu i kritiku;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

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

Absolventi by měli:

- mít odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění.

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, být mediálně gramotní.

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy;
- esteticky dohotovovat a expedovat pokrmy;
- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;
- kalkulovat cenu výrobků;
- znát a dodržovat základní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví;
- dodržovat stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbát na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky zákazníka;

- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí.

#### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

##### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení

##### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

##### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí.

##### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti;
- uměli používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro praxi;
- se naučili pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

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

první ročník

(1 hodina týdně, celkem 33 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li><li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li><li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence;</li><li>▪ uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;</li><li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě úrazu;</li><li>▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li></ul> | <b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pracovněprávní problematika BOZP</li><li>▪ bezpečnost výrobních zařízení</li><li>▪ hygienické předpisy v gastronomii</li><li>▪ kritické body HACCP</li><li>▪ alimentární nákazy</li><li>▪ základy administrativy</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí jednotlivé kroky HACCP-příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace</li> <li>pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin;</li> <li>vysvětlí postup a zásady při opracování potravin rostlinného a živočišného původu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2. Příprava a předběžná úprava potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>předběžná kuchyňská úprava</li> <li>opracování potravin rostlinného a živočišného původu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů</li> <li>definuje jednotlivé tepelné úpravy;</li> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít;</li> <li>vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> <li>ví jak vyčistit a zesílit vývary;</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi vložkou a zavářkou, uvede příklady;</li> <li>zná dělení jednotlivých pokrmů podle použité suroviny nebo zpracování;</li> <li>orientuje se ve významu a dávkování pokrmů;</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy;</li> </ul> | <b>3. Základy technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>tepelné úpravy pokrmů</li> <li>technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</li> <li>kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů</li> <li>základní tepelné úpravy: <ul style="list-style-type: none"> <li>polévek</li> <li>omáček</li> <li>příloh a doplňků</li> <li>bezmasých jídel</li> </ul> </li> </ul> |

druhý ročník

(1,5 hodiny týdně, celkem 49,5 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                               | Učivo                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas;</li> <li>rozdělí jednotlivé části k tepelným úpravám;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> <li>orientuje se ve využití vnitřností a jejich tepelných úpravách;</li> </ul>  | <b>1. Technologická příprava pokrmů z mas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hovězího</li> <li>telecího</li> <li>vepřového</li> <li>skopového</li> <li>jehněčího, kůzlečího a králíčího</li> <li>vnitřnosti</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas;</li> <li>rozdělí jednotlivé části k tepelným úpravám;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> </ul> <b>1.</b> orientuje se ve využití vnitřností a jejich tepelných úpravách; | <b>2. Technologická příprava pokrmů z:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ryb</li> <li>drůbeže</li> <li>zvěřiny</li> </ul>                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí jednotlivé části k tepelným úpravám;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy pokrmů.</li> </ul>                                                                        | <b>3. Technologická příprava pokrmů z mletého masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava masových směsí, kašovin</li> <li>příprava salmi, salpikonů, ragů a kroket</li> </ul>                                     |

třetí ročník

(1,5 hodiny týdně, celkem 45 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhodnocuje vhodnost získaných informací z oboru;</li> <li>získané informace vypracovává písemnou formou.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               | <b>1. Zadání žákovského projektu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas;</li> <li>rozdělí jednotlivé části k tepelným úpravám;</li> <li>objasní možné technologické úpravy;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> <li>vhodně navrhuje kombinaci masa a ostatních surovin;</li> <li>orientuje se ve vhodnosti surovin k přípravě bezmasých pokrmů na objednávku;</li> </ul> | <b>2. Pokrmy na objednávku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodnost mas a předběžná úprava</li> <li>způsoby příprav pokrmů</li> <li>příprava šťáv, vhodnost příloh a doplňků</li> <li>minutky z jatečního masa</li> <li>minutky z drůbeže</li> <li>minutky ryb a zvěřiny</li> <li>minutky z vnitřností a mletého masa</li> <li>bezmasé pokrmy na objednávku</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje druhy jednotlivých výrobků a určí využití v gastronomii;</li> <li>popíše přípravu a vhodnost surovin;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                | <b>3. Studená kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>majonézy, aspiky, rosoly</li> <li>pochoutková másla, chlebičky, chuťovky</li> <li>výrobky z vajec, sýrů, zeleniny, ovoce, ryb</li> <li>výrobky z uzenin, pěny, pomazánky, paštiky</li> <li>galantiny, huspeniny, koktejly, speciality</li> </ul>                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše přípravu a vhodnost surovin;</li> <li>charakterizuje druhy jednotlivých výrobků;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             | <b>4. Teplé předkrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>předkrmy z vajec, sýrů, masa a vnitřností</li> <li>předkrmy z drůbeže, ryb, zeleniny a ovoce</li> <li>speciální úpravy</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje jednotlivé druhy moučníků;</li> <li>objasní možné technologické úpravy;</li> <li>zná technologické postupy přípravy tradičních moučných pokrmů;</li> <li>připravuje teplé a studené nápoje;</li> </ul>                                                                                                                                                         | <b>5. Moučníky a nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní druhy těst, charakteristika, použití</li> <li>jednoduché restaurační moučníky</li> <li>korpusy, polevy, náplně</li> <li>složené moučníky</li> <li>ovocné saláty, zmrzliny,</li> <li>technologické postupy přípravy nápojů</li> </ul>                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí;</li> <li>charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů</li> <li>sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí;</li> </ul>                                                                                                                                                  | <b>6. Zahraniční kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>7. Technologické postupy dietního stravování</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## učební osnova vyučovacího předmětu

### Odborný výcvik

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                                | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu       | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání                 | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání              | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                       | tříleté denní studium                                                |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium | 1597,5                                                               |
| Platnost                                   | od 01.09.2025                                                        |

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Obecným cílem vzdělání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků. Cílem odborného výcviku je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v gastronomických službách různých subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, k estetickému cítění a vztahu k životnímu prostředí. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

#### Charakteristika učiva

Učivo směřuje k praktickému osvojení odborných vědomostí získaných ve vyučovacích předmětech technologie, stolničení, potraviny a výživa. K získání praktických dovedností a jejich aplikaci v praxi. Žáci si prakticky osvojí technologické postupy, účelnou organizaci práce při přípravě pokrmů a nápojů, hospodaření s potravinami, používání techniky v gastronomických provozech, dodržování hygienických předpisů a předpisů o bezpečnosti práce, dodržování zásad osobní hygieny, profesní vystupování při obsluze hostů, účelnou organizaci práce při pracovních činnostech v odbytovém středisku.

Žáci jsou vedeni k osobní zodpovědnosti, samostatnosti a schopnosti týmové práce, jak v podmínkách školních učeben, tak na provozních jednotkách smluvních partnerů.

Předmět odborný výcvik je složen ze vzdělávacích oblastí RVP Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách.

#### Mezipředmětové vztahy

Učivo předmětu velmi úzce souvisí s učivem předmětu stolničení, technologie, stroje a zařízení a potraviny a výživa.

#### Pojetí výuky

Těžištěm výuky v odborném výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Žáci se učí účelné organizaci práce, zpracování potravin, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, hygieně, dodržování bezpečnostních předpisů, různé formy obsluhy, společenskému chování, profesnímu vystupování a estetickému cítění.

Praktická příprava žáků probíhá v odborných učebnách (učebna přípravy pokrmů, učebna stolničení) a na smluvních provozních jednotkách.

K výuce se vedle standardního vybavení odborných učeben používají i nejmodernější přístroje a technologie. Při výuce je též využíváno různých médií (tištěných, elektronických, audiovizuálních). Začleněny jsou také odborné exkurze.

Ve třetím ročníku žáci prezentují své znalosti a dovednosti při žákovském projektu.

Výuka je vedena formou seznámení, výkladu, vysvětlování, předvádění, nácviku, rozhovorem, diskuzí a individuálním přístupem.

### Hodnocení výsledků žáků

Každý žák je hodnocen v průběhu dne učitelem odborného výcviku za samostatnost při plnění úkolů, uvědomělý vztah k pracovním činnostem a k získávání dovedností, využívání teoretických znalostí při spojování s praktickými dovednostmi. Žáci jsou vybízeni k sebehodnocení a konfrontování s hodnocením kolektivu a pedagoga.

Kritéria hodnocení – kvalita práce, pracovní výkonnost, pořádek a čistota, hospodárnost, teoretické znalosti, upravenost, chování.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

#### ▪ Kompetence k učení

Absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- umět efektivně vyhledat a zpracovat informace;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### ▪ Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých úkolů, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

#### ▪ Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zejména při komunikaci s hostem i pracovními partnery;
- zpracovávat písemný materiál, číst s porozuměním text, vysvětlovat a znázorňovat;
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování;
- dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování;
- prezentovat svou práci před spolužáky;
- porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

#### ▪ Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení své práce i vystupování a způsob jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- 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 způsobených zejména predsudky a stereotypním přístupem k lidem.

#### ▪ 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 přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;

- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky;
- znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání.

▪ **Matematické kompetence**

Absolventi by měli:

- efektivně aplikovat základní matematické postupy při účtování;
- ovládat základy normování s použitím koeficientu.

▪ **Digitální kompetence**

Absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informatického vzdělávání;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních).

▪ **Odborné kompetence**

Absolventi by měli:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znát způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek;
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky;
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- ovládat druhy a techniku odbytu;
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář;
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbát na estetiku při pracovních činnostech;
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování;
- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;
- kalkulovat cenu výrobků a služeb;
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
- sestavit nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- vyhotovit podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- zvažovat 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 hospodařit s finančními prostředky;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky.

### Přínos předmětu k uplatnění průřezových témat

#### ▪ Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti;
- dokázali komunikovat, vyjednávat a řešit konflikty;
- uznávali a přijímali zásady morálky, svobody, odpovědnosti, tolerance a solidarity.

#### ▪ Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli osobní odpovědnost za vlastní život;
- se naučili formulovat své profesní cíle, plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- byli motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- se seznámili s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovali informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektivní sebe prezentaci při jednání s potencionálními zaměstnavateli;
- se seznámili se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- jim byly představeny služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti;
- se připravili na písemnou i verbální prezentaci v prostředí trhu práce.

#### ▪ Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali informace o současných globálních, regionálních a lokálních problémech rozvoje a vztahu člověka k prostředí;
- hospodařili s vodou při běžné pracovní činnosti i při práci v odborném výcviku;
- manipulovali s obaly bez ohrožení životního prostředí, podporovali třídění odpadů;
- při sanitaci pracoviště používali čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí.

#### ▪ Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti;
- uměli pracovat s počítačem v praxi;
- pracovali s informacemi a s komunikačními prostředky využívaných na pracovištích.

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

| první ročník<br>(15 hodin týdně, celkem 495 vyučovacích hodin)                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Žák: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li><li>▪ popíše organizaci práce ve výrobním středisku;</li><li>▪ popíše organizaci práce v odbytovém středisku;</li></ul> | <b>1. Úvod</b><br><b>(Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ seznámení žáků s tematickým plánem učiva</li><li>▪ seznámení s provozovnou a jejím zařízením</li><li>▪ povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů</li><li>▪ povinnosti číšníka, pomůcky, inventář</li></ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>▪ uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul> | <p><b>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b><br/><i>(Výroba pokrmů)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní bezpečnostní předpisy bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>▪ požární prevence</li> <li>▪ pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>▪ bezpečnost výrobních zařízení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>▪ vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace;</li> <li>▪ dodržuje zásady osobní a provozní hygieny;</li> <li>▪ uvede zásady skladování a ošetřování potravin;</li> <li>▪ charakterizuje alimentární nákazy</li> </ul>                                                                                                                                                                                          | <p><b>3. Hygienické požadavky na provoz společenského stravování</b><br/><i>(Výroba pokrmů)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>▪ kritické body HACCP</li> <li>▪ péče o potraviny</li> <li>▪ osobní hygiena</li> <li>▪ hygiena provozní</li> <li>▪ alimentární nákazy</li> </ul>                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li> <li>▪ popíše organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>▪ pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku;</li> <li>▪ využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li> <li>▪ pracuje s normami a recepturami;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                | <p><b>4. Výrobní středisko</b><br/><i>(Výroba pokrmů)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení na jednotlivé úseky</li> <li>▪ základní vybavení výrobního střediska</li> <li>▪ druhy skladů</li> <li>▪ příprava výrobního střediska</li> <li>▪ základy normování</li> </ul>                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá a orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin;</li> <li>▪ prakticky provádí předběžné úpravy potravin;</li> <li>▪ rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin;</li> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>6. Příprava a předběžná úprava potravin</b><br/><i>(Výroba pokrmů)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ předběžná úprava potravin – vážení, škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování</li> </ul>                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ posuzuje vhodnost a kvalitu jednotlivých surovin;</li> <li>▪ je seznámen se základními druhy surovin;</li> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě;</li> <li>▪ určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             | <p><b>7. Základní druhy potravin</b><br/><i>(Výroba pokrmů)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní druhy surovin</li> <li>▪ seznámení se surovinami</li> <li>▪ alergenů v potravinách</li> </ul>                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>▪ vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>8. Tepelné úpravy pokrmů</b><br/><i>(Výroba pokrmů)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vaření</li> <li>▪ dušení</li> <li>▪ pečení</li> <li>▪ smažení</li> </ul>                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá a je seznámen s technologickými postupy přípravy jednotlivých druhů polévek;</li> <li>▪ pracuje s normami a recepturami;</li> <li>▪ připravuje polévky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>9. Základní technologické úpravy polévek (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava bílých polévek, zahušťování, zjemňování</li> <li>▪ příprava hnědých polévek, vložky, zavařky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá je seznámen s technologickými postupy přípravy jednotlivých druhů omáček;</li> <li>▪ použije vhodný druh úpravy omáček;</li> <li>▪ připravuje omáčky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10. Technologické úpravy omáček (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava základů</li> <li>▪ základní omáčky</li> <li>▪ hrubé omáčky</li> <li>▪ základní studené</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá a je seznámen a provádí technologické postupy přípravy jednotlivých druhů příloh;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje přílohy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>11. Příprava příloh (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z brambor, mouky, rýže</li> <li>▪ ze zeleniny</li> <li>▪ jednoduché saláty</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá je seznámen s technologickými postupy přípravy jednotlivých druhů bezmasých pokrmů;</li> <li>▪ použije vhodný druh úpravy pokrmů;</li> <li>▪ připravuje bezmasé pokrmy;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>12. Příprava bezmasých jídel (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z brambor, ze zeleniny, luštěnin</li> <li>▪ z rýže, těstovin</li> <li>▪ z vajec, sýrů</li> <li>▪ moučné pokrmy, moučníky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ použije vhodný druh úpravy pokrmů;</li> <li>▪ vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů</li> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ je seznámen s technologickými postupy přípravy jednotlivých pokrmů;</li> <li>▪ pracuje s normami a recepturami;</li> <li>▪ připravuje pokrmy z mas;</li> <li>▪ dohotovuje a expeduje pokrmy</li> </ul>                         | <b>13. Typické suroviny a pokrmy, technologické postupy (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ typické suroviny a pokrmy, technologické postupy</li> <li>▪ příprava pokrmů, rozdělení, použití jednotlivých částí</li> <li>▪ kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů</li> <li>▪ z hovězího masa</li> <li>▪ z vepřového masa</li> <li>▪ z ryb, drůbeže</li> <li>▪ mletého masa</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;</li> <li>▪ vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob</li> <li>▪ vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>14. Odbytové středisko (Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam, úkoly odbytu</li> <li>▪ členění odbytových středisek</li> <li>▪ vybavení a zařízení na úseku obsluhy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob;</li> <li>▪ připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>▪ rozlišuje malý a velký stolní inventář;</li> <li>▪ přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů;</li> <li>▪ respektuje společenská pravidla, uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> <li>▪ pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje</li> </ul> | <b>15. Obsluha (Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava a údržba pracoviště</li> <li>▪ inventář, použití, údržba</li> <li>▪ základní společenská a profesní pravidla</li> <li>▪ základní povinnosti obsluhujících, základní pomůcky</li> <li>▪ společenské chování a profesní vystupování</li> </ul>                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>▪ podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>16. Technika jednoduché obsluhy (Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nošení táců a podnosů</li> <li>▪ podávání studených a teplých nápojů</li> <li>▪ nošení talířů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti;</li><li>▪ přijímá a vyřizuje objednávky hostů;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ odnášení upotřebitelného inventáře</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ přijímá a vyřizuje objednávky hostů;</li><li>▪ ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>17. Podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů a večeří<br/>(Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ podávání snídaní</li><li>▪ podávání obědů</li><li>▪ podávání večeří</li></ul>                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>18. Nácvik práce s pokladnou<br/>(Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku;</li><li>▪ umí je sestavit;</li><li>▪ sestaví menu pro různé příležitosti;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>19. Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků<br/>(Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ gastronomická pravidla</li><li>▪ zásady sestavování jídelních lístků</li><li>▪ zásady sestavování nápojových lístků</li></ul>                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ orientuje se ve skladu;</li><li>▪ orientuje se ve vedení evidence zásob;</li><li>▪ provádí úklid po skončení provozu.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>20. Práce po skončení provozu<br/>(Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ úklid odbytového střediska</li><li>▪ evidence inventáře</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách;</li><li>▪ uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů;</li><li>▪ pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev;</li><li>▪ komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou;</li><li>▪ rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům;</li><li>▪ řeší běžně i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li><li>▪ komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti;</li><li>▪ uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí.</li></ul> | <b>21. Komunikace ve službách<br/>(Komunikace ve službách)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ osobnost, vzhled</li><li>▪ společenské chování a profesní vystupování</li><li>▪ typologie hostů</li><li>▪ národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace</li><li>▪ práce s připomínkami hostů a recenzemi</li><li>▪ sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje</li></ul> |

druhý ročník  
(17,5 hodin týdně, celkem 577,5 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rolišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li> <li>popíše organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>rolišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;</li> <li>chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku;</li> <li>pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy;</li> <li>snaží se o kultivovaný projev;</li> </ul>                                                                                                                                                                              | <b>1. Úvod</b><br><i>(Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>seznámení žáků s tematickým plánem učiva</li> <li>seznámení s provozovnou a jejím zařízením</li> <li>povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů</li> <li>chování a vystupování obsluhujícího</li> <li>pracovní oblečení obsluhujících, jejich pomůcky</li> </ul>             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>dodržuje zásady osobní hygieny;</li> </ul> | <b>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, zásady hygieny</b><br><i>(Výroba pokrmů)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracovněprávní problematika BOZP a PO</li> <li>bezpečnost technických zařízení</li> <li>hygiena pracoviště a pomůcek</li> <li>dodržování čistoty během provozu</li> <li>hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>zásady osobní hygieny</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rolišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;</li> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>3. Odbytové středisko</b><br><i>(Odbyt a obsluha)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>zařízení odbytového střediska</li> <li>organizace práce v odbytovém středisku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých polévek;</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4. Příprava polévek</b><br><i>(Výroba pokrmů)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>technologické postupy přípravy polévek</li> <li>hnědé polévky – příprava vývarů</li> <li>zavářky</li> <li>vložky – vařené, pečené, smažené, syrové</li> <li>bílé polévky – zahušťování, zjemňování, dochucování</li> </ul>                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin pro omáčky;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých omáček;</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Příprava omáček</b><br/> <i>(Výroba pokrmů)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>technologické postupy přípravy omáček</li> <li>příprava základů</li> <li>příprava základních omáček (bílých a hnědých), jemných omáček, krajových a národních omáček, studených omáček</li> </ul> </li> </ul>                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých příloh, salátů a doplňků;</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6. Příprava příloh, doplňků k jídlům a příprava salátů</b><br><i>(Výroba pokrmů)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>přílohy z brambor, mouky, rýže a těstovin</li> <li>přílohy ze zeleniny</li> <li>jednoduché saláty</li> </ul>                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy bezmasých pokrmů;</li> <li>▪ dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                           | <b>7. Příprava bezmasých jídel<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z brambor, ze zeleniny, luštěnin a hub</li> <li>▪ z rýže a těstovin</li> <li>▪ z vajec a sýrů</li> <li>▪ jídla moučná a moučníky</li> </ul>                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů z hovězího masa;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>  | <b>8. Hovězí maso<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení</li> <li>▪ použití jednotlivých částí</li> <li>▪ krájení</li> <li>▪ příprava základů</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> </ul>                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů z telecího masa;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>  | <b>9. Telecí maso<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení</li> <li>▪ použití jednotlivých částí</li> <li>▪ krájení, porcování</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> </ul>                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů z vepřového masa;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul> | <b>10. Vepřové maso<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení</li> <li>▪ použití jednotlivých částí</li> <li>▪ krájení, porcování</li> <li>▪ příprava základů</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> <li>▪ uzené vepřové maso a slanina</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> <li>▪ vepřové hody</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                  | <b>11. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení</li> <li>▪ použití jednotlivých částí</li> <li>▪ krájení, porcování</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> </ul>                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů z ryb;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>            | <b>12. Ryby<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení</li> <li>▪ předběžná úprava</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> </ul>                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ je seznámen s technologickými postupy přípravy jednotlivých pokrmů;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                                               | <b>13. Korýši, měkkýši, obojživelníci<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů z drůbeže;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>        | <b>14. Drůbež<br/>(Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ předběžná úprava</li> <li>▪ vykostování</li> <li>▪ porcování</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> </ul>                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nádivky</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ je seznámen s technologickými postupy přípravy jednotlivých pokrmů;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                                 | <b>15. Zvěřina</b><br><i>(Výroba pokrmů)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ předběžná úprava</li> <li>▪ příprava zvěřiny vysoké</li> <li>▪ příprava zvěřiny nízké</li> <li>▪ příprava zvěřiny černé</li> <li>▪ příprava zvěřiny pernaté</li> <li>▪ úprava vnitřností</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>▪ ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>▪ ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů z mletých mas;</li> <li>▪ volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> </ul>                                                                                                                                                             | <b>16. Mletá masa</b><br><i>(Výroba pokrmů)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy mletých mas</li> <li>▪ použití</li> <li>▪ tepelné úpravy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>▪ pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>▪ ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>▪ chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze;</li> </ul> | <b>17. Technika jednoduché obsluhy</b><br><i>(Odbyt a obsluha)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nácvik nošení podnosů a táců</li> <li>▪ podávání studených a teplých nealkoholických a alkoholických nápojů</li> <li>▪ nošení talířů (dvou a třítalířový způsob)</li> <li>▪ nošení polévkových šálků</li> <li>▪ odnášení upotřebeného inventáře</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>▪ sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;</li> <li>▪ uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti;</li> <li>▪ použije vhodné nástroje na podporu prodeje</li> <li>▪ dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> </ul>                                                                               | <b>18. Odbyt</b><br><i>(Odbyt a obsluha)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ formy prodeje, způsob nabídky</li> <li>▪ produkt</li> <li>▪ podpora prodeje</li> <li>▪ gastronomická pravidla</li> <li>▪ menu, jídelní a nápojové lístky</li> <li>▪ zásady aktivního prodeje a nabídky hostům</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy</li> <li>▪ charakterizuje různé druhy, způsoby a systémy obsluhy;</li> <li>▪ rozlišuje druhy slavnostních hostin;</li> <li>▪ uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> </ul>                                                                                                                                                              | <b>19. Základy obsluhy</b><br><i>(Odbyt a obsluha)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy</li> <li>▪ zásady a technika obsluhy</li> <li>▪ osobnost, vzhled</li> <li>▪ technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze a složité obsluze</li> <li>▪ formy a pravidla obsluhy</li> <li>▪ systémy obsluhy - vrchního číšníka, obvodový, francouzský</li> <li>▪ způsoby obsluhy</li> <li>▪ vyúčtování s hostem, odvod tržeb</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>▪ pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             | <b>20. Technika složité obsluhy – základní forma</b><br><i>(Odbyt a obsluha)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podávání aperitivů</li> <li>▪ podávání studených předkrmů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze;</li> <li>ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>podávání polévek</li> <li>podávání teplých předkrmů</li> <li>podávání ryb</li> <li>podávání hlavních jídel</li> <li>podávání sýrů</li> <li>podávání ovoce</li> <li>podávání kávy</li> <li>podávání digestivu</li> </ul>                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze;</li> <li>charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi;</li> </ul> | <p><b>21. Technika složité obsluhy – vyšší forma</b><br/><b>(Odbyt a obsluha)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokončování pokrmů u stolu hosta</li> <li>ochucování a zjemňování</li> <li>zážitková gastronomie, dranzírování a filírování</li> <li>flamboyování</li> <li>příprava dresinků</li> <li>míchání salátů</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů;</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>22. Obsluha a údržba pivního zařízení</b><br/><b>(Odbyt a obsluha)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>výčepní zařízení</li> <li>základní pravidla práce výčepního</li> </ul>                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze;</li> </ul>                                                        | <p><b>23. Společensko – zábavní střediska</b><br/><b>(Odbyt a obsluha)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kavárna</li> <li>vinárna</li> <li>bar</li> <li>ostatní</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>24. Marketing</b><br/><b>(Komunikace ve službách)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>podpora prodeje, osobní prodej</li> <li>estetika provozovny</li> <li>online komunikace se zákazníkem, prezentace a nové technologie</li> </ul>                                                                                        |

třetí ročník

(17,5 hodin týdně, celkem 525 vyučovacích hodin)

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;</li> <li>popíše organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>je připraven organizovat práci ve výrobním středisku;</li> <li>uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů;</li> <li>pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev;</li> <li>chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku;</li> </ul>                                                                                                                             | <p><b>1. Úvod</b><br/><b>(Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>seznámení žáků s tematickým plánem učiva</li> <li>seznámení s provozovnou a jejím zařízením</li> <li>povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů</li> <li>chování a vystupování obsluhujícího</li> <li>pracovní oblečení obsluhujících, jejich pomůcky</li> </ul>                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>uplatňuje a dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>dodržuje zásady osobní hygieny;</li> </ul> | <p><b>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, zásady hygieny</b><br/><b>(Výroba pokrmů)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracovněprávní problematika BOZP a PO</li> <li>bezpečnost technických zařízení</li> <li>hygiena pracoviště a pomůcek</li> <li>dodržování čistoty během provozu</li> <li>hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>zásady osobní hygieny</li> </ul>             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku;</li> <li>je připraven vykonávat a organizovat si práci ve výrobním středisku;</li> <li>je seznámen s obsluhou spotřebičů a provozním zařízením;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>3. Odbytové středisko</b><br/><b>(Odbyt a obsluha)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zařízení odbytového střediska</li> <li>organizace práce v odbytovém středisku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů na objednávku;</li> <li>volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje hotové výrobky;</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů</li> </ul>                                                                                                                                                   | <p><b>4. Nácvik pokrmů na objednávku</b><br/><b>(Výroba pokrmů)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodnost jednotlivých druhů mas</li> <li>hovězí maso</li> <li>telecí maso</li> <li>vepřové maso</li> <li>ryby</li> <li>drůbež</li> <li>mleté maso</li> <li>vnitřnosti</li> <li>příprava šťávy</li> <li>úprava příloh a obloh</li> <li>anglický způsob, papilota, alobal</li> <li>dokončování pokrmů před hostem</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin pro studenou kuchyni;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů studené kuchyně;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>5. Příprava pokrmů studené kuchyně</b><br/><b>(Výroba pokrmů)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>normování</li> <li>majonézy, aspiky, marinády</li> <li>obložené chlebíčky a chuťovky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>výrobky ze sýrů a vajec</li> <li>plněná zelenina, složité saláty</li> <li>jídla z ryb, podávání kaviáru</li> <li>masové pěny, paštiky a galantiny</li> <li>složité majonézy a koktejly</li> <li>příprava studených mís a nářezů</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin teplých předkrmů;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých teplých předkrmů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6. Nácik přípravy teplých předkrmů (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>předkrmy z vajec a sýrů</li> <li>předkrmy ze zeleniny a ovoce</li> <li>speciální úpravy teplých předkrmů</li> </ul>                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá technologické postupy přípravy zahraničních pokrmů;</li> <li>charakterizuje používané suroviny;</li> <li>sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>7. Příprava pokrmů mezinárodní kuchyně (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>nové trendy v gastronomii</li> <li>pokrmů zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly</li> </ul>                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá technologické postupy přípravy typických národních a regionálních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8. Česká a regionální kuchyně (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaměření na kuchyni východních Čech</li> </ul>                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>snižuje energetickou hodnotu moučníků;</li> <li>ovládá technologický postup přípravy jednotlivých druhů moučníků;</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     | <b>9. Příprava moučníků a moučných pokrmů (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>normování</li> <li>druhy těst</li> <li>korpusy</li> <li>náplně polevy</li> </ul>                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10. Dietní pokrmy (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pokrmů podle typu diet</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>podílí se na organizaci práce ve zvláštních podmínkách;</li> <li>ovládá technologické postupy přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>11. Méně obvyklé způsoby stravování (Výroba pokrmů)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení</li> <li>příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</li> </ul>                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců;</li> </ul> | <b>12. Obsluha skupin (Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>obsluha turistických skupin, zájezdů</li> </ul>                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin;</li> <li>poskytuje odborný servis vína</li> <li>charakterizuje pomůcky číšníka a barmana a pracuje s nimi;</li> <li>uvede základní principy oboru barman, barista, someliér;</li> </ul>                                                                                                                                                                                   | <b>13. Míšené nápoje (Odbyt a obsluha)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>úvod a seznámení s inventářem a surovinami</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>14. Slavnostní hostiny (Odbyt a obsluha)</b>                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li><li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li><li>vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů</li><li>ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti;</li><li>pracuje se zúčtovací technikou;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>slavnostní hostiny a společenská setkání</li><li>příprava místností, tvary tabulí, prostírání, výzdoba, zakládání inventáře, příprava příručního stolu a servírovacích stolů</li><li>vypracování menu k různým příležitostem</li><li>slavnostní obsluha, organizace práce, formy obsluhy</li><li>podávání aperitivů, studených a teplých předkrmů, polévek, hlavních chodů, dezertů a nápojů</li><li>vyúčtování slavnostní hostiny</li><li>práce po skončení hostiny</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li><li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li><li>ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti.</li></ul>                                                                         | <p><b>15. Slavnostní obsluha s nabídkovým stolem (<i>Odbyt a obsluha</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>raut, recepce</li><li>příprava studeného a teplého stolu</li><li>sortiment pokrmů</li><li>příprava nápojového stolu</li><li>způsoby obsluhy</li><li>práce po skončení hostiny</li></ul>                                                                                                                                                                                                      |

## Modul Carvingový kurz

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Typ modulu                           | nepovinný                                                            |
| Délka modulu                         | 2 dny/14 hodin                                                       |
| Zařazení modulu do ročníku           | první                                                                |
| Platnost modulu                      | Od 01.09.2025                                                        |

### Charakteristika modulu

Kurz carvingový je naučným kurzem, který v návaznosti na jiné předměty pomáhá formovat přípravu žáků v praxi, upevňovat základní manuální principy, ale i rozvíjet jejich základy profesionálního přístupu.

Rozvíjí a procvičuje i jejich znalosti v oblasti gastronomie. Inspiruje k vytváření ozdob na slavnostní tabule pro domácí oslavy a profesionální akce. Zároveň si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k profesnímu růstu.

Při teoretické a praktické odborné činnosti je využíváno odborné specializované organizace s oprávněním k lektorské činnosti a akreditované MŠMT.

### Doporučené postupy výuky

Dosažení uvedených vzdělávacích cílů vyžaduje činnostní pojetí výuky s maximálním využitím aktivizačních metod a praktických činností žáků.

Ve výuce se uplatní praktická dovednost, vztah k dané probírané problematice, osobní přístup, fyzická zdatnost a schopnost aplikovat teorii na praktickou přípravu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli vykrájet a vyřezat jednoduché ozdoby z ovoce a zeleniny. Kurz je určen pro začátečníky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| Předpokládané výsledky vzdělávání                                                                                                                                                                   | Obsah modulu                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>naučí se základní organizační pravidla přípravy pracovních prostor pro vyřezávání ovoce;</li><li>se seznámí s pravidly používání nářadí.</li></ul> | <b>1. Úvod do problematiky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proškolení BOZP</li><li>Organizační pokyny</li><li>Carvingové nářadí a pomůcky</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>umí rozpoznat vhodnost určených technik vyřezávání;</li><li>umí vyřezat jednoduché ozdoby.</li></ul>                                                          | <b>2. Vyřezávání ovoce a zeleniny</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Techniky vyřezávání</li><li>Praktické ukázky</li></ul>                            |

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Modul je hodnocen organizátorem, odborným pracovníkem firmy CZECH CARVING STUDIO – Luděk Procházka na základě praktické a teoretické zkoušky. Žák získá osvědčení o úspěšném absolvování kurzu.

Kurz není klasifikován, nemá přímý vliv na klasifikaci jednotlivých vyučovacích předmětů.

#### **Materiální zajištění modulu**

Základním materiálem je čerstvá zelenina a ovoce.

## Modul Baristický kurz

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Typ modulu                           | nepovinný                                                            |
| Délka modulu                         | 2 dny/14 hodin                                                       |
| Zařazení modulu do ročníku           | druhý                                                                |
| Platnost modulu                      | Od 01.09.2025                                                        |

### Charakteristika modulu

Kurz baristický je naučným kurzem, který v návaznosti na jiné předměty pomáhá formovat přípravu žáků v praxi, upevňovat základní manuální principy, ale i rozvíjet jejich základy profesionálního přístupu.

Rozvíjí a procvičuje i jejich znalosti v oblasti gastronomie. Inspiruje k vytváření nápojů pro domácí oslavy a profesionální akce. Zároveň si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k profesnímu růstu.

Při teoretické a praktické odborné činnosti je využíváno odborné specializované organizace s oprávněním k lektorské činnosti a akreditované MŠMT.

### Doporučené postupy výuky

Dosažení uvedených vzdělávacích cílů vyžaduje činnostní pojetí výuky s maximálním využitím aktivizačních metod a praktických činností žáků.

Ve výuce se uplatní praktická dovednost, vztah k dané probírané problematice, osobní přístup, fyzická zdatnost a schopnost aplikovat teorii na praktickou přípravu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli připravit různé druhy kávy. Kurz je určen pro začátečníky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| Předpokládané výsledky vzdělávání                                                                                                                                                                                                                    | Obsah modulu                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>naučí se základní organizační pravidla přípravy pracovních prostor pro přípravu kávy;</li><li>se seznámí s pravidly používání kávovarů;</li><li>naučí se rozpoznat druhy kávy podle vůně.</li></ul> | <b>1. Úvod do problematiky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proškolení BOZP</li><li>Organizační pokyny</li><li>Historie kávy</li><li>Rozdělení a výroba kávy</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Umí připravit různé druhy kávy;</li><li>Umí prakticky předvést servis kávy.</li></ul>                                                                                                                          | <b>2. Příprava kávy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Druhy kávovarů</li><li>Praktické ukázky</li><li>Servis kávy</li></ul>                                             |

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Modul je hodnocen organizátorem, odborným pracovníkem firmy CAFÉ T. Zahradilem na základě praktické a teoretické zkoušky. Žák získá osvědčení o úspěšném absolvování kurzu.

Kurz není klasifikován, nemá přímý vliv na klasifikaci jednotlivých vyučovacích předmětů.

#### **Materiální zajištění modulu**

Základním materiálem je odborná literatura a obchodní značky kávy, mléko, smetana.

## Modul Barmanský kurz

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Typ modulu                           | nepovinný                                                            |
| Délka modulu                         | 5 dnů/30 hodin                                                       |
| Zařazení modulu do ročníku           | třetí                                                                |
| Platnost modulu                      | Od 01.09.2025                                                        |

### Charakteristika modulu

Kurz barmanský je naučným kurzem, který v návaznosti na jiné předměty pomáhá formovat přípravu žáků v praxi, upevňovat základní manuální principy, ale i rozvíjet jejich základy profesionálního přístupu.

Rozvíjí a procvičuje i jejich znalosti v oblasti gastronomie. Inspiruje k vytváření alkoholických a nealkoholických míchaných nápojů pro domácí oslavy a profesionální akce. Zároveň si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k profesnímu růstu.

Při teoretické a praktické odborné činnosti je využíváno odborné specializované organizace s oprávněním k lektorské činnosti a akreditované MŠMT.

### Doporučené postupy výuky

Dosažení uvedených vzdělávacích cílů vyžaduje činnostní pojetí výuky s maximálním využitím aktivizačních metod a praktických činností žáků.

Ve výuce se uplatní praktická dovednost, vztah k dané probírané problematice, osobní přístup, fyzická zdatnost a schopnost aplikovat teorii na praktickou přípravu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli namíchat kokteily tradičních a netradičních receptur. Kurz je určen pro začátečníky.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

| Předpokládané výsledky vzdělávání                                                                                                                                                                                    | Obsah modulu                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"><li>naučí se základní organizační pravidla přípravy pracovních prostor pro barmanskou činnost;</li><li>se seznámí s pravidly používání barového inventáře.</li></ul>    | <b>1. Úvod do problematiky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proškolení BOZP</li><li>Organizační pokyny</li><li>Inventář potřebný pro barmana</li></ul>    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>umí rozpoznat vhodnost určených technik míchání;</li><li>umí připravit a namíchat nealkoholické nápoje;</li><li>umí připravit a namíchat alkoholické míchané nápoje.</li></ul> | <b>3. Míchání nealkoholický a alkoholických nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Techniky míchání</li><li>Receptury</li><li>Praktické ukázky</li></ul> |

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Modul je hodnocen organizátorem, odborným pracovníkem firmy První české barmanské akademie v Plzni na základě praktické a teoretické zkoušky. Žák získá osvědčení o úspěšném absolvování kurzu.

Kurz není klasifikován, nemá přímý vliv na klasifikaci jednotlivých vyučovacích předmětů.

#### **Materiální zajištění modulu**

Základním materiálem je shoker, led, ovocné tresti a lihoviny.



## Materiální podmínky realizace školního vzdělávacího programu

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

Teoretické a praktické vyučování je soustředěno do areálu odloučeného pracoviště v Chocni, Vysokomýtská 1206.

Škola je materiálně dobře vybavena. Disponuje dostatečným počtem učeben (kmenových i odborných) k zajištění vyučovaných vzdělávacích programů.

Všechny kmenové učebny jsou vybaveny počítači a dataprojektory. Část kmenových a odborných učeben je vybavena interaktivními tabulemi. Ve všech učebnách jsou keramické tabule.

Předmět Informatika se vyučuje v odborných učebnách IT, vybavených počítači (notebooky), projektory a interaktivní tabulí. K výuce odborných předmětů slouží moderně vybavené odborné učebny.

Počítačové učebny jsou vybaveny pro výuku programy, jako jsou například počítačem řízená výuka psaní všemi deseti na klávesnici ZAV, MS Office Professional, grafický program Zoner Photo Studio, Zoner Calisto a další.

Všichni učitelé mají přístup k výpočetní a reprodukční technice. Všechny počítače jsou připojeny na internet.

Škola je dostatečně vybavena reprodukční a přenosnou audiovizuální technikou. V případě nařízené online výuky škola zajistí distanční vzdělávání v plném rozsahu (včetně kamerového vybavení) pro všechny žáky.

Průběžně je pořizována aktuální odborná literatura a odebírán odborný tisk. Jsou doplňovány sbírky učebních pomůcek.

## Personální podmínky realizace školního vzdělávacího programu

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař-číšník                                             |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

V čele školy stojí ředitel, který je zároveň jejím statutárním orgánem. Ředitel školy přímo řídí organizační složky (úseky), v jejichž čele stojí vedoucí úseků.

Jako metodické orgány jsou zřízeny odborné sekce, možnost ovlivňovat řízení školy mají též komise zřízené ředitelem školy. Při škole působí tříčlenná školská rada.

Kmenoví pedagogičtí pracovníci splňují podmínky kvalifikace pro výkon povolání učitele na střední odborné škole. Škola podporuje další vzdělávání svých učitelů.

V rámci svých povinností jsou učitelé pověřeni dalšími činnostmi – výchovným poradenstvím, prevencí sociálně patologických jevů, správou počítačové sítě, vedením odborných sekcí, třídnictvím, správou kabinetů, sbírek, propagací školy na výstavách škol, publikační činností, přípravou kurzů, poznávacích zájezdů, zajišťováním mezinárodní spolupráce, projektovými úkoly atp.

Pedagogický sbor tvoří učitelé, kteří splňují odbornou kvalifikaci.

## Spolupráce se sociálními partnery

|                                      |                                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Název školy                          | Obchodní akademie a<br>Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň |
| Adresa                               | 565 01 Choceň, T. G. Masaryka 1000                                   |
| Název školního vzdělávacího programu | Kuchař – číšník                                                      |
| Kód a název oboru vzdělání           | 65-51-H/01 Kuchař – číšník                                           |
| Stupeň poskytovaného vzdělání        | střední vzdělání s výučním listem                                    |
| Délka a forma studia                 | tříleté denní studium                                                |

V zájmu zvyšování kvality vzdělávání a s cílem navázat těsnější kontakty s budoucími zaměstnavateli škola spolupracuje s místně příslušnými úřady práce, zejména Úřadem práce v Ústí nad Orlicí, a aktivně se podílí na činnosti vybraných profesních organizací.

S úřady práce škola pravidelně vyhodnocuje uplatnění absolventů na trhu práce a pro žáky 3. ročníku připravuje přednášku o této problematice.

Mezi profesními organizacemi má pro obor Kuchař – číšník velký význam spolupráce s Hospodářskou komorou. Účastní se aktivit organizovaných KHK Pardubického kraje a participuje na členských výhodách. Osvědčila se vzájemná spolupráce při realizaci projektů financovaných ze strukturálních fondů.

Vzhledem k zaměření oboru je též velmi významná spolupráce s restauracemi a dalšími gastronomickými zařízeními. Těžištěm spolupráce se sociálními partnery je organizace odborného výcviku, který je zčásti realizován na jejich pracovištích. Odborný výcvik hodnotí pověření pracovníci sociálních partnerů. Takto získané poznatky z reálných pracovišť dovolují rychle zařazovat do výuky buď aktuální informace z oboru, nebo dokonce přistoupit k úpravám vzdělávacích dokumentů včetně školních vzdělávacích programů.