



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště  
Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce**

Zřizovatel:

**Středočeský kraj**

Název školního vzdělávacího programu:

**GASTRO 2022**

Kód a název oboru vzdělání:

**65 – 41 – L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň EQF 4**

Délka a forma studia:

**4 roky, denní studium**

Jméno ředitelky:

**Mgr. Markéta Klímová Ulmanová**

Kontakty pro komunikaci se školou:

**tel.: 326 312 234  
fax: 326 312 119  
e-mail: [souhorky@souhorky.cz](mailto:souhorky@souhorky.cz)  
[www.souhorky.cz](http://www.souhorky.cz)**

Platnost ŠVP:

**od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem  
Číslo jednací: 0856/2022/SOHMB**

  
**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA  
A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ,  
Horky nad Jizerou 35  
294 73 Brodce nad Jizerou**



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## Obsah

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....                          | 1   |
| PROFIL ABSOLVENTA .....                                   | 4   |
| CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....      | 6   |
| Učební plán pro studium GASTRO od roku 2022 .....         | 17  |
| Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP ..... | 18  |
| Český jazyk a literatura .....                            | 19  |
| Anglický jazyk .....                                      | 30  |
| Německý jazyk .....                                       | 36  |
| Občanská nauka .....                                      | 42  |
| Dějepis .....                                             | 51  |
| Právo .....                                               | 57  |
| Základy přírodních věd .....                              | 63  |
| Matematika .....                                          | 71  |
| Tělesná výchova .....                                     | 79  |
| Informatika .....                                         | 84  |
| Technika administrativy .....                             | 89  |
| Ekonomika a účetnictví .....                              | 92  |
| Základy podnikání .....                                   | 99  |
| Odborný výcvik .....                                      | 105 |
| Potraviny a výživa .....                                  | 115 |
| Stolničení .....                                          | 121 |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kuchařská technologie .....                                               | 126 |
| Komunikace .....                                                          | 132 |
| Verbální komunikace, rétorika .....                                       | 136 |
| Seminář anglického jazyka.....                                            | 138 |
| Popis materiálního a personálního zajištění výuky .....                   | 143 |
| Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP ..... | 149 |



## PROFIL ABSOLVENTA

### Základní identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

Název školního vzdělávacího programu: GASTRO 2022

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

Datum platnosti od: 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň **EQF 4**

Způsob ukončení vzdělání: maturitní zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o maturitní zkoušce

Délka a forma vzdělávání: 4 roky, denní

### Popis uplatnění absolventa v praxi

- Absolvent je připraven pro výkon technologických činností v odvětví společného stravování, v restauracích a kavárnách, v hotelovém provozu a v dalších zařízeních, které tyto služby poskytují, a současně má základní předpoklady pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru.
- Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař – kuchařka, číšník - servírka a zejména v pozici zaměstnance a vedoucího zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je rovněž připraven na soukromé podnikání v oboru.
- Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP bude pracovat jako samostatný kuchař od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku nebo jako číšník od přípravy odbytového střediska, přípravy inventáře, servisu pokrmů a nápojů, přípravu teplých a studených nápojů, až po vyúčtování s hostem a provedení denního vyúčtování střediska. Zná technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Je schopen aplikovat gastronomické trendy v přípravě a servisu pokrmů a nápojů i chodu střediska. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.
- Úspěšní absolventi mají možnost ucházet se o přijetí ke studiu na oborově odpovídající vyšší odborné škole nebo na vysoké škole.

## Kompetence absolventa

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

### Klíčové kompetence

Absolvent byl veden tak, aby:

- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, uplatňoval bezpředsudkový přístup k zákazníkům, hostům a spolupracovníkům, přijímal opatření k ochraně životního prostředí
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- zdokonaloval vlastní učení a výkonnost, spolupracoval s druhými lidmi, přijímal odpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních
- řešil problémy a problémové situace, identifikoval a analyzoval problémy, zvažoval možnosti jejich řešení
- používal různé matematické postupy při řešení praktických situací při práci v oboru
- využíval informačních technologií, informačních zdrojů a informací v pracovním i mimopracovním životě
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- se uplatnil na trhu práce v ČR i v zahraničí a aktivně se rozhodoval o svém pracovním uplatnění

### Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- určuje vlastnosti potravin, nápojů a zpracovávaných surovin, jejich složení, jakost, jejich nejvhodnější technologické zpracování, skladování a manipulaci s nimi
- posuzuje potraviny z hlediska jejich kvality, ošetřování a jejich vhodnosti pro technologické zpracování
- ovládá technologii přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti včetně jídel dietních
- připravuje běžná a technologicky náročná jídla teplé a studené kuchyně, teplé a studené moučníky, teplé nápoje dle platných receptur
- esteticky upravuje jídla a nápoje k podávání
- má osvojeny základy správné výživy všech věkových skupin a základy dietního stravování
- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny
- pracuje s technologickými normami



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- ovládá techniku expedice jídel a nápojů
- má přehled o strojním zařízení a technickém vybavení provozoven společného stravování a prakticky je využívá
- ovládá techniky přípravy a dokončování jídel před hostem
- používá gastronomická pravidla, je schopen aplikovat trendy v gastronomii, sestavuje nabídkové lístky v českém a cizím jazyce
- vede evidence pohybu zboží, sestavuje kalkulace a stanovuje ceny
- ovládá servis pokrmů a nápojů a s ní související činnosti
- kontroluje kvalitu provedené práce
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- vyřizuje reklamace
- využívá dostupné informace a počítačovou techniku
- zvyšuje si svou odbornou úroveň a získané poznatky využívá ve své činnosti
- osvojuje si principy ekonomického myšlení a chování, orientuje se v tržním prostředí a využívá těchto znalostí v gastronomickém provozu
- vhodně společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- má přehled o úrovni a trendech gastronomických služeb v ČR i v zahraničí
- dodržuje právní předpisy, zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a ochrany životního prostředí, respektuje požadavky na osobní upravenost

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

### Identifikační údaje:

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

Název školního vzdělávacího programu: GASTRO 2022

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

Datum platnosti od: 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň **EQF 4**

Způsob ukončení vzdělávání: maturitní zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o maturitní zkoušce

Délka a forma vzdělávání: 4 roky, denní

### Popis celkového pojetí vzdělávání

Vzdělávání na škole se realizuje na základě následující filozofie:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- vytvořit pro žáky neanonymní, příjemné prostředí s dobrými mezilidskými vztahy, přitom s vysokými nároky na studijní, výchovné a pracovní výsledky
- vést praktické vyučování v duchu týmové spolupráce při konkrétních činnostech v rámci produktivní práce a v úzké součinnosti se sociálními partnery
- umožnit maximálnímu počtu žáků absolvovat část profesní přípravy v zahraničí a zapojení do prohlubovacích a specializačních odborných kurzů

Školní vzdělávací program GASTRO 2022 poskytuje žákům vzdělání, které je připraví pro úspěšné uplatnění na úsecích přípravy pokrmů i nápojů, včetně všeobecného přehledu o celé oblasti stravování a s předpoklady pro vykonávání provozních a řídicích aktivit v různých podnikatelských subjektech, ale i pro občanský a osobní život. Absolventi se mohou rovněž stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

Program umožňuje získání všeobecných, odborných vědomostí a praktických dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař – kuchařka, číšník - servírka.

Příprava ve studijním oboru zahrnuje teoretické a praktické vyučování. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku a odborné praxe.

Vzdělávací program splňuje požadavky rámcového vzdělávacího programu oboru vzdělání gastronomie; je sestaven na základě současných požadavků profesního profilu, je respektován střednědobý výhled do budoucnosti a je přihlédnuto k poptávce na trhu práce po takto vzdělaných pracovnících.

V souladu se školským zákonem škola uplatňuje ve své práci principy vlastního hodnocení. V centru pozornosti stojí příjemce vzdělávací služby - žák - a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy. K lepší implementaci, ověření a inovaci programu přispěl grantový projekt z OPVV Šablony I s názvem Škola pro praxi I na období let 2017-19 a přispívá grantový projekt z OPVV Šablony II s názvem Škola pro praxi II na období let 2022-22.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků:

- od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálných provozů školních cvičných pracovišť a smluvních pracovišť
- současně je využívána produktivní činnost žáků, doplňková činnost a úzká propojenost na sociální a hospodářské partnery; žáci jsou zapojováni do produktivní činnosti při odborném výcviku ve vybraných firmách a organizacích, ale i např. na Pražském hradě



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- každý žák je zainteresován na kvalitě činnosti, na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci doplnit výběrem odborných kurzů např. studené kuchyně, barmanských, baristických a sommeliérských kurzů, kurzů restauračních moučníků apod., jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem
- prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání
- žáci mají možnost rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi
- odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách
- organizace zahraničních stáží do SRN, Rakouska, na Kypr, na Slovensko, event. dalších zemí – zejména v rámci projektů EU Erasmus+ tak, aby co nejvíce žáků získalo zahraniční zkušenost
- žáci se zúčastňují odborných, jazykových a sportovních soutěží

Jedním ze základních cílů je výchova slušného člověka. Nástrojem je např. Program nulové tolerance šikanování, drogám, krádežím a vandalismu. Tento výchovný systém školy je zejména zaměřen na výchovu ke zdravému životnímu stylu, na aktivní dodržování slušnosti a morálky, na ochranu životního prostředí, na osobní příklad pracovníků školy a na cílená preventivní opatření. V případě opakovaných porušení zásad jsou vyvozována tvrdá a nekompromisní opatření. Žáci jsou vedeni k týmové spolupráci, ale přitom i k určité míře samostatnosti, dále k dobrým mezilidským vztahům.

### Organizace výuky

Studium je organizováno jako čtyřleté denní.

V průběhu 1. ročníku probíhá široce zaměřená obecně odborná příprava. Těžiště základů odborné přípravy je ve 2. a 3. ročníku, ve 4. ročníku se prohlubuje a odborně profiluje.

Při organizování výuky je kladen důraz na soustavné procvičování jazykových znalostí a komunikativních dovedností i v rámci odborných předmětů, dále pak ve školních a provozních podmínkách.

Teoretickou část doplňuje praktická složka výuky, ve které se využívá i metody projektového vyučování, formy zadávání žákovských projektů, které podněcují samostatné tvořivé myšlení.

Odborná praxe v rozsahu 8 – 12 týdnů probíhá v 1. až 4. ročníku studia na cvičných a smluvních pracovištích školy. Na závěr praxe bude vypracována hodnotící závěrečná práce. Praxe může být organizována i jako individuální. Součástí praktické výuky jsou exkurze, soutěže, odborné kurzy či jiné aktivity nadpředmětového charakteru během školního roku.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů v učebnách na zámku a ve škole. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením (prezentační a didaktická technika, internet), tak učebny odborné (informatika, cizí jazyky, gastrostudio).





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Vzhledem k orientaci školy jsou jako povinné předměty vyučovány anglický a německý jazyk. Výuka cizích jazyků probíhá v dělených skupinách. Pro vlastní výuku cizích jazyků slouží dvě specializované třídy, které jsou vybaveny didaktickými pomůckami a technikou (slovníky, nástěnné mapy, audiotechnika, dataprojektor, vizualizér), které podporují názornost výuky. Vzdělávat se cizím jazykům má rovněž význam pro přípravu a organizaci zahraničních aktivit školy. Před vlastními zahraničními stážemi žáků jsou pořádány přípravné jazykové kurzy se speciálním zaměřením na příslušnou zemi a náplň praxe. V průběhu vlastní výuky jsou využívány zahraniční zkušenosti žáků i učitelů.

Informační a počítačová gramotnost je ve škole rozvíjena podle plánu ICT, který stanovuje standard ICT služeb ve škole. Plán je zpracován v souladu s metodickým pokynem MŠMT. Postupnými kroky dle finančních možností je modernizována výpočetní technika a tím zvyšováno technické zázemí, jak pro vlastní výuku, tak i pro využití v rámci volného času žáků i učitelů.

Na základě výběru je žákům zprostředkována třítydenní odborná stáž v zahraničí, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence. Účastníci zahraničních stáží se prezentují v rámci význačných dnů školy, významným osobnostem regionu i personalistům firem.

### **Způsob hodnocení**

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky z teoretického i praktického vyučování.

Formy hodnocení: písemné, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocení spolu s různými způsoby hodnocení – klasifikace, slovní hodnocení, bodový systém – směřují k posouzení zvládnutí základních kompetencí žáky. Nedílnou součástí hodnocení znalostí a dovedností žáků jsou soutěže v rámci všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, které mají návaznost v oblastních a regionálních kolech.

Výslednou klasifikaci na vysvědčení pak dle charakteru předmětu tvoří (pořadí odpovídá důležitosti daného kritéria):

- ústní projev
- písemný projev
- práce a aktivita v hodině, vedení sešitu, zápis poznámek z výuky
- domácí příprava (hodnotí se nejen správnost a pečlivost vypracování úkolu, ale i včasnost jeho odevzdání)

### **Způsoby hodnocení teoretického vyučování**

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty i aktivita žáků během vyučování.

#### Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku se uplatňuje individuální hodnocení žáků. Hodnotí se kvalita jednotlivých pracovních úkonů a splnění zadaných úkolů. Na smluvních pracovištích, kde žáci vykonávají praxi pod vedením učitele odborného výcviku, je způsob hodnocení stejný jako na školních pracovištích, přihlíží se navíc ke stanovisku instruktora pracoviště. Hodnocení žáků je zcela individuální, součástí je sebehodnocení žáka.

#### Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

#### Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žáci se SVP jsou hodnoceni podle stejných kritérií jako ostatní žáci, při písemných pracích je jim k dispozici delší doba na vypracování, snížený počet hodnocených jevů, případně menší počet úkolů. Kladné hodnocení každého individuálního pokroku. Je tolerována zhoršená grafická úprava.

#### Společné zásady při hodnocení

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická.

- nehodnotí jen sám učitel – využívá formy sebehodnocení žáka a kolektivního hodnocení
- hodnocení dává perspektivu všem žákům – i slabším a žákům s IVP
- základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům
- respektování práva žáka na individuální rozvoj
- učitel vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá
- chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých okruhů. Součástí také bude:

- anotace cílů vyučovaného předmětu
- požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání okruhů



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

– seznam literatury ke studiu

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

Ve výuce a výchově všech žáků postupujeme v souladu se všeobecnými zásadami inkluze dle platné legislativy. Žáci mají nárok na podpůrná opatření podle stupně svého znevýhodnění, který určuje specializované zařízení.

#### **Zabezpečení výuky pro žáky se specifickými vzdělávacími potřebami**

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou má se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami dlouholetou zkušenost. Základním předpokladem je pravidelná spolupráce s odbornými poradenskými zařízeními, jako jsou Pedagogicko-psychologická poradna, nebo Speciálně pedagogické centrum a schopnost pedagogického sboru pracovat s těmito žáky v rámci teoretického i praktického vyučování. Důležitou součástí procesu zvládání vzdělávání těchto žáků je úzká spolupráce se zákonnými zástupci. Žákům je nabízen "systém otevřených dveří", celoročně poskytován servis poradenského týmu ve složení výchovné poradkyně, právního poradce, školní metodičky prevence a konzultace učitelů. Při výuce jsou respektovány pokyny, které doporučuje PPP a SPC, především přistupovat k žákovi s výraznou tolerancí, respektování individuálního tempa, tolerance výkyvů a kolísání výkonnosti, použití pozitivní motivace a zpětné vazby, hodnocení dílčích kroků apod. Žákům se specifickými vzdělávacími potřebami mohou být na žádost rodičů podle doporučení poradenského zařízení vytvářeny individuální vzdělávací plány, jejichž základem je rozvoj klíčových kompetencí žáka při současném rozvolnění a redukci učiva. K výuce patří názorné vyučování podle předlohy, PC a využívání pomůcek. Součástí plánů jsou i upravená pravidla hodnocení, která stanovují vhodné metody ověřování dosažené úrovně osvojovaných kompetencí, individuálních kritérií hodnocení, ke kterým je přihlíženo i při závěrečné a maturitní zkoušce. Pro motivaci žáků k aktivnímu sebevzdělávání mohou žáci využít zahraničních stáží.

#### **Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním**

Do oborů středního vzdělávání s výučním listem jsou přijímáni žáci na základě potvrzení lékaře o způsobilosti ke studiu a výkonu povolání. Škola má otevřený přístup ke vzdělávání žáků ze ZP a ZZ, ale její historické budovy neumožňují bezbariérový přístup vyučovacích prostor pro žáky s omezeným pohybem. Ve výuce se zajišťují optimální podmínky, které odpovídají specifickým potřebám žáků. Žákům se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním jsou také na žádost rodičů podle doporučení ŠPZ vytvářeny individuální vzdělávací plány. Zvláštní přístup při výuce a konání ZZ je věnován podle pokynů PPP v Praze neslyšícím. Žáci se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním jsou s ostatními žáky začleňováni do odborných kurzů, soutěží a zahraničních stáží, kterými rozšiřují základní vědomosti a dovednosti ve svých oborech studia. Je využíváno Powerpointových prezentací PC, CD, DVD, názorného vyučování dle odborných, jazykových učebnic, odborných pracovních sešitů vytvořených



v projektu OPVK Cesta k modernímu vzdělávání, využívá se e-learningová podpora výuky. Pro řešení studijních, výchovných problémů těchto ohrožených skupin je ve škole pro tyto účely zřízena Výchovná komise, která hledá možnosti a řešení, jak žákovi v problematické situaci ve škole pomoci. Výchovná komise spolupracuje s rodiči, s OSPOD Magistrátem Mladá Boleslav.

#### Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Překonání potíží žáků se sociálním znevýhodněním a žáků cizinců je spojeno s individuálním přístupem v jednání s žáky i jejich zákonnými zástupci. Škola nadstandardně přistupuje k řešení vzniklých problematických skutečností, které vyplývají ze zhoršeného sociálního klimatu těchto žáků. Tato pomoc spočívá především v tolerančním přístupu a pomoci při výuce, při řešení vzniklých potíží vlivem dysfunkcí rodinného zázemí, finanční nedostatečnosti, materiální, finanční zabezpečení, psychickou dezorientací těchto žáků. Důležitou formou pomoci je psychická, morální, materiální podpora pedagogů, kteří zcela nezištně pomáhají těmto potřebným nad rámec svých pracovních povinností. Žáci mají možnost ve škole využít bezplatně služby právní poradny a výchovného poradce. Žákům jsou dle potřeby bezplatně zapůjčovány učebnice a pracovní sešity pro některé vyučovací předměty. Žáci mohou využít bezplatně účasti na zahraničních stážích v rámci programu Evropské unie. Žákům je umožněno získávat finanční prostředky díky organizování produktivní práce při odborném výcviku a v rámci doplňkové činnosti. V případech finanční nedostatečnosti žákům poskytuje finanční oporu v době studia i Spolek přátel SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Škola v této oblasti úzce spolupracuje s orgány sociálně právní ochrany dětí.

#### Zabezpečení výuky pro zvlášť nadané žáky

Pro zajištění kvality výuky žáků mimořádně nadaných je důležitá spolupráce s rodiči, odborná a metodická erudovanost vyučujících. Základním předpokladem pro rozvoj schopností zvlášť nadaných žáků je vytvoření podnětného prostředí a vytvoření citlivého klimatu třídy, kdy nadání žáka nesmí být příčinou vyloučení žáka z kolektivu třídy. Výuka mimořádně nadaných spočívá v zadávání specifických a nadstandardních úkolů, mající za cíl prohloubit vzdělávací obsah, kvalitu prací. V případě zjištění mimořádných schopností ve studijních nebo učebních oborech mohou být vytvořeny pro tyto žáky individuální vzdělávací plány. Žáci mohou využívat konzultace u jednotlivých vyučujících. Součástí mimořádných schopností žáka je i vlastní sebehodnocení, rozvoj komunikace, sociální a odborné dovedností. Příkladem těchto dovedností je účast na soutěžích, odborných kurzech, stážích a akcích, prezentace teoretických a odborných vědomostí a dovedností, ve kterých žák vyniká. Schopnosti žáků může být využíváno při pomoci spolužákům. K rozvoji studijních kompetencí bude žákům umožněno pracovat samostatně, volbou samostatných prací nad rámec výuky. Nadaní žáci jsou zapojováni do projektové a doplňkové činnosti školy.

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

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

Práce pod dozorem - vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce pod dohledem - osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Konkrétně škola zajišťuje BOZP a PO žáků v teoretickém a praktickém vyučování a při školních aktivitách mimo vyučování následovně:

#### Počátek školního roku

Vstupní poučení žáků v rámci školy, zodpovídá třídní učitel a učitel praktického vyučování. Osnova poučení:

- školní řád a klasifikační řád školy
- bezpečné chování ve třídě, na chodbě, na schodišti, v šatnách, při příchodu do školy a odchodu ze školy, na veřejnosti a na komunikacích
- zákaz přinášení předmětů do školy, jež nesouvisí s vyučováním
- postup při úrazech, zásady první pomoci
- nebezpečí vzniku požáru, postup v případě vzniku požáru
- škodlivé vlivy alkoholu a kouření, návykových látek
- dopravní kázeň
- nebezpečí při koupání

#### Počátek první vyučovací hodiny

Vstupní poučení žáků v rámci předmětu, zodpovídá učitel předmětu. Důraz je kladen především na bezpečnost v rámci výuky tělesné výchovy, informatiky a odborného výcviku.

Poučení se týká zejména poskytnutí první pomoci, dostupnosti prostředků pro poskytnutí první pomoci (lékárničky), hlavních uzávěrů, jak se mají žáci chovat, co smí a co nesmí.

Poučení před prázdninami - zodpovídá třídní učitel

Prázdniny: podzimní, vánoční, pololetní, jarní, velikonoční a hlavní.



Osnova poučení:

- upozornění na nebezpečí konzumace alkoholu, kouření, styku s neznámými osobami, konzumace drog (různé bonbóny, cigarety, drogy)
- upozornění na nebezpečí při koupání, především v místech, která neznáme, v souvislosti s tím vysvětlit žákům povinnost pomoci při poskytování první pomoci a zajistit neprodleně přivolání lékaře, nejen při utonutí, ale i při dopravní nehodě
- upozornění na dopravní kázeň jak chodců, tak cyklistů
- upozornit žáky na povinnost ihned hlásit telefonem na nejbližší místo zpozorovaný požár, popř. jiné nebezpečí (nález munice)
- upozornění na rizika používání pyrotechnických směsí, atd.
- chování na veřejnosti

Poučení před školními aktivitami mimo vyučování - zodpovídá třídní učitel, vedoucí akce určený ředitelem školy. Akce: exkurze, LVVK, sportovně turistický kurz, návštěva kulturních a sportovních akcí.

Formulace poučení:

„Žáci byli poučeni o BOZP a PO na počátku školního roku (ev. na počátku první vyučovací hodiny; před podzimními, vánočními, pololetními, jarními, velikonočními, hlavními prázdninami; před školním výletem; exkurzí, praxí; LVVZ; STK; apod.) podle osnovy poučení.“

Odborný výcvik

Při praktických činnostech v rámci odborného výcviku žáci:

- chápou bezpečnost práce a požární prevenci jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- znají a dodržují základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti
- rozpoznají možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajišťují odstranění závad a možných rizik
- jsou vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování 1. pomoci při náhlém onemocnění či úrazu a dokáží 1. pomoc sami poskytnout

**Podmínky pro přijímání ke vzdělávání**

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Kritéria pro přijímání žáků a předpokládaný počet přijímaných uchazečů do 1. ročníku pro daný školní rok stanovuje a zveřejňuje ředitel školy dle platné legislativy.

Zdravotní požadavky na uchazeče



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Do studijního oboru gastronomie mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních a dolních končetin (poruchy hrubé a jemné motoriky)
- precitlivělostí na alergizující látky
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to k praktické výuce a předpokladu práce s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením
- nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

### **Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy.

Maturitní zkouška se skládá ze společné a profilové části. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky. Níže uvedený model je v souladu s aktuálně platnou legislativou.

#### Společná část maturitní zkoušky

Zkušebními předměty společné části maturitní zkoušky jsou:

##### 1. povinná zkouška:

- český jazyk a literatura - zkouška, která se sestává ze 3 dílčích zkoušek - didaktický test, písemná práce a ústní zkouška

##### 2. povinná zkouška výběrem:

- cizí jazyk – anglický nebo německý jazyk - zkouška, která se sestává ze 3 dílčích zkoušek: didaktický test vč. poslechového subtestu, písemná práce a ústní zkouška
- matematika – písemná práce

##### 3. nepovinná zkouška (s volbou)

Úroveň obtížnosti u všech zkoušek je základní.

#### Profilová část maturitní zkoušky

Ředitel školy určuje nabídku povinných zkoušek tak, že nejméně dvě ze tří zkoušek žák koná ze vzdělávací oblasti odborného vzdělávání. Jedna z povinných zkoušek musí být konána formou praktické zkoušky před zkušební komisí.

Zkušebními předměty profilové části maturitní zkoušky jsou:

##### 1. povinná profilová zkouška:

- praktická zkouška z odborných předmětů – zkouška, která zahrnuje učivo potravin a výživy, technologie, stolničení, odborného výcviku a odborné praxe

##### 2. povinná profilová zkouška:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- ekonomika a účetnictví – ústní zkouška, která zahrnuje učivo: ekonomiky a účetnictví, základů podnikání

3. povinná profilová zkouška:

- gastronomie - ústní zkouška, která zahrnuje učivo technologie a potravin

4. Nepovinná profilová zkouška

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

**Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce**

| činnost                       | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Vyučování podle rozpisu učiva | 33        | 33        | 33        | 30        |
| Lyžařský výcvik               | 0-1       | 0         | 0         | 0         |
| Sportovně turistický kurz     | 0         | 0-1       | 0         | 0         |
| Odborná praxe                 | 1         | 3         | 3         | 3         |
| Maturitní zkoušky             | 0         | 0         | 0         | 2         |
| Časová rezerva                | 5-6       | 3-4       | 4         | 1         |
| <b>Celkem</b>                 | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>36</b> |



## Učební plán pro studium GASTRO od roku 2022

| Povinné předměty          | Zkratky | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem     |
|---------------------------|---------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Český jazyk a literatura  | CJL     | 3         | 3         | 3         | 3         | 12         |
| Anglický jazyk            | ANJ     | 2         | 2         | 4         | 4         | 12         |
| Nemecký jazyk             | NEJ     | 2         | 2         | 1         | 1         | 6          |
| Občanská nauka            | OBN     | 1         | 1         | 1         | 1         | 4          |
| Dějepis                   | DEJ     | 1         | 0         | 0         | 0         | 1          |
| Právo                     | PRA     | 0         | 2         | 0         | 0         | 2          |
| Základy přírodních věd    | ZPV     | 2         | 2         | 0         | 0         | 4          |
| Matematika                | MAT     | 3         | 2         | 2         | 3         | 10         |
| Tělesná výchova           | TEV     | 2         | 2         | 2         | 2         | 8          |
| Informatika               | INF     | 1         | 2         | 0         | 0         | 3          |
| Technika administrativy   | TEA     | 1         | 0         | 0         | 0         | 1          |
| Ekonomika a účetnictví    | EKU     | 2         | 2         | 2         | 2         | 8          |
| Základy podnikání         | ZAP     | 0         | 0         | 1         | 1         | 2          |
| Potraviny a výživa        | POV     | 1         | 1         | 1         | 1         | 4          |
| Odborný výcvik            | ODV     | 5         | 5         | 12        | 12        | 34         |
| Stolničení                | STO     | 1         | 1         | 1         | 0         | 3          |
| Kuchařská technologie     | KTE     | 2         | 2         | 2         | 2         | 8          |
| Komunikace                | KOM     | 1         | 1         | 1         | 0         | 3          |
| Seminář anglického jazyka | SAJ     | 2         | 2         | 0         | 0         | 4          |
| <b>Celkem v ročníku</b>   |         | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>33</b> | <b>32</b> | <b>129</b> |

## Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

| R V P                                |                                | Š V P                    |                              |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Minimum hodin za studium týdně | Vyučovací předmět        | Počet hodin za studium týdně | Využití disponibilních hodin |
| Jazykové vzdělávání:                 |                                |                          |                              |                              |
| český jazyk                          | 5                              | Český jazyk a literatura | 6                            | 1                            |
| dva cizí jazyky                      | 16                             | Anglický jazyk           | 12                           |                              |
|                                      |                                | Německý jazyk            | 6                            | 2                            |
|                                      |                                | Seminář cizího jazyka    | 4                            | 4                            |
| Společenskovědní vzdělávání          | 5                              | Občanská nauka           | 4                            |                              |
|                                      |                                | Dějepis                  | 1                            |                              |
|                                      |                                | Právo                    | 2                            | 2                            |
| Přírodovědné vzdělávání              | 4                              | Základy přírodních věd   | 4                            |                              |
| Matematické vzdělávání               | 10                             | Matematika               | 10                           |                              |
| Estetické vzdělávání                 | 5                              | Český jazyk a literatura | 6                            | 1                            |
| Vzdělávání pro zdraví                | 8                              | Tělesná výchova          | 8                            |                              |
| Vzdělávání v ICT                     | 4                              | Informatika              | 3                            |                              |
|                                      |                                | Technika administrativy  | 1                            |                              |
| Ekonomika                            | 10                             | Ekonomika a účetnictví   | 8                            |                              |
|                                      |                                | Základy podnikání        | 2                            |                              |
| Výživa                               | 8                              | Potraviny a výživa       | 4                            |                              |
|                                      |                                | Odborný výcvik           | 4                            |                              |
| Výroba a odbyt v gastronomii         | 25                             | Stolničení               | 3                            |                              |
|                                      |                                | Kuchařská technologie    | 8                            |                              |
|                                      |                                | Odborný výcvik           | 30                           | 16                           |
| Komunikace ve službách               | 3                              | Komunikace               | 3                            |                              |
| Disponibilní hodiny                  | 25                             |                          |                              |                              |
| <b>Celkem</b>                        | <b>128</b>                     |                          | <b>129</b>                   | <b>26</b>                    |
|                                      |                                | Odborná praxe            | 10 týdnů                     |                              |
|                                      |                                | Kurzy                    | 2 týdny                      |                              |



|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Český jazyk a literatura</b>                                       |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 3                                                                     | 3         | 3         | 3         | 12     |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Obecné cíle předmětu jsou:

- prohloubení vyjadřovacích a komunikačních schopností (v mluvené i písemné podobě) v rozmanitých komunikačních situacích, kultivovat celkový projev studenta a tím mu usnadnit prosazení na trhu práce
- naučit žáka využívat jazyk jako prostředek pro formulaci postojů, názorů a myšlenek, jak ústně, tak písemně, ale vždy přiměřeně k dané komunikační situaci
- formovat sociální kompetence žáka (žák nejen vyjádří své smýšlení, ale zároveň porozumí výpovědi komunikačního partnera)
- vytvářet schopnost žáka vyhledávat, kriticky hodnotit a efektivně využívat informace
- pěstovat kladný vztah k českému jazyku
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů
- přispět ke kultivaci žáka, utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví
- vést žáka ke čtenářství, rozvíjet sociální a občanské kompetence
- pomáhat formovat jeho postoje a hodnotová kritéria nejen v oblasti umělecké

### Charakteristika učiva:

Předmět je včleněn do vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání

V každém ročníku jsou zařazeny tři hodiny tohoto předmětu týdně.

Výuka se věnuje tématům:

- obecné výklady o jazyce, zařazení do systému jazyků
- vývoj českého jazyka
- fonetika a fonologie

- gramatika
- lexikologie
- morfologie
- syntax
- stylistika
- rétorika
- práce s textem (všechny slohové útvary, i odborné texty) – analýza, reprodukce, interpretace, hodnocení formální, obsahové i stylistické stránky
- učivo literatury je řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literatuře určitého období
- důraz je kladen na rozlišení hlavních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí
- těžiště učiva spočívá v práci s textem

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- samostatně uvažoval, byl aktivní a tvořivý při řešení problémů
- uplatňoval zodpovědný, vytrvalý a poctivý přístup k práci, respektoval pravidla
- byl tolerantní k názorům jiných, byl ochotný k případnému kompromisu
- přiměřeně kultivovaně komunikoval v pracovní, rodinné nebo zájmové skupině
- uplatňoval český jazyk v rovině recepce, reprodukce i interpretace
- orientoval se v historii a znal mezníky, které ovlivnily i formování českého jazyka
- uvědomil si možnosti různých kulturněhistorických okolností
- učil se toleranci, vnímání jiné reality, než kterou prožívá
- rozvíjel sociální a občanské kompetence
- srovnával a přehodnocoval žebříček hodnot
- byl hrdý na tradice a kulturní hodnoty svého národa

#### Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízený dialog
- samostatná práce



- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, data-projektoru, interaktivní tabule
- gramatická cvičení, diktáty, doplňovací cvičení
- řečnická cvičení
- stylistická cvičení, slohové práce
- rozbory textů, referáty

#### Hodnocení výsledků žáků:

K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka, dle platného školního klasifikačního řádu. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi. Při hodnocení budou:

- posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné zkoušení u tabule, vyhodnocení soutěží, slohové práce
- zohledněna i snaha a kladný přístup žáků k práci, domácí příprava
- zpracování projektu a jeho prezentace, aktivita ve výuce, analýza literárního textu a testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností.

Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem. Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno pětistupňovou klasifikací, Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi a školním klasifikačním řádem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- 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; 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)
- 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
- 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; přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný
- mít pozitivní vztah k mateřskému jazyku
- aktivně se účastnit diskusí a obhajovat své názory, respektovat názory druhých
- porozumět jádru problému
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro plnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností a projektů
- efektivně se učit pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky, využívat zkušeností druhých, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- 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
- využívat komunikační a informační technologie
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

### Průřezová témata:

#### Žák by měl:

- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky
- mít sebevědomí, sebeodpovědnost, schopnost morálního úsudku, jednat s lidmi
- hledat kompromisní řešení, odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a chránit a zachovat pro budoucí generace
- orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využíval masová média pro své různé potřeby
- jednat v souladu s principy udržitelného rozvoje, mít odpovědnost za udržení kvality životního prostředí
- citově a esteticky vnímat své okolí a přírodní prostředí
- poznávat svět, lépe mu rozumět, klást si otázky existence života
- orientovat se v problémech lidstva, dokázat aplikovat své poznatky
- uvědomit si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život,
- být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- vyhledávat a posuzovat informace o pracovních příležitostech, orientovat se v nich a dokázat si o nich vytvořit základní představu
- písemně a verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, uměl formulovat svá očekávání, své priority
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně je využíval jak v průběhu vzdělání, tak i při výkonu povolání a v činnostech, které budou běžnou součástí jeho života

### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní rozdíl mezi jazykem a řečí</li> <li>– vysvětlí základní pojmy z oblasti lingvistiky</li> <li>– rozlišuje útvary národního jazyka (spisovný a nespisovný jazyk, obecná čeština, slang, argot, dialekty)</li> <li>– charakterizuje shody a rozdíly mezi slovanskými jazyky</li> </ul> | 7/1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– obecné poznatky o jazyku a řeči</li> <li>– jazykověda a její disciplíny, terminologie</li> <li>– národní jazyk a jeho útvary</li> <li>– postavení českého jazyka mezi ostatními evropskými jazyky</li> <li>– jazyková kultura</li> </ul> |
| – popíše základní rysy českého jazyka v daném období a změny,                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3/1         | – historický vývoj českého jazyka                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – které se udály ve vývoji do současnosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        | – vývojové tendence současné češtiny                                                                                                                                  |
| – rozpozná v textu jednotlivé funkční styly<br>– použije vhodný slohový postup a útvar vzhledem ke komunikační situaci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7/I    | – funkční styly<br>– slohové postupy a útvary                                                                                                                         |
| – rozliší popis a charakteristiku, jejich druhy, pozná je v textu<br>– vytvoří vlastní text na dané téma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7/I    | – popis věci, osoby<br>– charakteristika                                                                                                                              |
| – aplikuje zásady spisovné výslovnosti<br>– interpretuje i neverbální projevy<br>– rozlišuje druhy prozodických systémů<br>– píše a čte fonetický zápis textu<br>– pojmenuje orgány lidského těla podílející se na mluvení                                                                                                                                                                                                                                         | 6/I    | – zvuková stránka jazyka, ortoepie<br>– fonetika, fonologie<br>– vznik řeči                                                                                           |
| – při tvorbě textů žák uplatňuje znalosti českého pravopisu<br>– popíše vývoj písma<br>– opraví případné jazykové nedostatky projevu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10/I   | – grafická stránka jazyka<br>– principy českého pravopisu                                                                                                             |
| – popíše strukturu slovní zásoby (aktivní, pasivní styl, neutrální a příznakové lexikální jednotky)<br>– posoudí příhodnost pojmenování v určitém projevu<br>– ve vlastním písemném i ústním projevu uplatní vhodný výběr jazykových prostředků<br>– rozliší synonyma, antonyma, homonyma, paronyma, v textu je pozná<br>– určí české protějšky cizích slov a naopak<br>– vyjmenuje běžné slovníky a příručky českého jazyka, rozezná jejich druhy, pracuje s nimi | 16/II  | – lexikologie, sémantika a frazeologie<br>– pojmenování a slovo<br>– slovo a jeho význam<br>– slovní zásoba a její slohové rozvrstvení<br>– obohacování slovní zásoby |
| – provede rozbor slova z hlediska slovo tvorby<br>– rozlišuje sémantickou funkci jednotlivých formantů slov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8/II   | – slovo tvorba                                                                                                                                                        |
| – v textu rozezná jednotlivé druhy slov a dokáže určit jejich gramatické kategorie<br>– rozliší varianty tvarů slov a posoudí vhodnost jejich užití v textu                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10/II  | – morfologie<br>– slovní druhy a jejich gramatické a sémantické kategorie                                                                                             |
| – opraví v textu chybné syntaktické vazby a nahradí je vhodnými<br>– rozliší větné členy a dokáže je vhodně uspořádat tak, aby                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16/III | – syntax - věta, výpověď, věta jednoduchá, souvětí                                                                                                                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vystihl záměr mluvčího a promluva byla v souladu s pravidly aktuálního větného členění</li> <li>– uspořádá části textu podle textové návaznosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– větné členy a vztahy mezi nimi</li> <li>– aktuální větné členění</li> <li>– druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska</li> </ul>                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– přednese krátký monologický projev s využitím znalostí o rétorice a stylistice obecně, využívá emotivní stránky jazyka</li> <li>– volí vhodné verbální i neverbální prostředky komunikace</li> <li>– vyjadřuje srozumitelně a přesvědčivě své názory a příhodně argumentuje, klade otázky, polemizuje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6/I, 3/II, 3/III, 3/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>– rétorika</li> <li>– verbální a neverbální komunikace</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– samostatně vyhledává podle klíčových slov informace ve slovnících, encyklopediích, příručkách, denním tisku a internetu a pracuje s nimi, kriticky je hodnotí, vypracuje anotaci, výpisky, výtah, poznámky</li> <li>– zaznamenává bibliografické údaje</li> <li>– výsledky práce reprodukuje, interpretuje, prezentuje</li> <li>– má přehled o médiích, knihovnách a jejich službách</li> <li>– na příkladech doloží druhy mediálních produktů</li> <li>– uvede základní média působící v regionu</li> <li>– zhodnotí význam médií pro společnost a jejich vliv na jednotlivé skupiny uživatelů</li> <li>– kriticky přistupuje k informacím z internetových zdrojů a ověřuje si jejich hodnověrnost (např. informace dostupné z Wikipedie, sociálních sítí, komunitních webů apod.)</li> <li>– samostatně zpracovává, vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální, odborné aj. informace</li> <li>– vypracuje anotaci a resumé</li> </ul> | 2/I, 1/II, 1/III, 1/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>– získávání informací</li> <li>– knihovny, periodika, příručky ve fyzické i elektronické podobě</li> <li>– techniky čtení textu</li> <li>– práce s textem (rozbor, hodnocení, transformace)</li> <li>– média, jejich produkty a účinky</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše znaky mluveného a psaného projevu</li> <li>– na základě posouzení komunikační situace užije vhodný druh projevu</li> <li>– vytvoří psaný nebo mluvený projev tak, aby korespondoval s komunikační situací</li> <li>– využívá ve svém projevu slohově příznakové jevy (termíny,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6/I, 2/II, 1/III, 1/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>– obecné poučení o stylistice</li> <li>– slohotvorní činitelé</li> <li>– komunikační situace</li> <li>– horizontální a vertikální členění textu</li> <li>– druhy projevů</li> <li>– grafická a formální úprava textů</li> </ul>                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>archaismy) v souladu s komunikační situací</li> <li>– posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu, příznakovost</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vypráví ústně i písemně příběh na dané téma, interpretovat ho</li> <li>– řídí se pravidly pro užívání přímé, nepřímé a polopřímé řeči</li> <li>– charakterizuje vyprávěcí styl</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8/I, 4/II, 2/III, 2/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>– prostě-sdělovací styl</li> <li>– krátké slohové útvary</li> <li>– vyprávění</li> </ul>                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje odborný styl</li> <li>– zpracuje z odborného textu výtah, výpisky, anotaci, shrnutí ...</li> <li>– vytvoří odborný text na téma vztahující se k jeho oboru studia</li> <li>– orientuje se v lingvistické a literárněvědní terminologii</li> <li>– charakterizuje a vytvoří vybrané útvary administrativního stylu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4/I, 10/II, 4/III      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– odborný styl</li> <li>– administrativní styl</li> <li>– útvary odborného stylu</li> <li>– odborné termíny</li> <li>– odborné projevy praktické</li> <li>– výtah, anotace, výklad, osnova, resumé</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– sestaví jednoduchý zpravodajský a propagační útvar</li> <li>– zhodnotí účinky ústního nebo písemného publicistického projevu</li> <li>– vyjádří srozumitelně a výstižně svůj názor na projednávanou situaci (např. společenskou)</li> <li>– vyjmenuje vybrané významné osobnosti české žurnalistiky a jejich dílo</li> <li>– charakterizuje publicistický styl</li> <li>– zhodnotí vliv médií a reklamy na životní styl lidí</li> <li>– identifikuje jejich typické postupy, jazykové a jiné prostředky</li> <li>– uvede příklady vlivu médií a jejich digitální komunikace na každodenní podobu mezilidské komunikace</li> </ul> | 10/II, 8/IV            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– publicistický styl</li> <li>– styl reklamy</li> <li>– útvary publicistického stylu</li> </ul>                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí slohové postupy a prostředky charakteristické pro</li> <li>– umělecký styl</li> <li>– rozpozná styl vybraných autorů a rozdíly specifikuje</li> <li>– správně používá citace a bibliografické údaje</li> <li>– dodržuje autorská práva</li> <li>– na příkladech doloží druhy mediálních produktů</li> <li>– uvede základní média působící v regionu</li> <li>– zhodnotí význam médií pro společnost a jejich vliv na jednotlivé</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | 4/III, 13/IV           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– umělecký styl a literatura faktu</li> <li>– výstavba literárního díla</li> <li>– útvary uměleckého stylu</li> </ul>                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>skupiny uživatelů</li> <li>– kriticky přistupuje k informacím z internetových zdrojů a ověřuje si jejich hodnověrnost (např. informace dostupné z Wikipedie, sociálních sítí, komunitních webů apod.)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vhodně prezentuje své názory a stanoviska, argumentuje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2/II, 2/III, 2/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>– úvaha a esej</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá základní literární terminologii</li> <li>– rozliší text literárně teoretický, literárně-historický a literárně-kritický</li> <li>– rozezná žánrový charakter textu</li> <li>– rozezná umělecký text od neuměleckého</li> <li>– analyzuje výstavbu textu</li> <li>– identifikuje v textu námět, téma a motiv</li> <li>– rozpozná specifické prostředky básnického jazyka</li> <li>– vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>– text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>– při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie</li> </ul>                                                                                                    | 3/I               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– literatura jako druh umění</li> <li>– umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>– aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální formě</li> <li>– práce s literárním textem</li> <li>– základy literární vědy</li> <li>– literární druhy a žánry</li> <li>– četba a interpretace literárního textu</li> <li>– metody interpretace textu</li> <li>– tvořivé činnosti</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– pozná základní útvary lidové tvorby</li> <li>– chápe kořeny lid. tvorby a její bezprostřední spojení se životem</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3/I               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ústní lidová slovesnost</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se ve vývoji čes. a svět. literatury</li> <li>– prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury</li> <li>– identifikuje podle charakteristických rysů základní literární žánry, směry a hnutí, přiřadí text k příslušnému literár. směru</li> <li>– zařadí typická díla do liter. směru a příslušného hist. období</li> <li>– konkrétní liter. díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů</li> <li>– při rozboru textu uplatní znalosti literární teorie a jazykového vyučování</li> <li>– rozliší autora, vypravěče, postavy</li> <li>– rozezná typy promluv</li> <li>– nalezne v textu potřebné informace</li> <li>– vystihne hlavní sdělení textu</li> </ul> | 5/I               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– literatura starověku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– interpretuje text</li> <li>– debatuje o textu</li> <li>– vyjádří vlastní prožitky</li> <li>– zhodnotí význam díla pro daný směr</li> <li>– zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil</li> <li>– zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace</li> </ul> |        |                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v chronologickém vývoji české a světové literatury</li> <li>– uvědomuje si význam starší české literatury pro současnost</li> <li>– orientuje se ve vybraných textech</li> </ul>                                                                                             | 5/I    | – literatura středověku                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vystihne hlavní charakteristické znaky textů</li> <li>– vyjmenuje rozdíly</li> <li>– rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> </ul>                                                                                                                           | 5/I    | – literatura renesance a humanismu            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje problematiku období</li> <li>– vysvětlí pokrokovost, aktuálnost pedagog. názorů J. A. Komenského</li> <li>– objasní význam ústní lidové slovesnosti</li> </ul>                                                                                                             | 5/I    | – literatura baroka                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjádří vlastní prožitky z ukázek daných literárních děl</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       | 7/I    | – literatura klasicismu a osvícenství         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– samostatně vyhledává informace</li> <li>– posoudí vývojové změny v rámci literár. žánru, druhu, útvaru</li> <li>– prezentuje vlastní i týmovou práci</li> </ul>                                                                                                                           | 3/I    | – prezentace projektů                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje problematiku období</li> <li>– uvede základní rysy obou směrů</li> <li>– vymezí význam práce národních buditelů</li> <li>– vysvětlí úlohu českého divadla</li> </ul>                                                                                                       | 10/II  | – literatura preromantismu a romantismu       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění</li> <li>– jmenuje hlavní světové i české představitele tohoto směru</li> </ul>                                                                                                                                           | 8/II   | – realistická literatura                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje národní povědomí v literatuře</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   | 8/II   | – nové podoby lit. konce 19. a poč. 20. stol. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní základní znaky moderní tvorby</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          | 7/II   | – literární avantgarda                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje typologické rozrůznění moderní prózy</li> <li>– uvede hlavní představitele</li> </ul>                                                                                                                                                                                      | 12/III | – moderní próza 1. poloviny 20. stol.         |

|                                                                                                                                                                                           |        |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------|
| – vymezí zákl. rozdíly na základě vlastních čtenářských zkušeností                                                                                                                        |        |                                            |
| – vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby<br>– charakterizuje období, vyjmenuje hl. představitele a jejich díla                                                  | 16/III | – tradiční próza 1. pol. 20. stol.         |
| – charakterizuje básnické směry ve světové a české literatuře<br>– prokáže recitační a interpretační schopnosti a dovednosti                                                              | 6/III  | – poezie 1. pol. 20. stol                  |
| – vymezí rozrůznění dramatické tvorby světové a české<br>– charakterizuje experimentální, klasickou a autorskou tvorbu<br>– vyjmenuje hlavní představitele<br>– vyjádří vlastní prožitky  | 10/III | – drama 1. pol. 20. stol.                  |
| – samostatně vyhledá informace v této oblasti<br>– porovná typické znaky kultur<br>– rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů<br>– vystihne charakteristické znaky | 15/IV  | – tendence světové literatury po roce 1945 |
| – objasní historické okolnosti vývoje v českých zemích a jejich vliv na literární tvorbu, vyjmenuje tři základní možnosti tvorby<br>– vlastní čtenářské zkušenosti                        | 20/IV  | – tendence české literatury po roce 1945   |
| – vyjmenuje druhy básnické tvorby, zástupce, charakterizuje<br>– vyjádří se na základě vlastních zájmů a čtenářských zážitků                                                              | 6/IV   | – vývoj poezie po roce 1945                |
| – vysvětlí tendence ve vývoji dramatu na pozadí světové tvorby<br>– porovná vlastní zážitky z divadla                                                                                     | 5/IV   | – tendence českého dramatu                 |
| – ovládá souhrnné opakování látky čtyř ročníků<br>– vypracuje a obhájí vlastní seminární práci, referáty                                                                                  | 14/IV  | – příprava k maturitě                      |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Anglický jazyk</b>                                                 |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 4         | 4         | 12     |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- Systematizovat a následně prohloubit znalosti ze ZŠ, osvojit jazykové kompetence vedoucí k aktivní komunikaci v profesních, společenských i osobních situacích. Po absolvování má žák velmi širokou slovní zásobu a frazeologii ze svého oboru.
- Rozvinout schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi.
- Přispět k pochopení a aktivnímu používání odborné terminologie v dalších předmětech.
- Poskytnout vybrané poznatky o jiných kulturách a uplatnit je v profesním životě.
- Cílem výuky je dosažení minimálně úrovně vědomostí stupně B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

### Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do 4 ročníků.

1. ročník: Sjednocení základů cizího jazyka dosažených na ZŠ, následné prohloubení komunikačních dovedností a jazykových kompetencí v oblasti mezilidských vztahů, v každodenních situacích, vymezení základní odborné terminologie.

2. – 4. ročník: Dosažení prostřednictvím čteného či slyšeného textu schopnosti porozumění cizojazyčným informacím o současných událostech, témat souvisejících s oblastmi profesního či osobního zájmu. V písemném projevu žák tvoří jednoduché souvislé texty, píše osobní i obchodní dopisy.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák pochopil nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti, porozuměl postavení jedince, jeho odlišnost a toleroval různé odlišnosti jedinců.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Strategie výuky:

Teoretická výuka kombinuje tradiční metody pokrývající jednotlivé jazykové oblasti (čtení, psaní, mluvený projev) s využitím moderních vyučovacích metod. Důraz je kladen na aktivní a samostatné používání informačních technologií při zpracovávání týmových i individuálních projektů. Výuka směřuje k samostatnému řešení problémů. Výuka je rozdělena na jazykové a konverzační hodiny. Rovněž dochází k účelné integraci odborného jazyka do výuky jiných předmětů (výuka tematických celků vybraných odborných předmětů v cizím jazyce – metoda CLIL).

Žáci jsou zapojováni do jazykových soutěží a účastní se odborných zahraničních stáží.

### Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků je v souladu se školním klasifikačním řádem. Hodnotí se:

- schopnost vyjadřovat se srozumitelně a souvisle, diskutovat na dané téma, příp. s rodilým mluvčím formou rozhovoru
- dovednost pracovat s cizojazyčnými informacemi – textem, poslechovým cvičením – v oblasti odborné i zájmové formou testu
- schopnost vyplnit dotazníky, sestavit srozumitelný text informativního charakteru
- aktivita při vyučování, při řešení problémů a sestavování projektů, kdy výstupem je projekt

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- 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
- 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 motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- 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
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace; efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání

#### **ROZPIS UČIVA:**

| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Počet hodin</b>           | <b>Učivo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>– odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>– nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace</li> <li>– porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>– rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>– čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>– sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené</li> <li>– vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>– sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>– pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem</li> </ul> | 10/I, 10/II, 43/III<br>40/IV | <b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>– receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>– produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>– produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.</li> <li>– jednoduchý překlad</li> <li>– interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>– interakce ústní</li> <li>– interakce písemná</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích</li> <li>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text na dané téma a ve stanoveném rozsahu, např. formou popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis</li> <li>- vyjádří písemně svůj názor na text</li> <li>- vyhledá, zpracuje a prezentuje informace týkající se odborné problematiky, reaguje na jednoduché dotazy</li> <li>- přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>- zapojí se do běžného hovoru bez přípravy</li> <li>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech</li> <li>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu</li> <li>- při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele</li> <li>- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení</li> <li>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>- uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>- ověří si i sdělí získané informace písemně</li> <li>- zaznamená vzkazy volajících</li> <li>- jazykově správně komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem; spolupracovníky a obchodními partnery</li> <li>- odhadne význam neznámých výrazů z kontextu sdělení</li> </ul> |                     |                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 50/I, 50/II, 33/III | Jazykové prostředky |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života, a vlastních zálib</li> <li>– používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek</li> <li>– používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> <li>– uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce;</li> <li>– dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> </ul> | 30/IV         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>– hláskování</li> <li>– ovládání mezinárodní transkripce</li> <li>– tvorba podstatných a přídavných jmen, příslovcí</li> <li>– slovní zásoba a její tvoření (celkový předpokládaný rozsah slovní zásoby je minimálně 2 300 lexikálních jednotek za studium, z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně B1 minimálně 20% u úrovně A2 15% lexikálních jednotek)</li> <li>– gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>– předložky, spojky</li> <li>– zájmena osobní, předmětová, přivlastňovací, neurčitá</li> <li>– modální slovesa</li> <li>– různé způsoby vyjádření přítomnosti</li> <li>– různé způsoby vyjádření budoucnosti</li> <li>– děje související s přítomností a minulostí</li> <li>– minulé časy a více dějů ve větě</li> <li>– slovesné vzory</li> <li>– trpný rod</li> <li>– podmínkové věty</li> <li>– přímá a nepřímá řeč</li> <li>– časové věty</li> <li>– grafická podoba jazyka a pravopis</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru</li> <li>– řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>– domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 33/III, 30/IV | <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, každodenní život, volný čas, zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, mezilidské vztahy, péče o tělo a zdraví,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 | <p>nakupování, vzdělávání, zaměstnání, počasí, Česká republika, země dané jazykové oblasti; tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru (např. restaurace, recept, menu) aj.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.</li> <li>– jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s realitami mateřské země</li> <li>– uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná socio-kulturní specifika daných zemí</li> </ul> | <p>6/I, 6/II, 23/III, 20/IV</p> | <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí (např. mezinárodní kuchyně)</li> <li>– informace ze socio-kulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice</li> </ul>                                                                                                                              |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Německý jazyk</b>                                                  |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 1         | 1         | 6      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Předmět druhý cizí jazyk je součástí jazykového vzdělávání žáků. Jeho cílem je dosažení minimální úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro cizí jazyky. Přispívá k pochopení běžné i odborné terminologie užívané v dalších vzdělávacích oblastech – společenskovední, estetické, výživa a výroba a odbyt v gastronomii. Poskytuje žákům vybrané poznatky o světě, učí je toleranci k hodnotám jiných národů, vede je k pochopení globálních problémů světa a možností jejich řešení v souladu se zásadami multikulturní společnosti. Rozvíjí schopnost žáků učit se po celý život. Přípravuje žáky na zahraniční stáže a na kontakt se zahraničními stážisty na své škole.

### Charakteristika učiva:

Učivo předmětu druhý cizí jazyk je rozděleno do čtyř ročníků. V prvním a druhém ročníku se žáci seznámí se základy druhého cizího jazyka, budou komunikovat v oblasti každodenního života a mezilidských vztahů (rodina, bydlení, volný čas aj.) a v oblasti základní terminologie oboru gastronomie. Ve třetím a čtvrtém ročníku si žáci prohloubí znalosti a dovednosti komunikace v odborné terminologii, budou se vyjadřovat ve složitějších životních situacích (u lékaře, v dopravních prostředcích, globalizace aj.) a tvoří si postoje k hodnotám našeho národa a ostatních národů. Důraz je kladen na všeobecný přehled, schopnost orientace žáka v odborné terminologii a zvládání každodenních situací v cizím jazyce v komunikativní i písemné podobě.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- vzal na vědomí nezbytnost znalosti druhého cizího jazyka v současné multikulturní společnosti



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- porozuměl postavení jedince ve společnosti
- byl tolerantní k postojům a názorům jiných národů a národnostních menšin
- měl pozitivní vztah k životu, lásce, partnerství a spolupráci jedinců, týmu i národů
- měl motivaci k celoživotnímu vzdělávání v cizích jazycích

#### Strategie výuky:

Teoretická výuka je vhodně doplněna praktickými cvičeními - především konverzací a poslechem. Důraz je kladen na samostatnost při řešení úkolů, využívání různých informačních zdrojů, využití životních zkušeností žáků a regionálních podmínek. Učivo je prohlubováno při odborných stážích v zahraničí, kde žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti. Důležitou součástí výuky druhého cizího jazyka je tvorba žákovských projektů a týmová práce.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků je v souladu se školním klasifikačním řádem. Při hodnocení se klade důraz na:

- aktivitu, pohotovost a samostatnost žáka při vyučování
- schopnost porozumět rodilým mluvčím
- dovednost pracovat s cizojazyčným textem (odborným i běžným)
- schopnost vyjadřovat se souvisle v běžném životě i v oblasti odborné
- schopnost diskutovat na dané téma
- schopnost napsat vzkaz, dopis a jednoduchý nápojový a jídelní lístek
- schopnost vyplnit dotazník

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- 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
- 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 motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- 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
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace; efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání

#### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Počet hodin              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>– odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>– nalezne v promluvě hlavní, vedlejší myšlenky, důležité informace</li> <li>– porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>– rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>– čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>– sdělí obsah, myšlenky a informace vyslechnuté nebo přečtené</li> </ul> | 15/I, 15/II, 7/III, 8/IV | <b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>– receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>– produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>– produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.</li> <li>– jednoduchý překlad</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika</li> <li>– vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity</li> <li>– sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>– pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem</li> <li>– vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích</li> <li>– dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>– zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis</li> <li>– vyjádří písemně svůj názor na text</li> <li>– vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru</li> <li>– přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>– zapojí se do hovoru bez přípravy</li> <li>– vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech</li> <li>– zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu</li> <li>– při hovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele</li> <li>– vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>– požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení</li> <li>– přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>– uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>– ověří si i sdělení získané informace písemně</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>– interakce ústní</li> <li>– interakce písemná</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zaznamenaná vzkazy volajících</li> <li>– vyplní jednoduchý neznámý formulář</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</li> <li>– komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života, a vlastních zálib</li> <li>– používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek</li> <li>– používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru</li> <li>– uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce</li> <li>– dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby</li> </ul> | 30/I, 15/II, 8/III, 7/IV | <p>Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>– hláskování</li> <li>– podstatná a přídavná jména, příslovce</li> <li>– slovní zásoba a její tvoření</li> <li>– gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>– předložky, spojky</li> <li>– zájmena osobní, předmětová, přivlastňovací, neurčitá</li> <li>– modální slovesa</li> <li>– různé způsoby vyjádření přítomnosti</li> <li>– různé způsoby vyjádření budoucnosti</li> <li>– děje související s přítomností a minulostí</li> <li>– minulé časy a více dějů ve větě</li> <li>– trpný rod</li> <li>– podmínkové věty</li> <li>– přímá a nepřímá řeč</li> <li>– souvětí</li> <li>– grafická podoba jazyka a pravopis</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům zaměřeným na studijní obor gastronomie</li> <li>– řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>– domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace</li> <li>– používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 21/I, 18/II, 9/III, 9/IV | <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, každodenní život, volný čas, zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, mezilidské vztahy, péče o tělo a zdraví, nakupování, vzdělávání, zaměstnání, počasí, Česká republika, země dané jazykové oblasti; tematické okruhy související se zaměřením studia na gastronomii</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– komunikační situace: získávání a předávání informací, sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.</li> <li>– jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– prokazuje faktické znalosti o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země</li> <li>– orientuje se v odborné německé terminologii v oblasti gastronomie</li> <li>– prokazuje znalosti kuchyní a tradičních receptur německy mluvících zemí</li> <li>– uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná socio-kulturní specifika daných zemí</li> </ul> | 18/II, 9/III, 6/IV | <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí</li> <li>– informace ze socio-kulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice</li> <li>– poznatky z oblasti gastronomie a tradičních receptur německy mluvících zemí</li> <li>– informace o zemích německé jazykové oblasti a možnostech stáží v nich</li> </ul> |



|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Občanská nauka</b>                                                 |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 1         | 4      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Předmět občanská nauka směřuje k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků, tak aby byli informovanými a aktivními občany demokratického státu. Cílem předmětu je výchova k odpovědnosti a uvážlivosti, jak vlastního prospěchu, tak i veřejného zájmu. Předmět kultivuje v žácích historické vědomí, a tak je učí hlouběji rozumět současnému dění; učí je uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí. Vede žáky k odpovědnosti vůči sobě i společnosti, učí je kriticky myslet a jednat. Současně vede žáky k pochopení globálních problémů světa a možnosti jejich řešení v souladu se zásadami multikulturní společnosti.

### Charakteristika učiva:

Předmět občanská nauka vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie. Učivo předmětu je rozděleno do čtyř postupných ročníků s jednohodinovou týdenní dotací v každém ročníku. Zahrnuje významné tematické celky postupující od pochopení člověka jako jedince (1. ročník - základy psychologie), přes proces jeho začlenění do společnosti (2. a 3. ročník) až po uvědomění si globální odpovědnosti, problémů a možných řešení (4. ročník). Důraz je kladen na problematiku politického života společnosti a participace v něm (stát, právo, politické subjekty, ideologie, multikulturalismus, globalizace, integrace, životní prostředí).

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu občanská nauka směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili postavení člověka v lidském společenství
- byli plnohodnotnými a aktivními občany demokratické společnosti



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- cíleně rozvíjeli svoji odpovědnost vůči sobě a ostatním členům společnosti
- kriticky mysleli, hodnotili dosažené znalosti, schopnosti a dovednosti
- pochopili dění probíhající v okolním světě
- rozvíjeli aktivně svůj zdravý životní styl
- chápali, že jsou součástí přírodního dění světa, za jehož budoucnost také ponesou odpovědnost

### Strategie výuky:

Výuka předmětu občanská nauka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Vede je k plnohodnotnému životu občana demokratické společnosti. Užívá převážně metod dialogických, týmové práce, využívajících informační zdroje a komunikační prostředky. Výuka probíhá převážně formou:

- frontálního vyučování
- diskuze
- skupinového vyučování
- prezentace ve třídě
- exkurze
- projektového vyučování
- her a soutěží
- využívání informačních a komunikačních technologií

### Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení výsledků žáků v základní podobě vychází z pětistupňové klasifikace v souladu s klasifikačním řádem školy. Významnou součástí hodnocení žáků je jejich samostatná tvůrčí činnost, aktivní přístup při řešení problémových situací, aplikace získaných znalostí a dovedností z ostatních předmětů, osobní přínos k aktualizaci učiva.

Žáci budou hodnoceni minimálně jednou za pololetí ústně, po dokončení každého tematického celku bude následovat písemný test (v případě rozsáhlejších celků i po jednotlivých částech – minimálně třikrát za pololetí). Součástí hodnocení bude také vypracování projektu a jeho prezentace; stejně jako zapojení do jednotlivých aktivit a obecně přístup žáků k probíraným tématům jako celku. Důležitou roli hraje orientace žáků v aktuálním společenském dění, úroveň vyjadřování a schopnost logické argumentace.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

## PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

### Klíčové kompetence:

#### Žák by měl:

- 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
- uvědomit si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- aktivně se zajímat 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
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je 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
- 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
- reálně posoudit své fyzické a duševní možnosti, odhadnout důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovit 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
- 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
- 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
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatnit při řešení problémů různé metody myšlení (logické, 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)
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomit si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- porozumět základům psychologie osobnosti
- definovat pojmy: civilizace, víra, náboženství
- rozebrat pojmy: stát, národ, demokracie
- objasnit postavení člověka v lidské společnosti
- dokázat popsat roli práva, právní řád
- vymezit soudní soustavu v ČR a úlohu orgánů činných v trestním řízení
- demonstrovat hodnoty a principy demokracie
- ilustrovat politický systém v ČR
- vysvětlit negativní vliv extremismu na mládež
- pojmenovat filozofické disciplíny, formulovat význam filozofie v životě člověka
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- zdůvodnit konflikty současného světa, zhodnotit globální problémy
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali nebo si rozvinuli tyto obecné kompetence:
- využívat svých společenskovedních vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů právního a sociálního charakteru;
- získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů
- z verbálních textů (tj. tvořených slovy), z ikonických textů (obrazy, fotografie, schémata, mapy ...) a kombinovaných textů (např. film);
- formulovat věcně, pojmově a formálně správně své názory na sociální, politické, praktické ekonomické a etické otázky, náležitě je podložit argumenty, debatovat o nich s partnery
- Společenskovední vzdělávání usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:
- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za své rozhodnutí a jednání; žít čestně
- cítit potřebu občanské aktivity, vážit si demokracie a svobody, usilovat o její zachování a zdokonalování; preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- shrne a rozliší biol. a sociální determinanty lidské psychiky</li> <li>- vymezí/objasní zákl. charakteristiky jednotlivých etap lid. života</li> <li>- rozpozná na konkrétních příkladech projevy lidí s různým temperamentem</li> <li>- charakterizuje psychologii jako vědní disciplínu a vysvětlí její praktický význam pro člověka</li> <li>- rozezná základní náročné životní situace člověka, jejich příčiny, řešení a možnosti předcházení těmto situacím</li> <li>- rozliší základní psychické jevy; rozpozná a charakterizuje</li> </ul> | 13 /I       | <b>Člověk jako jedinec</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biol. a sociální determinanty lid. psychiky</li> <li>- základní charakteristiky jednotlivých etap lidského života</li> <li>- lidský temperament a jeho projevy</li> <li>- psychologie jako vědní disciplína a její praktický význam pro člověka</li> <li>- náročné životní situace člověka, jejich příčiny, řešení, předcházení</li> <li>- základní psychické jevy (procesy, stavy,</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>psychické procesy, stavy, vlastnosti</li> <li>– popíše a odliší jednotlivé procesy paměti, vysvětlí proces zapomínání a uvede, jak a čím lze paměť efektivně posilovat</li> <li>– objasní, na čem závisí efektivnost učení</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti)</li> <li>– procesy paměti, zapomínání, posilování paměti</li> <li>– efektivnost učení</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní postavení církví a věřících v ČR</li> <li>– charakterizuje základní světová náboženství</li> <li>– vysvětlí, čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           | 10/I  | <p>Civilizace, víra, náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– funkce víry a náboženství v životě člověka, ateismus</li> <li>– základní světová náboženství</li> <li>– postavení církví a věřících v ČR</li> <li>– nebezpečnost náboženských sekt a fundamentalismu</li> </ul>                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše a pochopí pojem státu a národa</li> <li>– vysvětlí vznik, vývoj, účel a funkci státu z historického pohledu</li> <li>– objasní vznik a vývoj našeho státu včetně popisu státních symbolů a státních svátků</li> <li>– rozliší různé formy státu, charakterizuje právní stát</li> <li>– uvede, jak lze získat a pozbyt české státní občanství</li> <li>– rozliší na příkladech hlavní hodnoty a případná rizika ohrožení demokracie</li> </ul> | 5/I   | <p>Stát a národ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem státu a národa</li> <li>– vznik, vývoj, účel a funkce státu</li> <li>– vznik a vývoj našeho státu (ČR), státní symboly, státní svátky</li> <li>– formy státu, právní stát</li> <li>– státní občanství</li> <li>– hlavní hodnoty demokracie včetně rizik jejího ohrožení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí funkci ústavy a ústavních principů</li> <li>– na příkladech doloží, co definuje Ústava ČR</li> <li>– zdůvodní dělbu státní moci v demokratických státech</li> <li>– charakterizuje a popíše hlavní subjekty státní moci v ČR</li> <li>– objasní legislativní proces v ČR</li> </ul>                                                                                                                                                         | 5/I   | <p>Ústavní právo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– funkce ústavy a ústavních principů</li> <li>– Ústava ČR</li> <li>– dělba státní moci a její subjekty v ČR</li> <li>– proces tvorby a schvalování zákonů v ČR</li> <li>– Listina základních práv a svobod</li> </ul>                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení</li> <li>– vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění</li> <li>– popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy; popíše, kam se může obrátit, když se</li> </ul>                                                                                                        | 23/II | <p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– společnost, společnost tradiční a moderní, pozdně moderní společnost</li> <li>– hmotná kultura, duchovní kultura</li> <li>– současná česká společnost, společenské vrstvy, elity a jejich úloha</li> </ul>                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>dostane do složité sociální situace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti</li> <li>– navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti, včetně zajištění na stáří</li> <li>– navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, a vybere nejvhodnější finanční produkt pro jejich investování</li> <li>– vybere nejvhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby zajištění úvěru a vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení a jaké jsou jeho důsledky, a jak řešit tíživou finanční situaci;</li> <li>– dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavami a jinými subjekty a jejich možná rizika</li> <li>– objasní způsoby ovlivňování veřejnosti</li> <li>– objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě</li> <li>– debatuje o pozitivěch a problémech multikulturního soužití, objasní příčiny migrace lidí</li> <li>– posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována</li> <li>– vyjádří vlastními slovy význam manželství a rodiny, zhodnotí uzavírání registrovaných partnerství</li> </ul> |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>– majetek a jeho nabývání, rozhodování o finančních záležitostech jedince a rodiny, rozpočtu domácnosti, zodpovědné hospodaření</li> <li>– řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li> <li>– rasy, etnika, národy a národnosti; majorita a minority ve společnosti, multikulturní soužití; migrace, migranti, azylanti</li> <li>– postavení mužů a žen, generové problémy</li> <li>– význam manželství a rodiny, uzavírání manželství, registrovaná partnerství</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů</li> <li>– popíše soustavu soudů v ČR a činnost policie, soudů, advokacie, státního zastupitelství a notářství</li> <li>– popíše, co má obsahovat pracovní smlouva a vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance</li> <li>– demonstruje na příkladech právní řád ČR</li> <li>– rozebere trestní odpovědnost a skutkové podstaty závažnějších trestných činů</li> <li>– vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům</li> <li>– vyjádří vlastními slovy podstatu právní ochrany občanů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10/II | <p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– právo a spravedlnost, právní stát</li> <li>– právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>– soustava soudů v České republice</li> <li>– vlastnictví, právo v oblasti duševního vlastnictví; smlouvy, odpovědnost za škodu</li> <li>– rodinné právo</li> <li>– správní řízení</li> <li>– trestní právo – trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním</li> </ul>                                                                                                                                  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi popíše, kde může o této oblasti hledat informace nebo získat pomoc při řešení svých problémů</li> <li>– objasní postupy vhodného jednání, v případech, že se stane obětí nebo svědkem jednání jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání atp.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | <p>řízení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kriminalita páchaná na dětech a mladistvých, kriminalita páchaná mladistvými</li> <li>– notáři, advokáti, soudci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita apod.)</li> <li>– objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše způsoby, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat</li> <li>– přistupuje kriticky k mediálním obsahům a pozitivně využívá nabídky masových médií</li> <li>– charakterizuje současný český politický systém, objasní funkci politických stran a svobodných voleb</li> <li>– uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy</li> <li>– vysvětlí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem, nebo politickým extremismem</li> <li>– vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí</li> <li>– uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu, vysvětlí, co se rozumí občanskou společností; debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu</li> <li>– orientuje se v problematice multikulturního soužití v ČR</li> </ul> | 33/III | <p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>– lidská práva, jejich obhajování, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>– svobodný přístup k informacím, masová média, jejich funkce, kritický přístup k nim, maximální využití potenciálu médií</li> <li>– stát, státy na počátku 21. století, český stát, státní občanství v ČR</li> <li>– česká ústava, politický systém v ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>– politika, politické ideologie</li> <li>– politické strany, volební systémy a volby</li> <li>– politický radikalismus a extremismus, současná česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>– teror, terorismus</li> <li>– občanská participace, občanská společnost</li> <li>– občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie, filozofická etika</li> <li>– používá vybraný pojmový aparát, který byl součástí studia</li> <li>– pracuje s jemu obsahově a formálně dostupnými texty</li> <li>– debatuje o praktických filozofických a etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20/IV  | <p>Člověk a svět (praktická filozofie)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– co řeší filozofie a filozofická etika</li> <li>– význam filozofie a etiky v životě člověka, jejich smysl pro řešení životních situací</li> <li>– etika a její předmět, základní pojmy etiky;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>a jiných druhů umění)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– správně používá základní etické pojmy</li> <li>– vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem</li> <li>– uvede argumenty pro pojetí života, jako nejvyšší hodnoty</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              | <p>morálka, mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– životní postoje a hodnotová orientace, člověk mezi touhou po vlastním štěstí a angažováním se pro obecné dobro a pro pomoc jiným lidem</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace, charakterizuje základní světová náboženství</li> <li>– vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách</li> <li>– objasní postavení ČR v Evropě a v soudobém světě</li> <li>– charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku</li> <li>– popíše funkci a činnost OSN a NATO</li> <li>– vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách</li> <li>– uvede příklady projevů globalizace a debatuje o jejich důsledcích</li> </ul> | <p>10/IV</p> | <p>Soudobý svět</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozmanitost soudobého světa; civilizační sféry a kultury; nejvýznamnější světová náboženství; velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy; konflikty v soudobém světě</li> <li>– integrace a dezintegrace</li> <li>– ČR a svět: NATO, OSN; zapojení ČR do mezinárodních struktur; bezpečnost na počátku 21. století, konflikty v soudobém světě; globální problémy, globalizace</li> </ul> |



|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | GASTRO 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem                              |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Dějepis</b>                                                        |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 0         | 0         | 0         | 1      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Dějepis je:

- kultivovat historické vědomí žáků, což je důležité pro pochopení přítomnosti
- pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků a pěstovat v nich demokratické ideje
- naučit žáky kriticky hodnotit a posuzovat historické události, hledat příčiny a vyvozovat poučení
- vytvářet schopnost žáka vyhledávat a efektivně využívat informace o historii
- vyvolat pocit hrdosti na národní tradice a hodnoty, zároveň ale potřebu tolerovat tradice a hodnoty národů jiných, chránit je
- respektovat lidská práva a svobody

### Charakteristika učiva:

Předmět je včleněn do vzdělávací oblasti Společenskovední vzdělávání. Učivo je zařazeno do 1. ročníku, dotace činí dvě hodiny týdně. Učební látku tvoří výběr z obecných, především z evropských dějin, jádro pak zejména dějiny československé a české. Je zachován chronologický postup výkladu: pravěk, starověk, středověk, novověk, moderní doba. Důraz je kladen na dějiny 19. a 20. století. Do výuky je včleňována regionální historie.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- samostatně uvažoval a zaujímal postoj ke společenským událostem historie i současnosti, vážil si lidského života



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- uplatňoval zodpovědný a poctivý přístup k práci
- byl tolerantní k názorům jiných, oprostil se od předsudků etnických, náboženských aj.
- akceptoval a schvaloval demokratické ideje
- prohluboval svou osobnostní, národnostní a občanskou identitu a současně také respektoval identitu jiných lidí
- chránil životní prostředí

#### Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti. Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízený dialog
- samostatná práce
- skupinová výuka
- projekty, referáty
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, data-projektoru, interaktivní tabule
- analýza historických materiálů
- hry, soutěže, křížovky, osmisměrky
- exkurze

#### Hodnocení výsledků žáků:

K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka dle platného školního klasifikačního řádu. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi.

Při hodnocení budou:

- posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné zkoušení u tabule, vyhodnocení soutěží, posouzen výsledek a prezentace projektu, referátu
- zohledněna i snaha a kladný přístup žáků k práci, domácí příprava
- hodnocena schopnost aplikovat obecné historické poznatky na konkrétní jevy (regionální historie)

Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem.

## PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

### Klíčové kompetence:

#### Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- 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
- 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)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- 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
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky

### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní smysl poznávání minulosti</li> <li>– vysvětlí vícečetnost výkladů historie</li> <li>– orientuje se v činnosti jednotlivých pomocných věd historických</li> </ul>                                                                                                                                                                          | 1/1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– úvod - člověk v dějinách</li> <li>– poznávání, výklad a význam dějin</li> <li>– historiografie, PVH</li> <li>– historická periodizace, práce s čas. osou</li> <li>– archivy, muzea</li> </ul>                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí změny a pokroky lidského vývoje v době pravěké</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1/1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– pravěk</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše podmínky vzniku starověkých civilizací</li> <li>– charakterizuje přínos starověkých civilizací pro rozvoj kultury</li> <li>– vypráví antické mýty, určí jejich vliv na umění a literaturu</li> <li>– vysvětlí rozdíl mezi státními zřízeními v Řecku a Římě</li> <li>– popíše vliv vzniku křesťanství a judaismu na světové civilizace</li> </ul>      | 2/1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– starověk</li> <li>– Egypt, Mezopotámie, Čína, Indie</li> <li>– starověké Řecko</li> <li>– starověký Řím</li> <li>– náboženství (křesťanství)</li> </ul>                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje středověk a jeho kulturu</li> <li>– popíše okolnosti vzniku jednotlivých nových států</li> <li>– orientuje se v nejstarších dějinách týkajících se našeho území</li> <li>– vystihne hlavní znaky románské kultury, vyjmenuje významné románské památky</li> </ul>                                                                              | 3/1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– raný středověk od 5. do 12. století</li> <li>– Slované v Evropě a na našem území</li> <li>– první státní útvary na našem území</li> <li>– románský sloh</li> </ul>                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše změny ve společnosti 12. až 14. století</li> <li>– vysvětlí společenský význam jednotlivých stavů</li> <li>– charakterizuje český stát za vlády posledních Přemyslovců a Lucemburků</li> <li>– objasní význam a vliv Karla IV. na kulturu středověké české společnosti</li> <li>– vystihne hlavní znaky gotické kultury, vyjmenuje významné</li> </ul> | 3/1         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– vrcholný středověk od 13. do 15. století</li> <li>– změny hospodářské, politické, sociální, kulturní</li> <li>– význam českého státu za vlády posledních Přemyslovců a Lucemburků</li> <li>– gotika</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| gotické památky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše krizi a důsledky krize ve společnosti na počátku 15.stol.</li> <li>– vysvětlí význam Jana Husa a husitství</li> <li>– objasní pokusy o nápravu církve v pozdním středověku</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– pozdní středověk 15.stol - poč.16.stol.</li> <li>– kritika poměrů v církvi - Jan Hus</li> <li>– náboženská reformace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí významné změny ve společnosti v 16.století</li> <li>– popíše význam a důsledky zámořských objevů a rozdělení koloniálního světa</li> <li>– vyloží pojem reformace a úlohu Habsburků v protireformaci</li> <li>– vysvětlí pojem absolutismu a uvede příklady evropských absolutistických demokracií</li> <li>– charakterizuje pojem osvícenství, vyjmenuje významné osvícence</li> <li>– vyjmenuje společenské a kulturní důsledky třicetileté války</li> <li>– charakterizuje osobnost Jana Amose Komenského a jeho dílo</li> </ul>                                                                                                                                                     | 2/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– novověk</li> <li>– od poč.16.stol. do poloviny 17. století</li> <li>– příčiny, význam a důsledky objevných plaveb</li> <li>– humanismus a renesance</li> <li>– třicetiletá válka</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje pojem osvícenství a jeho vliv na kulturu, vyjmenuje významné osvícence</li> <li>– vysvětlí pojem osvícenský absolutismus a uvede příklady</li> <li>– vystihne hlavní znaky barokní kultury, vyjmenuje významné barokní památky</li> <li>– popíše vývoj USA</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– od poloviny 17. století do konce století 18.</li> <li>– české země v Habsburské monarchii</li> <li>– baroko, osvícenství</li> <li>– národní hnutí</li> <li>– počátky národního obrození</li> <li>– americká revoluce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše hlavní události Velké francouzské revoluce a její význam pro ostatní evropské státy a jejich kulturní dějiny</li> <li>– vysvětlí význam Napoleonských válek</li> <li>– objasní význam rozvoje průmyslu pro vývoj lidské společnosti a vznik dělnického hnutí a jeho vliv na společenské události</li> <li>– vyloží vznik občanské společnosti založené na občanských svobodách a právech člověka</li> <li>– popíše česko-německé vztahy a postavení Židů a Romů</li> <li>– popíše vznik novodobého čes. národa, jeho úsilí o emancipaci</li> <li>– objasní způsob vzniku Itálie a Německa</li> <li>– vystihne hlavní znaky barokní kultury, vyjmenuje významné barokní památky</li> </ul> | 3/1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– od konce 18. století do začátku 20. století</li> <li>– velká francouzská revoluce</li> <li>– Napoleonské války</li> <li>– revoluční roky 1848/49</li> <li>– vývoj Habsburské monarchie, dualismus</li> <li>– kultura – romantismus, realismus</li> <li>– česko - německé vztahy a minority</li> <li>– modernizace společnosti – průmyslová revoluce, kolonialismus</li> <li>– sociální mikrohistorie – postavení žen, sociální struktura, vzdělání, sociální zákonodárství</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vliv kolonialismu a sporů o území na pozdější vývoj</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik Německa a Itálie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdělení světa a rozpory mezi velmocemi, příčiny 1. světové války</li> <li>- popíše důsledky války pro obyvatelstvo</li> <li>- charakterizuje činnost domácího i zahraničního odboje, legionářů a její vliv na poválečný vývoj</li> <li>- charakterizuje změny ve světě po 1. světové válce</li> <li>- popíše mezinárodní vztahy mezi 1. a 2. světovou válkou</li> <li>- vysvětlí fungování demokracie v období první a druhé republiky</li> <li>- objasní vývoj česko-německých vztahů</li> <li>- popíše příčiny, projevy a důsledky hospodářské krize</li> <li>- vysvětlí pojmy fašismus, nacismus, stalinismus</li> </ul> | 4/I | <ul style="list-style-type: none"> <li>- moderní doba - 20. století</li> <li>- vztahy ve světě</li> <li>- první světová válka a její důsledky</li> <li>- legionáři, odboj</li> <li>- světová hospodářská krize a její důsledky</li> <li>- demokracie a totalita – Německo, Rusko</li> <li>- První republika</li> </ul>                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní cíle válčících stran v druhé světové válce</li> <li>- popíše změny ve fungování Protektorátu Čechy a Morava</li> <li>- popíše průběh války a osvobození</li> <li>- vysvětlí činnost domácího i zahraničního odboje a její vliv na vývoj války</li> <li>- diskutuje o válečných zločinech, o zvrácenosti holocaustu, o potrestání viníků</li> <li>- objasní důsledky války a poválečné uspořádání světa</li> </ul>                                                                                                                                                                                                              | 3/I | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1938 - 1945</li> <li>- Mnichovská dohoda a její důsledky pro ČSR, Protektorát Čechy a Morava, druhý československý odboj</li> <li>- 2. světová válka a její důsledky</li> <li>- holocaust</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem studená válka</li> <li>- popíše projevy a důsledky studené války, význam mezinárodních organizací</li> <li>- charakterizuje komunistický režim v ČSR a jeho vývoj v 2. polovině 20. století</li> <li>- popíše vývoj ve svobodném světě, proces integrace</li> <li>- popíše dekolonizaci a problémy třetího světa</li> <li>- vysvětlí důvody krize a rozpad sovětského bloku</li> <li>- uvede vědecké a technické úspěchy dvacátého století</li> </ul>                                                                                                                                                                   | 6/I | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1945 - současnost</li> <li>- vývoj mezinárodních vztahů – vznik bloků</li> <li>- studená válka, úloha OSN, vojenské bloky (NATO, Varšavská smlouva)</li> <li>- poválečné Československo 1945 - 1948</li> <li>- rok 1968, období tzv. "normalizace" v ČSR</li> <li>- konec bipolarity V-Z, světové velmoci</li> <li>- integrace, problémy třetího světa</li> <li>- globální problémy lidstva</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v historii svého oboru, uvede významné mezníky a osobnosti, přínos oboru</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1/I | dějiny studovaného oboru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Právo</b>                                                          |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 0                                                                     | 0         | 1         | 1         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Úkolem vyučovacím předmětu PRÁVO je poskytnout žákům základní poznatky o právu České republiky, o právním řádu, systému práva a o odvětvích, která mají vztah k jejich budoucímu povolání. Vyučovací předmět seznámí žáky se základními právními pojmy, se základy občanského, pracovního, živnostenského, majetkového, rodinného, ústavního, trestního, správního práva a práva EU; žáci v těchto právních oborech získají základní kompetence. Předmět PRÁVO vede žáky k samostatné orientaci v platných právních předpisech, k jejich aplikaci v odborné praxi i v občanském životě. Zajistí proces vytváření právního vědomí a rozvine základní kompetence získané výukou předmětu Občanská nauka.

### Charakteristika učiva:

Vyučovací předmět PRÁVO vychází z RVP 65-41-L/01 Gastronomie. Výuka předmětu je zařazena do třetího a čtvrtého ročníku a je rozdělena do deseti tematických celků, které tvoří: Základní právní pojmy, Ústavní právo, Občanské právo, Rodinné právo, Živnostenské právo, Majetkové právo, Pracovní právo, Správní právo, Trestní právo a Právo EU. V rámci mezipředmětových vztahů existuje vazba na učivo předmětu: Ekonomika, Ekonomika a účetnictví, Základy podnikání a Občanská nauka.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu PRÁVO směřuje k tomu, aby žáci:

- získali orientaci v základních právních pojmech a v důležitých právních odvětvích
- aktivně reagovali na společenský vývoj upravený právními předpisy



- spoluvytvářeli předpoklady pro své uplatnění v pracovním, podnikatelském i občanském životě
- pochopili takovou hodnotovou orientaci, která je důležitá pro fungování a zdokonalování demokracie
- byli schopni účinně reagovat na jakékoliv porušování práva

#### Strategie výuky:

Výuka sleduje změny v daných právních odvětvích, učivo je neustále aktualizováno a využívá se aplikace na příkladech z právní praxe. Ve vyučovacím předmětu jsou voleny vhodné a účinné metody a formy výuky:

- frontální výuka
- skupinová výuka
- výklad spojený s příklady z právní praxe
- referáty a promítání videa
- návštěvy soudů, Poslanecké sněmovny PČR a Senátu PČR, případně dalších institucí
- práce s literaturou – orientace v právních předpisech
- využití prostředků informační a komunikační technologie (vyhledávání portálů s právní informatikou)

Práce s žáky s individuálními vzdělávacími potřebami je odvozena z jejich individuálních vzdělávacích plánů.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Klasifikace žáků vychází z pětistupňového klasifikačního řádu školy. Znalosti žáků jsou ověřovány krátkými testy, které se průběžně zařazují do vyučování. Nejméně jedenkrát za pololetí je žák zkoušen ústně a zpracuje seminární práci na zadané téma. Za každým tematickým celkem následuje písemné prověření znalostí. Součástí hodnocení žáků je také jejich verbální projev (formou referátů) a užívání odborné terminologie. Důraz je kladen i na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi. Do hodnocení je také promítnut aktivní přístup žáka ke studiu i jeho samostatnost ve vyhledávání informací týkajících se probíraných témat. Hodnocení žáků spočívá v kombinaci klasifikace známkou, slovního hodnocení a testového systému.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky
- správně a přesně se vyjadřovat a používat odborné právní termíny

- logicky myslet a pochopit vzájemné souvislosti právních vztahů v odborné praxi
- efektivně se učit a pracovat
- přijímat hodnocení svých výsledků
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- pracovat v týmu a vytvářet vstřícné mezilidské vztahy
- samostatně se orientovat v práv. předpisech a správně je aplikovat na konkrétní případy v odborné praxi i v občanském životě
- využívat prostředky informační a komunikační technologie při vyhledávání právních informací
- efektivně pracovat se získanými informacemi
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- osvojit si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného občana
- v učivu pracovně právní vztahy a související činnosti orientovat se ve světě práce, písemně i verbálně se prezentovat při jednání se zaměstnavateli nebo s obchodními partnery
- aplikovat základní aspekty pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy
- vyhledávat informace týkající se probíraných témat

#### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem právo, vznik práva, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů</li> <li>– definuje právní řád ČR a jeho systematiku</li> <li>– rozliší jednotlivé právní předpisy a vysvětlí jejich smysl</li> <li>– vysvětlí co je to právní síla právní normy</li> <li>– orientuje se v právních vztazích</li> <li>– vysvětlí předmět a obsah právního vztahu</li> <li>– vysvětlí, kdy je člověk plně svéprávným</li> <li>– popíše soustavu soudů v ČR a činnost soudů, advokacie a</li> </ul> | 6/III       | <b>Základní právní pojmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– právo a stát, právní řád, zákonnost a právní vědomí</li> <li>– právní normy (druhy), právo veřejné a právo soukromé</li> <li>– publikace právních předpisů</li> <li>– fyzické a právnické osoby</li> <li>– právní skutečnosti</li> <li>– realizace a aplikace práva, systém práva v ČR</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| notářství                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | – soustava soudů v České republice                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– má přehled o obsahu Ústavy ČR a Listina základních práv a svobod</li> <li>– vymezí zákonodárnou moc, popíše parlament, funkce Poslanecké sněmovny a Senátu</li> <li>– vymezí výkonnou moc, popíše funkce vlády a úkoly a pravomoci prezidenta</li> <li>– vyjmenuje druhy soudů, kompetence advokátů a notářů</li> <li>– vysvětlí funkce Nejvyššího kontrolního úřadu a České národní banky</li> </ul> | 3/III | <b>Ústavní právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem, ústava, základní ustanovení</li> <li>– moc zákonodárná</li> <li>– moc výkonná</li> <li>– moc soudní</li> <li>– Nejvyšší kontrolní úřad</li> <li>– Česká národní banka</li> </ul>                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše územní samosprávu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– konkretizuje subjekty právních vztahů podle občanského zákoníku</li> <li>– popíše postup vzniku a zániku jednotlivých forem podnikání</li> <li>– orientuje se v různorodosti právní podoby jednotlivých podniků</li> <li>– charakterizuje hospodářskou soutěž</li> </ul>                                                                                                                              | 6/III | <b>Občanské právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem, prameny</li> <li>– základní pojmy NOZ - FO, PO a její formy</li> <li>– vznik a zánik obchodních korporací</li> <li>– jednotlivé druhy korporací</li> <li>– fundace, ústavy</li> <li>– hospodářská soutěž</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v platných zákonech týkajících se rodinného práva</li> <li>– popíše vznik, a zánik manželství, práva a povinnosti manželů, spoluvlastnictví a společné jmění manželů</li> <li>– rozlišuje osvojení, poručnictví a pěstounskou péči</li> <li>– má přehled o uzákoněných vyživovacích povinnostech.</li> </ul>                                                                             | 5/III | <b>Rodinné právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– definice a prameny</li> <li>– důvody neplatného manželství</li> <li>– náhradní výchovná péče</li> <li>– vyživovací povinnosti</li> </ul>                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojmy absolutní a relativní majetková práva, vlastnické právo, vlastnictví,</li> <li>– rozliší právní způsoby nabývání majetku</li> <li>– specifikuje pojmy služebnost, zástavní právo, zadržovací právo a závazkové vztahy</li> </ul>                                                                                                                                                       | 8/III | <b>Majetkové právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– absolutní a relativní majetková práva</li> <li>– věcné právo – vlastnictví, spoluvlastnictví, držba, věcná práva k cizím věcem</li> </ul>                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše různé druhy smluv a jejich náležitosti</li> <li>– popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek</li> <li>– porozumí základním zásadám dědického práva</li> <li>– definuje bezdůvodné obohacení</li> <li>– určí předpoklady vzniku odpovědnosti za škodu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– dědění ze zákona, ze závěti</li> <li>– závazkové právo – obsah, vznik, zajištění, zánik závazků</li> <li>– druhy pojmenovaných smluv</li> <li>– ochrana spotřebitele a odpovědnost za vady.</li> <li>– odpovědnost za škodu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje základní právní normy upravující podnikání občanů</li> <li>– orientuje se v jednotlivých právních formách podnikání v ČR a EU a charakterizuje jejich základní znaky</li> <li>– definuje základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>– posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru</li> <li>– rozliší živnostenskou správu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5/III | <b>Živnostenské právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem a prameny ŽP</li> <li>– živnosti a jejich druhy</li> <li>– živnostenská oprávnění</li> <li>– podmínky pro získání živnostenského oprávnění</li> <li>– provozování živností</li> <li>– živnostenská správa</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětluje pojmy pracovně právní způsobilost a závislá práce</li> <li>– formuluje způsoby vzniku pracovního poměru</li> <li>– zhotovuje pracovní smlouvu</li> <li>– popisuje náležitosti pracovní smlouvy</li> <li>– objasňuje význam konkurenční doložky</li> <li>– orientuje se v pracovně právních vztazích a uplatňuje je při stanovení pracovních podmínek, při změně nebo rozvázání pracovního poměru</li> <li>– vyjmenovává zákonem stanovené důvody pro výpověď a objasňuje okamžité skončení pracovního poměru</li> <li>– odlišuje pracovní smlouvu a dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr</li> <li>– rozlišuje různé druhy odpovědnosti za škodu ze strany zaměstnance a zaměstnavatele</li> </ul> | 18/IV | <b>Pracovní právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem a prameny pracovního práva</li> <li>– účastníci pracovně právních vztahů</li> <li>– vznik pracovního poměru, pracovní smlouva</li> <li>– změny pracovního poměru a skončení pracovního poměru</li> <li>– pracovní posudky, potvrzení, odstupné</li> <li>– pracovní doba, přestávky, dovolená</li> <li>– odměna za práci</li> <li>– pracovní neschopnost, náhrada mzdy</li> <li>– bezpečnost a ochrana zdraví při práci, péče o zaměstnance</li> <li>– odpovědnost za škodu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí, co je to občanské právo procesní, je si vědom možnosti dosáhnout svých práv v občanskoprávním soudním řízení</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3/IV  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Občanské soudní řízení</li> <li>– předmět OSŘ</li> <li>– návrh a průběh OSŘ</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– má přehled o možnosti použití opravných prostředků a výkonu rozhodnutí</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– opravné prostředky</li> <li>– výkon rozhodnutí</li> <li>– úpadek a insolvenční řízení</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí správněprávní vztahy</li> <li>– vysvětlí samostatnou a přenesenou působnost obce, uvede příklady</li> <li>– odliší veřejnou správu, státní správu a územní samosprávu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4/IV | <b>Správní právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem, prameny</li> <li>– obce, jejich hospodaření</li> <li>– samostatná a přenesená působnost</li> <li>– občané a orgány obce</li> <li>– orgány kraje</li> <li>– správní řízení.</li> </ul>                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje základní zásady trestního práva, trestního řízení přestupku</li> <li>– analyzuje skutkové podstaty trestných činů</li> <li>– rozliší co je trestný čin a co přestupek</li> <li>– vymezí úkoly orgánů činných v trestním řízení</li> <li>– objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání atp.</li> <li>– definuje, kdo je mladistvý a jaká opatření mu lze uložit</li> </ul> | 5/IV | <b>Trestní právo, přestupky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– trestní právo hmotné</li> <li>– trestné činy, druhy trestů</li> <li>– trestní právo procesní</li> <li>– trestní řád, postup orgánů činných v trestním řízení</li> <li>– přestupky, přestupkové řízení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje právní řád EU, formy práva a právní ochranu v EU</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3/IV | <b>Právo EU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Základy přírodních věd</b>                                         |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 0         | 0         | 4      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- pochopení přírodních jevů a zákonů
- formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí
- proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě
- naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi
- prosadit u žáka pozitivní postoj k přírodě a angažovanost při její ochraně
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje
- aplikace získaných přírodních poznatků v odborném vzdělávání

### Charakteristika učiva:

Zahrnuje základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování vztahů k životnímu prostředí.

V chemickém a fyzikálním vzdělávání je důraz kladen na rozvoj schopností aplikovat poznatky v každodenní praxi a v životě s cílem formovat ekologické myšlení žáka.

V biologickém vzdělávání vedle základních znalostí a dovedností se zkoumají vazby na životní prostředí a vztahy mezi přírodou a společností.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k:

- uvědomění si osobní zodpovědnost při dodržování zásad udržitelného rozvoje v osobním životě i v odborné praxi
- motivace k celoživotnímu vzdělávání v oblasti biologie, ekologie, fyziky a chemie.
- získání pozitivního postoje k přírodě a angažovanost při její ochraně

### Strategie výuky:

- expoziční metody: motivační vyprávění, motivační rozhovor, motivační diskuse, heuristický rozhovor, prezentace didaktických materiálů, Internet, interaktivní tabule
- metody osvojování nového učiva: didaktická hra, laboratorní práce, vyhledávání informací, studium odborné literatury, skupinová a individuální práce žáků, projektová metoda výuky
- klasické metody: výklad, rozhovor, vysvětlení
- fixační metody: ústní opakování učiva, procvičování, praktické upevňování vědomostí (pokusy, projekty)

### Hodnocení výsledků žáků:

Na hodnocení výsledků budou mít vliv písemné testy po probrání jednotlivých tematických celků, průběžné ústní zkoušení, aktivní přístup při řešení úkolů, diskuse ke konkrétním problémům, míra osvojení znalostí, dovedností a návyků při praktických cvičeních, práce s informacemi. Kritéria hodnocení jsou dána školním klasifikačním řádem.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- 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
- ochraňovat své zdraví, životní prostředí, mít schopnost se adaptovat
- rozvíjet své občanské kompetence, dodržovat zákony a normy
- analyzovat a řešit problémy s využitím přírodovědných poznatků
- osvojit si základní pojmy v terminologii
- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívat jak v průběhu vzdělávání, tak i při výkonu povolání
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje pojmy těleso a chemická látka;</li> <li>– dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;</li> <li>– popíše stavbu atomu, rozlišuje atom, ion, izotop, nuklid;</li> <li>– vysvětlí vznik chemické vazby a charakterizuje typy vazeb;</li> <li>– rozlišuje pojmy prvek, sloučenina a používá je ve správných souvislostech;</li> <li>– zná názvy a značky vybraných chemických prvků;</li> <li>– dokáže zapsat vzorec a název jednoduché sloučeniny, umí využívat oxidační číslo atomu prvku při odvozování vzorců a názvů sloučenin;</li> <li>– vysvětlí obecně platné zákonitosti vyplývající z periodické soustavy prvků;</li> <li>– charakterizuje obecné vlastnosti nekovů a kovů;</li> <li>– popíše metody oddělování složek ze směsí a uvede příklady</li> </ul> | 10/1        | <b>Obecná chemie</b> <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, oxidační číslo, vzorce a názvy jednoduchých sloučenin</li> <li>– periodická soustava prvků</li> <li>– směsi homogenní, heterogenní, roztoky</li> <li>– látkové množství</li> <li>– chemické reakce, chemické rovnice, základní typy chemických reakcí</li> <li>– jednoduché výpočty v chemii – z chemických vzorců, chemických rovnic a složení roztoků</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>využití těchto metod v praxi;</li> <li>– vyjádří složení roztoků různým způsobem, připraví roztok požadovaného složení;</li> <li>– vysvětlí podstatu chemických reakcí a dokáže popsat faktory, které ovlivňují průběh reakce;</li> <li>– zapíše chemickou reakci chemickou rovnicí a vyčíslí ji;</li> <li>– provádí jednoduché chemické výpočty při řešení praktických chemických problémů;</li> </ul>                                                                                                                                |      |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí vlastnosti anorganických látek;</li> <li>– tvoří chemické vzorce a názvy 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 a životní prostředí;</li> <li>– uplatňuje poznatky o určitých chemických reakcích v chemické analýze;</li> </ul>                                                                                                                                      | 10/I | <b>Anorganická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>– základy názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>– vybrané prvky a jejich anorganické sloučeniny</li> </ul>                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zhodnotí postavení atomu uhlíku v periodické soustavě prvků z hlediska počtu a vlastností organických sloučenin;</li> <li>– charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich deriváty a tvoří jejich chemické vzorce a názvy;</li> <li>– uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;</li> <li>– charakterizuje typy reakcí organických sloučenin a dokáže je využít v chemické analýze v daném oboru;</li> </ul> | 10/I | <b>Organická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>– klasifikace a názvosloví organických sloučenin</li> <li>– typy reakcí v organické chemii</li> <li>– organické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny;</li> <li>– uvede složení, výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek;</li> <li>– vysvětlí podstatu biochemických dějů;</li> <li>– popíše a zhodnotí význam dýchání a fotosyntézy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3/I  | <b>Biochemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chemické složení živých organismů</li> <li>– přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory</li> <li>– biochemické děje</li> </ul>                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>– pojmenuje síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6/I  | <b>Mechanika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kinematika (pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici)</li> </ul>                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>pohybu tyto síly vyvolají</li> <li>popíše mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> <li>objasní na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li> <li>určí výslednici sil působících na těleso</li> <li>demonstruje Pascalův a Archimédův zákon a použije je při řešení úloh</li> </ul>                                                                                         |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>dynamika (Newtonovy pohybové zákony), síly v přírodě, gravitace</li> <li>mechanická práce a energie (zákon zachování energie)</li> <li>mechanika tuhé tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil)</li> <li>mechanika tekutin (tlakové síly a tlak v tekutinách)</li> </ul>                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>interpretuje význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny</li> <li>vyjádří vlastními slovy principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> <li>vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> </ul> | 4/I | <p><b>Termika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní poznatky termiky (teplota, teplotní roztažnosti látek)</li> <li>vnitřní energie (teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa)</li> <li>tepelné motory</li> <li>pevné látky a kapaliny (struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství)</li> </ul>                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li> <li>demonstruje 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> </ul>                     | 8/I | <p><b>Elektřina a magnetismus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>elektrický náboj (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>střídavý proud (vznik střídavého proudu, přenos el. energie střídavým proudem)</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>určí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li> <li>vysvětlí základní vlastnosti zvuku</li> <li>popíše světlo, jeho vlnovou délku a rychlost v různých prostředích</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           | 8/I | <p><b>Vlnění a optika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mechanické kmitání a vlnění</li> <li>zvukové vlnění</li> <li>světlo a jeho šíření</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– řeší úlohy na odraz a lom světla a na zobrazení zrcadly a čočkami</li> <li>– objasní optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> <li>– popíše význam různých druhů elektromagnetického záření</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       | <ul style="list-style-type: none"> <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>                                                                                                                                                                                                                                             | 4/I   | <b>Fyzika atomu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– model atomu, laser</li> <li>– nukleony, radioaktivita, 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3/I   | <b>Vesmír</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li> <li>– hvězdy a galaxie</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| <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>– charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly;</li> <li>– uvede základní skupiny organismů a porovná je;</li> <li>– objasní význam genetiky;</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> | 33/II | <b>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>– 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           | 33/II | <b>Člověk a životní prostředí</b> <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> </ul>                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ochrana přírody a krajiny</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> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Matematika</b>                                                     |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 3                                                                     | 2         | 2         | 3         | 10     |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

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.).

### Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do tematických celků s vzestupnou obtížností do všech čtyř ročníků a pokrývá veškeré tematické celky z RVP. Učivo předmětu matematika je provázáno s učivem předmětu matematický seminář, který si žák může zvolit ve třetím a čtvrtém ročníku.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby učivo odpovídalo požadavkům na středoškolsky vzdělaného člověka. Rozvíjí myšlení a vytváří předpoklady pro úspěšné další vzdělávání.

### Strategie výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, kdy žáci sami navrhnou řešení problému, skupinové nebo samostatné práce.

### Hodnocení výsledků žáků:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Klasifikaci žáků ovlivňují čtyři základní faktory. Kontrolní písemné práce (malé testy) zaměřené k aktuálně probíranému učivu, písemné čtvrtletní práce, hodnocení ústního projevu, které zahrnuje zkoušení u tabule a aktivitu při vyučování a namátková kontrola domácích úkolů. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- formulovat a obhajovat své názory a myšlenky
- respektovat stanoviska druhých
- vyjadřovat se věcně a přesně v projevech mluvených i psaných
- diskutovat metody řešení matematické úlohy
- písemně zaznamenávat podstatné skutečnosti z výkladu
- stanovovat si cíle podle svých schopností
- adaptovat se na měnící se pracovní a životní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
- pracovat s běžným programovým vybavením
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh;
- provádět základní výpočty a reálný odhad výsledků při řešení praktického úkolu
- vytvářet a využívat grafy, tabulky, diagramy a schémata
- používat odbornou literaturu, kalkulátor, rýsovací potřeby
- správně používat a převádět běžné jednotky a pojmy kvantifikujícího charakteru
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využívat pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- pracovat s informacemi (umět je získávat a vyhodnocovat)
- poznávat svět a lépe mu rozumět
- mít pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- získat motivaci k celoživotnímu vzdělávání;





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- mít důvěru ve vlastní schopnosti, systematickost a preciznost při práci.
- být motivován k úspěšné kariéře a aktivnímu pracovnímu životu
- si uvědomovat význam vzdělání pro život
- pracovat s komunikačními prostředky a informacemi
- používat programové vybavení počítače, a to pro účely uplatnění se v praxi a pro potřeby dalšího vzdělávání
- umět jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení
- mít schopnost morálního úsudku a vhodnou míru sebevědomí

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– provádí aritmetické operace v <math>\mathbb{R}</math>;</li> <li>– používá různé zápisy reálného čísla;</li> <li>– znázorní reálné číslo nebo jeho aproximace na číselné ose;</li> <li>– používá absolutní hodnotu a chápe její geometrický význam;</li> <li>– porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li> <li>– zapíše a znázorní interval;</li> <li>– provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li> <li>– řeší praktické úlohy za použití trojčlenky, procentového počtu a poměru ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– provádí operace s mocninami a odmocninami;</li> <li>– řeší praktické úkoly s mocninami s racionálním exponentem a odmocninami;</li> </ul> | 54/I        | <b>1 Operace s čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– číselný obor <math>\mathbb{R}</math></li> <li>– aritmetické operace v číselných oborech <math>\mathbb{R}</math></li> <li>– různé zápisy reálného čísla</li> <li>– reálná čísla a jejich vlastnosti</li> <li>– absolutní hodnota reálného čísla</li> <li>– intervaly jako číselné množiny</li> <li>– operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)</li> <li>– užití procentového počtu</li> <li>– mocniny s exponentem přirozeným, celým a racionálním</li> <li>– odmocniny</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu;</li> <li>– provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny;</li> <li>– provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců;</li> <li>– rozkládá mnohočleny na součin;</li> <li>– určí definiční obor výrazu;</li> <li>– sestaví výraz na základě zadání;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 45/I        | <b>2 Číselné a algebraické výrazy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– číselné výrazy</li> <li>– algebraické výrazy</li> <li>– mnohočleny, lomené výrazy, výrazy s mocninami a odmocninami</li> <li>– definiční obor algebraického výrazu</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– interpretuje výraz s proměnnými zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, sestrojí jejich grafy a určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů;</li> <li>– pracuje s matematickým modelem reálných situací a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě;</li> <li>– aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic;</li> <li>– určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>– určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty;</li> <li>– přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>– sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty;</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> | 26 II | <p><b>3 Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>– vlastnosti funkce</li> <li>– lineárně lomená funkce</li> <li>– kvadratická funkce</li> <li>– exponenciální funkce</li> <li>– logaritmická funkce</li> <li>– logaritmus a jeho užití</li> <li>– věty o logaritmech</li> <li>– úprava výrazů obsahujících funkce</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní;</li> <li>– určí definiční obor rovnice a nerovnice;</li> <li>– řeší lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy, včetně grafického znázornění;</li> <li>– řeší kvadratické rovnice, nerovnice včetně grafického znázornění;</li> <li>– řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli;</li> <li>– řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru;</li> <li>– řeší jednoduché logaritmické rovnice;</li> <li>– řeší jednoduché exponenciální rovnice;</li> <li>– vyjádří neznámou ze vzorce;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 | 20/II | <p><b>4 Řešení rovnic a nerovnic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– úpravy rovnic</li> <li>– lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li> <li>– rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>– rovnice v součinném a podílovém tvaru</li> <li>– kvadratická rovnice a nerovnice</li> <li>– vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice</li> <li>– soustavy rovnic, nerovnic</li> <li>– logaritmické rovnice</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice;</li> <li>– užívá rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných problémů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– exponenciální rovnice</li> <li>– grafické řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav</li> <li>– vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá pojmy: orientovaný úhel, velikost úhlu;</li> <li>– určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře a jejich převody;</li> <li>– graficky znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel;</li> <li>– určí definiční obor a obor hodnot goniometrických funkcí, určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů;</li> <li>– s použitím goniometrických funkcí určí ze zadaných údajů velikost stran a úhlů v pravoúhlém a obecném trojúhelníku;</li> <li>– používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí při řešení goniometrických rovnic;</li> <li>– používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí k řešení vztahů v rovinných i prostorových útvech;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> | 20/II  | <p><b>5 Goniometrie a trigonometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Jednotková kružnice</li> <li>– orientovaný úhel</li> <li>– goniometrické funkce</li> <li>– věta sinová a kosinová</li> <li>– goniometrické rovnice</li> <li>– využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku</li> <li>– úprava výrazů obsahujících goniometrické funkce</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce;</li> <li>– určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky;</li> <li>– pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti;</li> <li>– pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti;</li> <li>– užívá poznatků o posloupnostech při řešení úloh v reálných situacích, zejména ve vztahu k oboru vzdělání;</li> <li>– používá pojmy finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li> <li>– provádí výpočty finančních záležitostí; změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li> </ul>                                                                  | 20/III | <p><b>9 Posloupnosti a finanční matematika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poznatky o posloupnostech</li> <li>– aritmetická posloupnost</li> <li>– geometrická posloupnost</li> <li>– finanční matematika</li> <li>– slovní úlohy</li> <li>– využití posloupností pro řešení úloh z praxe</li> </ul>                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</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>– užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</li> <li>– řeší úlohy na polohové a metrické vlastnosti rovinných útvarů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>– užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách;</li> <li>– graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>– graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>– využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách;</li> <li>– popíše rovinné útvary, určí jejich obvod a obsah;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> | 46/III | <b>6 Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– planimetrické pojmy</li> <li>– polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>– metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>– Euklidovy věty</li> <li>– množiny bodů dané vlastnosti</li> <li>– rovinné útvary: kružnice, kruh a jejich části, mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky, složené útvary, konvexní a nekonvexní útvary</li> <li>– trojúhelník a čtyřúhelník (strana, vnitřní a vnější úhly, výšky, ortocentrum, těžnice, těžiště, střední příčky, kružnice opsaná a vepsaná)</li> <li>– shodná zobrazení rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění</li> <li>– podobná zobrazení v rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění</li> <li>– shodnost a podobnost</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin;</li> <li>– určí odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 30/IV  | <b>7 Stereometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– polohové vztahy prostorových útvarů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– určuje vzdálenost bodů, přímek a 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>                                                                                                                                                                                                                                                                   |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>– tělesa a jejich síť</li> <li>– složená tělesa</li> <li>– výpočet povrchu, objemu těles, složených těles</li> </ul>                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky;</li> <li>– užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice bodu, vektoru a velikost vektoru;</li> <li>– provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů);</li> <li>– užije grafickou interpretaci operací s vektory;</li> <li>– určí velikost úhlu dvou vektorů;</li> <li>– užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů;</li> <li>– určí parametrické vyjádření přímky, obecnou rovnici přímky a směrnicový tvar rovnice přímky v rovině;</li> <li>– určí polohové vztahy bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách;</li> <li>– určí metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul> | 30/IV | <p><b>8 Analytická geometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– souřadnice bodu</li> <li>– souřadnice vektoru</li> <li>– střed úsečky</li> <li>– vzdálenost bodů</li> <li>– operace s vektory</li> <li>– přímka v rovině</li> <li>– polohové vztahy bodů a přímek v rovině</li> <li>– metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou (používá základní kombinatorická pravidla);</li> <li>– užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací;</li> <li>– počítá s faktoriály a kombinačními čísly;</li> <li>– užívá poznatků z kombinatoriky při řešení úloh v reálných situacích;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 16/IV | <b>10 Kombinatorika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– faktoriál</li> <li>– variace, permutace a kombinace bez opakování</li> <li>– variace s opakováním</li> <li>– počítání s faktoriály a kombinačními čísly</li> <li>– slovní úlohy</li> </ul>                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, nezávislost jevů;</li> <li>– - užívá pojmy: náhodný jev a jeho pravděpodobnost, výsledek náhodného pokusu, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, množina výsledků náhodného pokusu;</li> <li>– - určí pravděpodobnost náhodného jevu;</li> <li>– - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6/IV  | <b>11 Pravděpodobnost v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li> <li>– náhodný jev</li> <li>– opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>– množina výsledků náhodného pokusu</li> <li>– nezávislost jevů</li> <li>– výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li> <li>– aplikační úlohy</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– užívá a vysvětlí pojmy: statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, četnost, relativní četnost, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku;</li> <li>– určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku;</li> <li>– sestaví tabulku četností;</li> <li>– graficky znázorní rozdělení četností;</li> <li>– určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil);</li> <li>– určí charakteristiky variability (rozptyl, směrodatná odchylka);</li> <li>– čte a vyhodnotí statistické údaje v tabulkách, diagramech a grafech;</li> <li>– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.</li> </ul> | 8/IV  | <b>12 Statistika v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– statistický soubor, jeho charakteristika</li> <li>– četnost a relativní četnost znaku</li> <li>– charakteristiky polohy</li> <li>– charakteristiky variability</li> <li>– statistická data v grafech a tabulkách</li> <li>– aplikační úlohy</li> </ul>                               |



|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65–41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Tělesná výchova</b>                                                |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 2         | 2         | 8      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Výuka Tělesné výchovy ve škole je základním programem pro osvojování si návyku a upevňování dříve nabytých pohybových dovedností. Umožňuje žákům, aby si uvědomili a kultivovali svůj pohybový projev a usilovali na základě teoretických poznatků a vlastních pohybových zkušeností o rozvoj zdravotně orientované zdatnosti. Cílem tohoto vzdělávání je, aby žáci aktivně vyhledávali příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, průběžně pečovali o svou tělesnou zdatnost, ověřovali si získané vědomosti i účinnost osvojených pohybových činností a vnímali začleňování pohybových aktivit do svého denního režimu jako zcela přirozenou a nezbytnou součást zdravého životního stylu moderního člověka.

### Charakteristika učiva:

Tělesná výchova má činnostní a aplikační charakter, a proto je propojována s ostatními předměty. Řadu informací, dovedností a návyků souvisejících obecně se zdravým životním stylem žák získává i v jiných předmětech. V tělesné výchově (a v dalších formách pohybových aktivit v režimu dne) jsou pak získané poznatky spojovány s konkrétními pohybovými činnostmi a žák si ověřuje jejich platnost. Opačně jsou dovednosti a návyky z tělesné výchovy přenášeny do denního režimu žáků ve škole, ale i mimo ni. V rámci sportovní činnosti se žák učí řešit stresové a konfliktní situace.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k osvojení a rozvoji tělovýchovných dovedností, zlepšení pohybových schopností a osvojení teoretických poznatků z oblasti tělovýchovy, zdraví, péče o tělo, psychohygieny a využití těchto poznatků v životě pro přijetí zásad zdravého životního stylu. Rozvíjí zároveň kolektivní vazby, kladné postoje ke spolužákům a vyučujícím. Žáci jsou vychováni k dodržování



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

#### Strategie výuky:

Názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech), nácvik od jednodušších prvků ke složitějším, od známého k novému. Ve výuce jsou využívány prostory školních hřišť, sokolovny. V některých případech jsou organizovány výjezdy na externí sportoviště (bazén v Mladé Boleslavi, hřiště na plážový volejbal, spinning, lyžařské areály, sportovní halu v Benátkách nad Jizerou) a v případě kurzů organizovaných školou i další zařízení.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě předvedených výkonů (testování po tematickém bloku), docházky a přístupu. Dodržuje se pětistupňové hodnocení podle Školního klasifikačního řádu.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- dodržovat odbornou terminologii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- 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 a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností





- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách
- vážit si materiálních a duchovních hodnot
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

#### **ROZPIS UČIVA:**

| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Počet hodin</b>     | <b>Učivo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> <li>– prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul> | 2/I, 2/II, 2/III, 2/IV | <b>1 Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>– mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>– základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>– první pomoc</li> <li>– úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>– poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>– stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul> |
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      | 6/I, 6/II, 6/III, 6/IV | <b>2 Tělesná výchova</b><br>Teoretické poznatky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně a bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>– dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>– zapojuje se do organizace turnajů a soutěží</li> <li>– rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců</li> <li>– připravuje prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</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>– kultivuje své tělesné a pohybové projevy</li> <li>– vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</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; zásady sportovního tréninku</li> <li>– odborné názvosloví; komunikace</li> <li>– výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>– hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení</li> <li>– 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 stravování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení</li> <li>– zdroje informací</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí</li> <li>– rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>– ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6/I, 6/II, 6/III, 6/IV     | <p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> <li>○ rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení (plavání, bruslení)</li> <li>○ pořadová, kondiční, relaxační cvičení, všestranně rozvíjející, koordináční, kompenzační aj. cvičení</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>– uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10/I, 10/II, 10/III, 8/IV  | <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rychlostní (100m) a vytrvalostní běh (1000 m, 1500 m, 3000m), nízký a vysoký start, hod granátem, kriketem a oštěpem, vrh koulí (5 a 3kg), skok do výšky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– sladí pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvoří pohybovou sestavu (skladbu)</li> <li>– využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12/I, 12/II, 12/III, 10/IV | <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (trampolína, kruhy, švédská bedna), akrobacie (sestavy), šplh (tyč)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním doprovodem</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva, rozliší jednání fair play od nesportovního jednání</li> <li>pozná chybně a správně prováděné činnosti, analyzuje a zhodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul> | 20/I, 20/II, 20/III, 20/IV | <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaměření na jednotlivé sporty míčové sporty (fotbal, volejbal, přehazovaná)</li> <li>herní činnosti jednotlivce, podání, hra ve větších skupinách</li> <li>florbal, ringo, softbal, frisbee</li> <li>herní kombinace a systémy</li> <li>pravidla sportovních her</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zjistí úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>                                                                                                                                         | 2/I, 2/II, 2/III, 2/IV     | Úpoly pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá různých forem turistiky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                               | 4/I, 4/II, 4/III, 2/IV     | Sporty v přírodě např. příprava turistické akce, orientační běh, jízda na kole, lyžování, inline bruslení, vodácké sporty                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | 2/I, 2/II, 2/III, 2/IV     | <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>motorické testy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Informatika</b>                                                    |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 2         | 0         | 0         | 3      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Předmět Informatika v gastronomii připravuje žáka k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky ICT a efektivně je využíval jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě. Žák si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí Internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

### Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích v RVP a je rozděleno do tematických celků (např. Základní pojmy a vývoj ICT, Operační systémy, Kancelářský software, Počítačové sítě atd.). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák nejen naučil využívat prostředky ICT, ale také aktivně reagoval na vývoj informačních a komunikačních technologií v oblastech souvisejících s jeho profesí, ovlivňujících jeho uplatnění na trhu práce i v osobním životě. Žák by měl dodržovat nejen platné zákony související s ICT (např. Autorský zákon), ale i nepsaná pravidla chování na sítích lokálních i globálních (tzv. Netiketa). Měl by si vytvořit zdravě skeptický postoj k informacím získaným z internetu, naučit se ověřovat jejich relevantnost a rozlišovat úroveň zdrojů informací.

#### Strategie výuky:

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Žák musí nejprve pochopit základní principy ICT a musí být schopen se orientovat ve výpočetním systému. Z důvodu faktické provázanosti témat se budou jednotlivé tematické celky prolínat a jejich výuka bude mnohdy probíhat v několika cyklech tak, aby žák k náročnějším tématům přešel teprve po zvládnutí základů.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě jeho samostatných prací, testů a zkoušení. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- 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
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

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

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- pochopit základní principy informačních a komunikačních technologií
- umět získávat, zpracovávat a prezentovat informace
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů

#### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>– prezentuje znalost možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>– aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>– pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské</li> </ul> | 8/I, 4/II   | Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle <ul style="list-style-type: none"> <li>– hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>– základní a aplikační programové vybavení</li> <li>– operační systém, jeho nastavení</li> <li>– data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>– komprese dat</li> <li>– prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>– ochrana autorských práv</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v běžném systému – prezentuje znalost struktury dat a možností jejich uložení, orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>– ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce)</li> <li>– využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>– používá nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>– vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> </ul>                     |                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– algoritmizace</li> <li>– nápověda, manuál</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)</li> <li>– vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací atp.)</li> <li>– ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>– ovládá základní práce v databázovém procesoru (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk)</li> </ul> | <p>9/I, 58/II</p> | <p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– textový procesor</li> <li>– tabulkový procesor</li> <li>– databáze</li> <li>– software pro tvorbu prezentací</li> <li>– spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat)</li> <li>– základy tvorby maker a jejich použití</li> <li>– grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích)</li> <li>– další aplikační programové vybavení</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>– používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelář. SW jako celkem)</li> <li>– pracuje s dalšími apppoužívanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– prezentuje znalost specifik práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>– komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>– využívá další fce poštovního klienta (organizování, plánování)</li> <li>– ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8/I, 4/II | <p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>– připojení k síti a její nastavení</li> <li>– specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>– e-mail, organizace času a plánování, chat,</li> <li>– messenger, videokonference, telefonie, FTP</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodné informační zdroje k vyhledávání informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>– získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování</li> <li>– orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>– zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>– správně posuzuje validitu informačních zdrojů a používá informace relevantní pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>– správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> <li>– zpracovává běžné i odborné graficky ztvárněné informace (schémata, grafy apod.)</li> </ul> | 8/I       | <p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informace, práce s informacemi</li> <li>– informační zdroje</li> <li>– Internet</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Technika administrativy</b>                                        |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 0         | 0         | 0         | 1      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače a seznámit je s používáním běžné kancelářské techniky pro vyhotovování písemností srozumitelně, souvisle, přehledně a jazykově správně desetiprstovou hmatovou metodou. Tento předmět zajišťuje mezipředmětové propojení, cílem vzdělávání je efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, uplatňovat různé způsoby práce s textem, upevnit pracovní návyky, aby přesnost a pečlivost ve vedení záznamů byla samozřejmostí.

### Charakteristika učiva:

Zvládnutí desetiprstové hmatové metody. Psaní českých i cizojazyčných textů opisem i podle diktátu. Seznámení s kancelářskou technikou a PC. Vysvětlit a následně důsledně upevňovat ergonomické zásady.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti. Efektivně vyhledává a zpracovává informace, formuluje své myšlenky srozumitelně, souvisle a přehledně. Řídí se ergonomickými zásadami.

### Strategie výuky:

Žák procvičuje desetiprstovou hmatovou metodu na základě pravidelného psaní. Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky, která je vybavena podle ergonomických zásad. Žák zlepšuje přesnost a rychlost pomocí výukového programu, určené učebnice a neustálým opakováním. Žáci zdokonalují dovednosti i vzájemným soutěžením, posilují samostatnost a upevňují svědomitost.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Hodnocení výsledků žáků:

Odděleně jsou hodnoceny výsledky za přesnost a rychlost podle tabulky schválené vnitřním předpisem. Žák je samostatně hodnocen za prstoklad i dodržování ergonomických zásad. Sebehodnocení žáků lze využít na základě zvládnutých výpočtů podle tabulek. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro písemnou komunikaci v cizojazyčném prostředí
- využívat informační technologie v rámci mezipředmětových vztahů

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- číst textový materiál s porozuměním
- hodnotit a používat textový materiál pro různé účely
- využívat možnosti v prostředí textového editoru
- efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- využívat aktuální články pro nácvik textů při zdokonalování se v psaní
- opisovat cizojazyčné texty a zdokonalovat tak i znalosti cizího jazyka
- pravidelnou přípravou zrychlovat písemný, bezchybný projev

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                          | Počet hodin | Učivo                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| <b>Žák:</b><br>– pracuje s běžnou kancelářskou technikou<br>– ovládá její základní funkce                                                 | 2/1         | Práce s kancelářskou technikou      |
| – píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou<br>– píše přesně a rychle podle určených tabulek                                     | 25/1        | Základní nácvik ovládání klávesnice |
| – používá základní formátování textu<br>– zvýraznění nadpisu<br>– zvětšení písma<br>– zarovnání do blokové úpravy<br>– používání odstavců | 2/1         | Nácvik úpravy textu a písemností    |
| – opisuje i cizojazyčné texty<br>– píše podle diktátu                                                                                     | 4/1         | Zvyšování přesnosti a rychlosti     |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Ekonomika a účetnictví</b>                                         |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 2         | 2         | 8      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- Cílem předmětu Ekonomika a účetnictví je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování, umožnit žákům osvojení základů ekonomického myšlení a obchodně-podnikatelských aktivit, orientovat se v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství, používat znalosti z finanční gramotnosti v praxi. Pochopit podstatu účetnictví a jeho význam pro řízení podniku. Rozvíjet ekonomický způsob myšlení žáků. Orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacím zařízení.

### Charakteristika učiva:

- Zaměřuje se na jednotlivé tematické celky – vymezuje Základní ekonomické pojmy, Podstatu a fungování tržní ekonomiky v ČR i v EU, Podnikání, Podnikové činnosti, Finanční trh a daňovou soustavu, Národní hospodářství a Mezinárodní ekonomiku, Základy účetnictví, Účetní doklady, Daňovou evidenci, Rozvahu a její změny, Výsledkové účty, Účetní osnovu pro podnikatele, Účtování základních účetních případů, Účtování DPH a Výsledek hospodaření.
- Uplatňují se a využívají základní znalosti finanční gramotnosti a osvojují se poznatky v oboru k uplatňování podnikatelské etikety.
- Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získají základní znalosti o hospodaření korporace, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě a v účetnictví.
- Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.
- Předmět Ekonomika a účetnictví má úzké vazby na další předměty, především na Právo a Informatiku a je propojen také s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Žák aktivně přistupuje k pracovnímu životu a profesní kariéře, včetně schopnosti se přizpůsobit změnám na trhu práce, k celoživotnímu prohlubování a rozšiřování ekonomických vědomostí a dovedností.
- Žák je adaptabilní na nové podmínky a má schopnost tvořivě do těchto podmínek zasahovat.
- Žák pracuje přesně a svědomitě.
- Cílem výuky je připravit žáka na bezproblémový vstup do světa práce.

#### Strategie výuky:

- Výuka probíhá formou přednášek, projektů, diskuzí a řešení příkladů z praxe.
- Důraz je kladen na praktické využívání osvojených poznatků, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, práci s aktuálními informacemi, odbornou publikací, aplikaci znalostí do praxe, využití prostředků informační techniky a efektivity práce s informacemi.
- V rámci snah o propojení teorie a praxe je v rámci výuky organizována exkurze do podniku z oblasti malého a středního podnikání, ve kterém se samostatnému podnikateli podařilo úspěšně realizovat podnikatelský záměr.

#### Hodnocení výsledků žáků:

- Žák je hodnocen ústně i písemně. Při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat získané poznatky v praxi a na samostatnost a tvůrčí přístup.
- Písemné testy následují po vyložení a procvičení jednotlivých témat.
- Důležitou součástí je vlastní sebehodnocení, které vychází z výsledků panelové diskuse.
- Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.
- Hodnocení žáka probíhá podle Školního klasifikačního řádu.

#### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

##### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu chování



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- adaptovat se na měnící životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat
- být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven se přizpůsobovat měnícím pracovním podmínkám
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů a minimalizovat dopady případných konfliktů
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně se 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 srovnávat je se svými představami a předpoklady
- 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 dalšími možnostmi

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- orientovat se ve světě práce jako celku a v hospodářské struktuře regionu; naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady; seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- znát základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů; orientovat se v soukromém podnikání a naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy
- efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při vytváření samostatných prací, veřejných prezentací a řešení kontrolních testů

## Rozpis učiva:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li> <li>vysvětlí vazbu mezi pojmy potřeba, statek, služba, výroba</li> <li>popíše fáze hospodářského procesu, vysvětlí působení výrobních faktorů na výrobu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6/I         | <b>Základní ekonomické pojmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň</li> <li>výroba, výrobní faktory</li> <li>hospodářský proces</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje fungování tržního mechanismu</li> <li>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li> <li>stanoví cenu, jako součást nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se liší cena podle zákazníků, místa a období</li> <li>rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky</li> <li>srovná typy konkurence</li> <li>definuje význam hospodářské soutěže</li> </ul>                                                                                            | 10/I        | <b>Podstata a fungování tržní ekonomiky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>trh, tržní subjekty</li> <li>poptávka, nabídka, zboží, cena</li> <li>tržní mechanismus, monopol a konkurence</li> <li>hospodářská soutěž</li> </ul>                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní pojmy, rozčlení národní hospodářství</li> <li>charakterizuje odvětví našeho NH, uvede příklady podniků</li> <li>vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům;</li> <li>vysvětlí příčiny nezaměstnanosti</li> <li>popíše HDP a jeho význam</li> <li>vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství;</li> <li>zná hlavní cíle HP státu</li> <li>popíše jednotlivé nástroje pro dosažení cílů státu</li> </ul> | 12/I        | <b>Národní hospodářství a hospodářská politika státu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>struktura NH</li> <li>ekonomické subjekty v rámci NH, jejich funkce a vztahy</li> <li>ukazatele vývoje NH</li> <li>inflace, nezaměstnanost, plat. bilance, HDP</li> <li>nositelé hospodářské politiky</li> <li>státní rozpočet</li> <li>cíle HP</li> <li>nástroje HP</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>definuje význam ekonomické integrace</li> <li>popíše základní integrační stupně</li> <li>zajímá se o možnosti českých podnikatelů na trzích EU</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6/I         | <b>Mezinárodní ekonomika a EU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ekonomická integrace, její typy, základní integrační stupně</li> <li>ekonomické přínosy integrace</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojmy management a jeho vývoj</li> <li>– vysvětlí tři úrovně managementu;</li> <li>– popíše základní zásady řízení;</li> <li>– zhodnotí využití motivačních nástrojů v oboru;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      | 14/I   | <b>Management</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem management a jeho vývoj</li> <li>– dělení managementu</li> <li>– funkce managementu – plánování, organizování, vedení, kontrolování</li> </ul>                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;</li> <li>– posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru</li> <li>– charakterizuje založení, vznik, zrušení a zánik podniku</li> <li>– na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu;</li> </ul>                                                                                                                               | 18/I   | <b>Podnikání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích</li> <li>– ostatní formy podnikání</li> <li>– povinnosti podnikatele</li> </ul>                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní obsah pojmu marketing a jeho historický vývoj</li> <li>– vysvětlí, co je marketingová strategie;</li> <li>– zpracuje jednoduchý průzkum trhu;</li> <li>– na příkladu ukáže použití nástrojů marketingu v oboru;</li> <li>– popíše faktory ovlivňující podnik</li> </ul>                                                                                                                                        | 26/II  | <b>Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podstata marketingu</li> <li>– průzkum trhu</li> <li>– produkt, cena, distribuce, propagace</li> <li>– marketingové prostředí</li> </ul>                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– definuje a začleňuje majetek podniku, způsoby jeho získávání, oceňování, inventarizace</li> <li>– rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>– vypočítá výsledek hospodaření;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      | 12/II  | <b>Podniková ekonomika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– struktura majetku, pořízení DHM, jeho evidence, oceňování,</li> <li>– náklady, výnosy, zisk/ztráta</li> <li>– struktura zdrojů krytí, rozdělení zdrojů, specifické formy kapitálu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se ve struktuře podnikových činností</li> <li>– charakterizuje na příkladech průběh výrobní činnosti</li> <li>– provádí jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu</li> <li>– určí optimální výši zásob</li> <li>– rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití, vypočítá zhodnocení investic</li> <li>– vysvětlí návaznost mezi jednotlivými podnikovými činnostmi</li> </ul> | 28/II  | <b>Podnikové činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zásobovací</li> <li>– výrobní</li> <li>– prodejní</li> <li>– operativní odbytové činnosti</li> <li>– personální</li> <li>– investiční</li> <li>– finanční</li> </ul>                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení;</li> <li>– sestaví rozvahu;</li> <li>– vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                | 66/III | <b>Účetnictví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezení účetnictví</li> </ul>                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>archivaci;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyhotoví a zkontroluje daňový doklad;</li> <li>– vysvětlí zásady daňové evidence;</li> <li>– vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku;</li> <li>– účtuje běžné účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele;</li> <li>– ovládá účetní uzávěrku a závěrku;</li> <li>– zaúčtuje výsledek hospodaření;</li> <li>– orientuje se v základech ekonomické statistiky.</li> </ul>                                          |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– účetní doklady</li> <li>– daňové a účetní doklady</li> <li>– zásady daňové evidence</li> <li>– účetní osnova pro podnikatele</li> <li>– náklady, výnosy, výsledek hospodaření</li> <li>– daně z příjmů, DPH</li> <li>– základy ekonomické statistiky</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v platebním styku a směnění peníže podle kurzovního lístku;</li> <li>– vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;</li> <li>– vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;</li> <li>– definuje finanční trh a jeho strukturu</li> <li>– popíše nástroje FT</li> <li>– charakterizuje cenné papíry a možnosti obchodování s CP</li> </ul> | 20/IV | <p><b>Finanční vzdělávání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>– úroková míra, RPSN</li> <li>– peněžní a kapitálový trh</li> <li>– nástroje FT</li> <li>– druhy CP</li> </ul>                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše bankovní soustavu ČR</li> <li>– vysvětlí rozdíl v činnosti centrální banky a obchodních bank</li> <li>– popíše úkoly centrální banky</li> <li>– vyjmenuje služby komerčních bank</li> <li>– charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;</li> <li>– orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;</li> </ul>                                                                 | 12/IV | <p><b>Bankovníctví a pojišťovnictví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– centrální banka, úkoly CB, přímé a nepřímé nástroje měnové politiky</li> <li>– obchodní banky,</li> <li>– úvěrové produkty</li> <li>– pojištění, pojistné produkty</li> </ul>                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí základní pojmy - plátce, poplatník, předmět daně základ daně, daňová sazba</li> <li>– vymezí přímé a nepřímé daně</li> <li>– orientuje se v problematice daně z přidané hodnoty a spotřební</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   | 28/IV | <p><b>Daně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– daně a daňová soustava</li> <li>– výpočet daní</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>daně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát;</li> <li>– provede jednoduchý výpočet daní;</li> <li>– vypočítá čistou mzdu;</li> <li>– vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob;</li> <li>– provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění;</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– mzda časová a úkolová a jejich výpočet</li> <li>– přiznání k dani</li> <li>– zdravotní pojištění</li> <li>– sociální pojištění</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Základy podnikání</b>                                              |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 0                                                                     | 0         | 0         | 2         | 2      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- Získání základních vědomostí a dovedností potřebných pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit a vedení žáků k praktickému využívání osvojených poznatků v oboru.
- Využití již získaných znalostí a jejich upevnění a prohloubení při přípravě vlastního podnikatelského záměru a vypracování podnikatelského plánu.
- Příprava na možnost samostatného podnikání a simulace řešení všech ekonomických a právních otázek vznikajících při realizaci podnikatelského projektu.
- Rozvinutí schopností pracovat samostatně, odpovědně rozhodovat a nést za svá rozhodnutí odpovědnost, ale také umění pracovat v týmu.

### Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Ekonomika a využívá úzkých mezipředmětových vztahů s předmětem Ekonomika a účetnictví.

- Zaměření na tematické celky, které vymezují základní pojmy z podnikání a daňovou a evidenční činnost podniku.
- Seznámení s obsahem podnikatelského záměru a jednotlivými body podnikatelského plánu.
- Stanovení podmínek pro zahájení podnikatelské činnosti, popis podniku, průzkum a analýza trhu, ekonomika podniku, marketingový plán, plánování a technická příprava rozvoje, výroba a provozní plán, řídicí tým – management, harmonogram realizace, finanční analýza, ekonomická analýza, analýza rizik, financování projektu.
- Získání poznatků potřebných pro založení živnosti, přehledu o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Seznámení s písemnostmi, které se používají v rámci činnosti podniku a základními povinnostmi podnikatele vůči státu. Výuka je založena na hojném využití příkladů z konkrétního hospodářského života s použitím praktických příkladů doplněných zákl. výpočty.
- Pokus o sestavení stručného podnikatelského záměru, vyhodnocení jeho úrovně a možnosti realizace.



- Předmět má úzké vazby s dalšími předměty, především s Občanskou naukou, Prámem, Informatikou a Komunikací.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka směřuje k vytvoření schopnosti posoudit reálné možnosti vlastního ekonomického jednání a vytvořit teoretické i praktické předpoklady pro reálné podnikání. Výuka dále směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, nepodporoval stínovou ekonomiku a dodržoval podnikatelskou etiku.

#### Strategie výuky:

- Výuka probíhá ve čtvrtém ročníku studia, v rozsahu dvou hodin týdně, v učebnách formou frontálního vyučování a formou skupinového vyučování, především při uplatňování forem e-learningu a sociálně – komunikativního učení.
- Důraz je kladen na praktické využívání osvojených poznatků, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, práci s aktuálními informacemi, odbornou publikací, aplikaci znalostí v praxi, využití prostředků informační techniky a efektivitu práce s informacemi.
- V rámci snah o propojení teorie a praxe je v rámci výuky organizována exkurze do podniku z oblasti malého a středního podnikání, ve kterém se samostatnému podnikateli podařilo úspěšně realizovat neobvyklý nebo něčím výjimečný podnikatelský záměr.

#### Hodnocení výsledků žáků:

- Studenti jsou hodnoceni ústně i písemně (minimálně jedenkrát za čtvrtletí). Přezkoušení probíhá písemnou (využití alternativních testů) i ústní formou a je zaměřeno na podstatu probrané látky, na samostatné myšlení a schopnost kritického hodnocení. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.
- Praktické úkoly se zaměřením na ověření teoretických znalostí jsou hodnoceny písemně i ústně, kde je důležitou součástí také vlastní sebehodnocení, které vychází z výsledků kolektivní diskuse. Největší váhu má hodnocení výsledného projektu.
- Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence

Žák by měl:

- reagovat na stav a možnosti podnikání v národním hospodářství, prezentovat svoje názory, vysvětlovat je a obhajovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vstupovat do nich v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování



- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví
- být schopen v hodinách při řešení problému pracovat samostatně i v týmu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, porozumět zadáním samostatných úkolů, získat informace potřebné k řešení problémů, zhodnotit dosažený výsledek
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi, při vyhledávání informací z podnikatelské oblasti a trhu práce pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu
- získat základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi

#### Průřezová témata

Žák by měl:

- pochopit odpovědnost zaměstnavatele ve vztahu k zaměstnancům, podnikatele vůči státu apod.
- taktně jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- být ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informační zázemí

- pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky, využívat jich v oblasti podnikání a zpracování podnikových informací, při vyhledávání podkladů a aktuálních informací ze Živnostenského zákona atd.

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>– vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách</li> <li>– řeší jednoduché právní situace v oboru</li> <li>– objasní podstatu podnikatelského plánu a zásady jeho zpracování</li> <li>– vyjmenuje hlavní body struktury podnikatelského plánu</li> <li>– prakticky využije své teoreticky nabyté vědomosti</li> <li>– vytvoří podnikatelský záměr</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8/IV        | <b>Podnikatelský záměr</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podnikatelský záměr</li> <li>– zakladatelský rozpočet</li> <li>– podnikáme ve svém oboru</li> <li>– základní ustanovení Občanského zákoníku a Živnostenského zákona vztahující se k předmětu podnikání</li> <li>– podstata podnikatelského plánu</li> <li>– struktura podnikatelského plánu</li> <li>– podnikatelský záměr</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– definuje pojem marketing</li> <li>– identifikuje nástroje marketingu</li> <li>– provede jednoduchý průzkum a analýzu trhu, zpracuje marketingový plán</li> <li>– určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů</li> <li>– určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny</li> <li>– na příkladu ukáže prodejní cesty</li> <li>– vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> <li>– využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců</li> <li>– seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky</li> <li>– sestaví marketingový mix</li> <li>– použije nástroje podpory prodeje</li> <li>– posoudí dopady publicity</li> </ul> | 10/IV       | <b>Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem marketing</li> <li>– marketingový plán, analýza SWOT</li> <li>– průzkum trhu</li> <li>– produkt</li> <li>– cena, tvorba ceny</li> <li>– distribuce – prodejní cesty</li> <li>– propagace – reklama, konkurence</li> <li>– podpora prodeje, osobní prodej</li> <li>– publicita</li> </ul>                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– na základě získaných informací posoudí možnosti zřízení a rozsah vybavení plánované provozovny</li> <li>– vyhledá kontakty na dodavatele nejdůležitějších statků a služeb</li> <li>– vyčíslí předpokládané náklady na výrobu a prodej, nájemné, zdravotní a sociální pojištění atd.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8/IV  | <p>Produkce a provozní činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zřízení a vybavení provozovny</li> <li>– dodavatelé</li> <li>– náklady variabilní a fixní</li> </ul>                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem management</li> <li>– vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci</li> <li>– provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění</li> <li>– pro potřeby svého podnikatelského záměru vypracuje návrh organizační a řídicí struktury, popis pracovních míst a charakteristiku zaměstnanců</li> <li>– uvede na příkladu rozhodovací metody</li> <li>– hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů</li> <li>– na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry</li> <li>– na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení</li> <li>– orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky v oboru</li> <li>– rozhodne o potřebě externích poradců a spolupracovníků – účetní firma, daňový poradce, pojišťovna apod., vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> <li>– vyjmenuje kroky potřebné k zisku oprávnění k činnosti provozovny</li> </ul> | 10/IV | <p>Management</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem management</li> <li>– plánování</li> <li>– organizování</li> <li>– rozhodování</li> <li>– motivace a vedení lidí</li> <li>– kontrola</li> <li>– partnerství subjektů v gastronomii</li> <li>– poradci</li> <li>– právní status podniku</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– určí celkovou potřebu kapitálu, především počátečních nákladů při zahajování činnosti firmy, popíše zdroje financí určené na pokrytí výše definované kapitálové potřeby: úvěry, osobní zdroje, akciový kapitál</li> <li>– rozhodne, jak budou vynakládány získané finanční prostředky a jak bude rozvíjena činnost podniku</li> <li>– uvede předpokládaný čas bodu zvratu (moment, kdy se podnik</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10/IV | <p>Finance</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– finanční zdroje a jejich použití</li> <li>– finanční strategie</li> <li>– finanční prognóza</li> <li>– finanční podpory</li> </ul>                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------|
| <p>stane ziskovým), předpoklad tvorby zisku a potřebu rezerv (předpokládanou a zdůvodněnou výši rezerv a způsob jejich pokrytí)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyhledá informace o finančních zdrojích ČR a EU určených pro malé a střední podnikatele a zváží svoje začlenění do těchto programů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |       |                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– aktivně využívá možností internetové komunikace v podnikání</li> <li>– popíše možnosti využití Informačních a komunikačních technologií v praxi podnikatele</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4/IV  | Informační a komunikační technologie v praxi podnikatele |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– formou panelové diskuse provede závěrečné zhodnocení svých podnikatelských záměrů a pokusí se posoudit zda:</li> <li>– existuje dostatečně velký trh</li> <li>– řídící pracovníci podniku jsou schopní a výkonní</li> <li>– výrobek nebo služba jsou kvalitní</li> <li>– poskytnuté finance budou stačit na pokrytí potřeb včetně rozumné výše nepředvídaných vydání</li> <li>– vlastní podnikatelský plán bude schopen prokázat solidnost a kompetenci ve všech oblastech</li> </ul> | 10/IV | Vyhodnocení projektu                                     |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Odborný výcvik</b>                                                 |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 5                                                                     | 5         | 12        | 12        | 34     |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňování vědomostí získaných v odborných vyučovacích předmětech v praxi.
- Žáci ovládají způsoby přípravy pokrmů české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost.
- Jsou vedeni k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven, k jejich údržbě.
- Poskytuje základní poznatky týkající se vybavení, způsobech obsluhy a organizace práce v odbytových střediscích, používání vhodných forem obsluhy a inventáře podle prostředí a charakteru společenské akce.
- Důležitou součástí je vedení žáků k dodržování zásad společenského chování, profesního vystupování a estetického cítění, projevování zájmu o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace.
- Důraz je kladen na dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci, o ochraně spotřebitele, znalost kritických bodů HACCP a jejich aplikace v provozu.

### Charakteristika učiva:

Výuka v odborném výcviku je hlavním předmětem, kde žáci získají dovednosti, které po skloubení s nabytými teoretickými vědomostmi budou žáci využívat při svém uplatnění v gastronomických provozech. Žáci zde získávají první profesionální návyky, které jim pomohou najít uplatnění v gastronomických provozech. Přímou na pracovištích se žáci učí zvládat mimořádné i problémové situace a celoživotně sledovat moderní trendy v oboru. Jsou vedeni k dodržování hygienických pravidel a zásad bezpečnosti práce.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání, aby získali kladný vztah ke zvolenému povolání, aby měli pozitivní vztah k životu, životnímu prostředí, aby se naučili mít odpovědnost za vykonanou práci, měli pěkný vztah ke kolegům, vzali za své slušné chování ke všem lidem. Hostům, spolupracovníkům i ostatním lidem.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Strategie výuky:

V každém ročníku jsou žáci rozděleni na skupiny. Jako pracoviště žáků slouží odborné učebny, prostory odborného výcviku v areálu školy. V průběhu výuky dochází k prohloubení zejména praktických dovedností a ke skloubení teorie s praxí. Výuka postupuje od jednoduchých úkonů k úkonům složitějším. Odborný výcvik je rozšířen o souvislou odbornou praxi v moderních gastronomických zařízeních. Dbá se na ekologické chování a jednání. Žáci jsou vedeni k samostatné práci a zodpovědnosti ke splnění cílů. Motivační forma je podporována odbornými soutěžemi žáků. Základní formou výuky je vyučovací hodina. Mezi metody jsou zařazovány odborné exkurze.

### Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni dle školního klasifikačního řádu, podle odborné dovednosti, využívání teoretických dovedností, přístupu k výuce i konkrétní činnosti, podle kvality práce, dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů, vztahu k pořádku a čistotě, upravenosti a celkové připravenosti na výuku, hospodárnosti a pracovitosti.

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- 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
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, přivést se k účelnému využívání jejich informačního zázemí
- zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického, uplatňovat zásady BOZP a PO
- mít kompetence k práci s informacemi, celoživotní osvojování ICT standardů v oboru

#### Odborné kompetence:

##### Žák by měl:

- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovat a uchovávat je v souladu s normami
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- bezpečně používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- umět 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 a techniky přípravy pokrmů přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy
- společensky vystupovat a komunikovat s hosty v mateřském i cizím jazyce, jednat profesionálně
- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel a dalších hledisek
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbát na zabezpečení parametrů/standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohlednit požadavky klienta/zákazníka/občana
- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Počet hodin              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP;</li> <li>zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce;</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování;</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>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti;</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul> | 10/I, 10/II, 6/III, 6/IV | <b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti</li> <li>pracovněprávní problematika BOZP, požární ochrana</li> <li>bezpečnost technických zařízení</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyň. vybavením</li> <li>skladuje správně potraviny a nápoje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20/I<br>5/I              | Výrobní střediska <ul style="list-style-type: none"> <li>moderní technologická zařízení a pracovní postupy</li> </ul> Skladování potravin                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace</li> <li>připravuje základní technologické postupy</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>orientuje se v technologických ztrátách při různých úpravách</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30/I                     | Výběr a předběžná úprava potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>tepelné úpravy pokrmů</li> <li>základní technologické postupy tradičních pokrmů</li> </ul>                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>hospodárně nakládá s potravinami energiemi a pitnou vodou s odpady a obaly nakládá podle předpisů</li> <li>pracuje s odbornou literaturou, recepturami a předpisy</li> <li>pracuje s výživovými a technologickými normami, hyg. předpisy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5/I                      | Práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje polévky podle jednotlivých druhů TP</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 20/I                     | Polévky                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zvládá zpracování základní suroviny</li> <li>– má osvojenou předběžnou úpravu surovin, normování, přípravu polévek</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava hnědých a bílých polévek</li> <li>– druhy vývarů, vložky, zavářky</li> <li>– suroviny na přípravu polévek</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení</li> <li>– <b>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</b></li> <li>– <b>vede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</b></li> <li>– <b>hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů</b></li> <li>– <b>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</b></li> <li>– rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>– přiřadí inventář k pokrmům a nápojům</li> <li>– pracuje s inventářem, umí ho vhodně používat podle servisu, podávání pokrmů a nápojů</li> <li>– doprostírá objednávku a sklízí použitý inventář</li> <li>– chová se profesionálně a řeší možné nehody při obsluze</li> </ul> | 75/I  | <p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>opatrnost a bezpečnost při obsluze, hygiena</b></li> <li>– <b>povinnosti obsluhujících a základní pomůcky</b></li> </ul> <p>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy<br/>inventář – <b>čištění, údržba, použití, uskladnění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MSI</b></li> <li>- <b>VSI - stolový a sedací, restaurační prádlo, příbory, porcelán, sklo</b></li> <li>- <b>Pomocný inventář pomocné stoly a vozíky</b></li> </ul> <p>Technika jednoduché obsluhy<br/><b>Příprava a údržba pracoviště před, během a po skončení provozu</b><br/><b>Nácvik pracovních činností:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>nošení talířů, šálků, skla</b></li> <li>- <b>odnášení upotřebeného inventáře</b></li> <li>- <b>základní pravidla servisu teplých a studených nápojů, použití vhodného inventáře</b></li> <li>- <b>základy práce s překládacím příborem</b></li> </ul> <p><b>Podávání snídaní a přesnídávek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Podávání obědů, svačin a večeří</b></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodné suroviny pro přípravu omáček</li> <li>– připravuje technologické postupy základních omáček</li> <li>– připravuje běžné druhy omáček české kuchyně</li> <li>– připravuje studené omáčky</li> <li>– získá přehled o přípravě průmyslově připravovaných omáčkách</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 25/II | <p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava základů</li> <li>– bílé a hnědé omáčky</li> <li>– omáčky z průmyslově připravovaných polotovarů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje přílohy a doplňky podle jejich technologických postupů</li> <li>– volí vhodnou přílohu a doplněk k pokrmu, dohotovuje, estetický upravuje a expeduje hotové výrobky</li> <li>– získá přehled o přípravě průmyslově připravovaných příloh</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25/II | <p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– z brambor, mouky, rýže, luštěnin, těstovin</li> <li>– doplňky k jídlům, příprava salátů</li> <li>– přílohy z průmyslově připravovaných polotovarů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje bezmasá jídla z jednotlivých surovin</li> <li>– volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 15/II | <p>Příprava bezmasých jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– z brambor, zeleniny, mléka, rýže, vajec, sýrů, luštěnin, obilovin</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– posuzuje maso z hlediska výživy</li> <li>– volí části masa na tepelnou úpravu</li> <li>– připravuje pokrmy podle technologických postupů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 15/II | <p>Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava a předběžná úprava potravin</li> <li>– vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení</li> <li>– úprava vnitřností</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– uplatňuje základní pravidla společenského chování</li> <li>– ovládá chování číšníka na pracovišti</li> <li>– používá pravidla stolování</li> <li>– servíruje jednotlivé chody</li> <li>– <b>zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku</b></li> <li>– <b>uvede způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</b></li> <li>– <b>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy</b></li> <li>– <b>sestavuje nabídku menu pro různé příležitosti</b></li> <li>– <b>odborně pracuje na keridonu</b></li> <li>– <b>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</b></li> <li>– <b>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</b></li> <li>– <b>ovládá pracovní postupy sommeliera, baristy, teatendra</b></li> <li>– <b>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</b></li> <li>– <b>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</b></li> </ul> | 75/II | <p><b>Základní pravidla a technika obsluhy servisu pokrmů ve vyšší formě jednoduché obsluhy</b><br/> <b>Přijetí objednávky, přejímka a evidence pokrmů</b><br/> <b>Systémy a způsoby obsluhy - organizace a řízení práce v odbytu, koordinace činností odbytového střediska</b><br/> <b>Způsob placení - vyúčtování s hostem, objednavatelem</b><br/> <b>Složité menu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava inventáře, prostírání a úprava slavnostních stolů</li> <li>– podávání jednotlivých chodů složitěho menu</li> </ul> <p><b>Složité obsluha – základní forma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technika obsluhy - zásady pro překládání pokrmů</li> <li>– podávání polévek, ryb, hlavních chodů, sýrů, moučníků</li> </ul> <p><b>Práce sommeliera - pracovní postupy,</b></p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        | <b>vhodný inventář, servis lahvového vína, skladování vína<br/>Práce baristy, teatendra – pracovní postupy, servis, vhodný inventář</b>                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí části masa pro vhodnou tepelnou úpravu</li> <li>– připravuje pokrmy podle technologických postupů</li> <li>– posuzuje maso z hlediska výživy</li> <li>– volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje hotové výrobky</li> </ul> | 42/III | <b>Hovězí maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava a předběžná úprava potravin</li> <li>– tepelné úpravy pokrmů – příprava základů</li> <li>– vaření, dušení, pečení</li> <li>– úprava vnitřností</li> </ul>                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí části masa pro vhodnou tepelnou úpravu</li> <li>– připravuje pokrmy podle technologických postupů</li> <li>– dohotovuje, expeduje, esteticky upravuje hotové výrobky</li> </ul>                                                        | 42/III | <b>Vepřové maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava a předběžná úprava potravin</li> <li>– vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>– příprava uzeného masa a slaniny</li> <li>– speciální výrobky – vepřové hody</li> <li>– úprava vnitřností</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá předběžnou úpravu pokrmů ostatních druhů masa jatečných zvířat</li> <li>– vhodně používá tyto druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy</li> </ul>                                                                                     | 18/III | <b>Skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava a předběžná úprava potravin</li> <li>– vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>– úprava vnitřností</li> </ul>                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá předběžnou úpravu pokrmů z drůbeže</li> <li>– připravuje pokrmy podle technologických postupů</li> <li>– volí vhodné tepelné úpravy drůbeže</li> <li>– posuzuje maso z hlediska výživy</li> </ul>                                    | 42/III | <b>Drůbež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– hrabavá a vodní</li> <li>– předběžná příprava, vykostování, porcování</li> <li>– vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení</li> <li>– druhy a příprava nádivek</li> <li>– příprava drůbežích vnitřností</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá předběžnou úpravu pokrmů ze zvěřiny</li> <li>– vhodně používá tyto druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy</li> <li>– připravuje pokrmy podle technologických postupů</li> </ul>                                                     | 12/III | <b>Zvěřina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– předběžná příprava zvěřiny</li> <li>– srstnatá, pernatá a černá</li> <li>– vaření, dušení, pečení, smažení</li> </ul>                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– si prohlubuje a rozšiřuje dovednosti z oblasti přípravy pokrmů z ryb</li> </ul>                                                                                                                                                             | 12/III | <b>Základy technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– z ryb, korýšů a měkkýšů</li> </ul>                                                                                                                                                      |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí běžné druhy surovin a zpracovává je</li> <li>- ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností</li> <li>- dokáže ocenit přínos ryb ve zdravé výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb</li> <li>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</li> <li>- vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>- příprava vnitřností z ryb</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 24/III         | Mletá masa <ul style="list-style-type: none"> <li>- tepelné úpravy</li> <li>- příprava a kořenění</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti</li> <li>- využívá poznatků o zdravé výživě a zdravém životním stylu</li> <li>- osvojuje si základní znalosti sestavování kalkulací a stanovení ceny</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 72/III         | Praktické sestavování <ul style="list-style-type: none"> <li>- jídelního a nápojového lístku</li> <li>- <b>složitého a slavnostního</b> menu</li> <li>- kalkulace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje organizaci a techniku práce ve složité obsluze</li> <li>- řídí práci v různých formách obsluhy</li> <li>- ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>- je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech</li> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, dodržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>- <b>rozlišuje druhy slavnostních hostin a charakterizuje je</b></li> <li>- <b>sestavuje nabídku menu pro různé příležitosti</b></li> <li>- <b>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</b></li> <li>- <b>organizuje přípravu slavnostních hostin</b></li> <li>- <b>ovládá slavnostní způsoby a systémy obsluhy</b></li> <li>- <b>uplatňuje smysl pro estetiku citění</b></li> <li>- <b>popíše členění pracovních činností v cateringových společnostech</b></li> <li>- <b>zná odlišnosti cateringu oproti běžnému provozu podniku</b></li> <li>- <b>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</b></li> </ul> | 120/III, 78/IV | Složité obsluha - <b>vyšší forma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>servis aperitivů, digestivů</b></li> <li>- <b>příprava dresinků a míchání salátů</b></li> <li>- dohotovování pokrmů před hostem</li> <li>- flambování</li> <li>- dranžírování</li> <li>- <b>porcování ovoce</b></li> </ul> <b>Slavnostní hostiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Banket</u></b></li> </ul> <b>Složité a slavnostní menu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>příprava inventáře, prostírání a úprava slavnostních stolů</b></li> <li>- <b>podávání jednotlivých chodů sestaveného menu</b></li> <li>- <b><u>Raut</u></b></li> </ul> <b>Catering</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>charakteristika a význam cateringu</b></li> <li>- <b>organizační zajištění, zajištění inventáře</b></li> <li>- <b>příprava, průběh, likvidace akce</b></li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       | Vedení provozu                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí části masa pro vhodnou tepelnou úpravu</li> <li>– připravuje pokrmy podle technologických postupů</li> <li>– posuzuje maso z hlediska výživy</li> <li>– volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje výrobky, kontroluje kvalitu hotových výrobků a expeduje je</li> <li>– sleduje gastronomické trendy</li> </ul>                                                                                                                                                                     | 48/IV | Příprava pokrmů na objednávku <ul style="list-style-type: none"> <li>– jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, mleté maso, vnitřnosti</li> <li>– příprava šťávy</li> <li>– trendy v gastronomii, zážitková gastronomie</li> </ul>                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů</li> <li>– výrobky esteticky upravuje na mísách, kontroluje kvalitu a expeduje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 60/IV | Příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena na přípravu rautových stolů <ul style="list-style-type: none"> <li>– saláty, koktejly, pokrmy v aspiku, galantiny, pěny, paštiky, výrobky ze sýrů, vajec</li> <li>– speciality studené kuchyně</li> </ul>                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí typické suroviny pro přípravu národ. a regionálních pokrmů</li> <li>– seznámí se s TP při přípravě typických pokrmů regionů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 18/IV | Česká a regionální kuchyně                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>– sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky jiných národů, podle tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 36/IV | Mezinárodní kuchyně <ul style="list-style-type: none"> <li>– tradice</li> <li>– využití a zpracování vybraných surovin světové gastronomie</li> </ul>                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje různé druhy těst pro různé příležitosti</li> <li>– snižuje energetickou hodnotu moučníků</li> <li>– používá nové trendy při přípravě moučníků</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 42/IV | Moučníky <ul style="list-style-type: none"> <li>– kynuté a lité těsto</li> <li>– plundrové a listové těsto</li> <li>– piškotové těsto</li> <li>– odpalované těsto</li> </ul>                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá správné suroviny a vhodný inventář</li> <li>– připravuje nápoje podle platných zásad</li> <li>– dodržuje zákonné ustanovení o podávání alkoholických nápojů</li> <li>– <b>ovládá pracovní postupy barmana</b></li> <li>– <b>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</b></li> <li>– <b>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</b></li> <li>– <b>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</b></li> </ul> | 12/IV | Barman <ul style="list-style-type: none"> <li>– suroviny pro přípravu míchaných nápojů</li> <li>– barový inventář, <b>barový pult</b></li> <li>– zásady pro přípravu míchaných nápojů</li> <li>– servis</li> <li>– <b>druhy míchaných nápojů a jejich charakteristika</b></li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>- má osvojeny základy výživy přípravy pokrmů všech věkových skupin</li> <li>- připravuje pokrmy pro alternativní způsob stravování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 | 48/IV | <p>Příprava pokrmů dietní kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odlišnosti technologických postupů</li> <li>- použití základních surovin</li> <li>- způsoby dochucování</li> <li>- diferencované stravování</li> <li>- příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>- nakládá s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>- využívá poznatky při řešení praktických úkolů</li> <li>- má osvojené ekologické hospodaření v provozu v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí v provozu</li> <li>- má základní dovednosti v používání výpočetní techniky</li> </ul> | 12/IV | <p>Administrativa ve výrobním středisku</p> <p>Předpisy na ochranu životního prostředí v provozu</p>                                                                                                                                                                                      |

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Potraviny a výživa</b>                                             |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 1         | 4      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmět:

- uplatňování zásad racionální výživy, zdravého životního stylu a sledování trendů ve stravování
- orientování se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- učení k zodpovědnému, cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu žáků k týmové i samostatné práci
- vedení žáků k odpovědnosti za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění
- směřovat žáky k rozvoji dovedností, aby byli připraveni celoživotně se vzdělávat
- učení a práce směřující k rozvoji a aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce

### Charakteristika učiva:

- podporuje a doplňuje odborné předměty
- obsahuje informace o chemickém složení potravin, o jakosti a dalších vlastnostech potravin a nápojů, správném ošetřování a skladování potravin
- seznamuje s tržními druhy potravin a jejich technologickou využitelností
- udává přehled o dietním a diferencovaném stravování, o racionální výživě a zdravém životním stylu
- informuje o fyziologii výživy
- vede k získávání dovednosti sestavování jídelních a nápojových lístků dle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žáci jsou vedeni k:

- osvojení si zásad racionální výživy a zdravého životního stylu
- prohloubení a rozšíření vědomostí o využití a zpracování potravin
- práci s informacemi z různých zdrojů a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií
- rozvoji dovednosti se učit a být připraven celoživotně se vzdělávat
- zodpovědnému, cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci

#### Strategie výuky:

- výuka probíhá po celou dobu studia po 1 hodině týdně formou frontální výuky s využitím metody dialogu ale i formou skupinového vyučování
- ve výuce jsou používány multimediální prostředky
- při řešení samostatných úkolů i týmových projektů je kladen důraz na schopnost aplikace učiva, schopnost jeho rozšíření a doplnění, na uplatnění mezipředmětových vztahů, na práci s aktuálními informacemi a na schopnost využití různých informačních zdrojů

#### Hodnocení výsledků žáka:

- hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem
- studenti jsou průběžně hodnoceni ústně i písemně, po ukončení tematického celku jsou znalosti ověřovány testem, na konci školního roku ročníkovou prací
- samostatné a týmové projekty jsou hodnoceny písemně i ústně, kde je důležitou součástí také vlastní hodnocení
- při celkové klasifikaci se zohledňuje aktivní a samostatný přístup k výuce

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad, přednášku) a pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- stanovovat si cíle a priority podle osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a podmínek
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- 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
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- získat orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat média pro různé potřeby
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- získat přehled o způsobech ochrany přírody používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálního rozvoje
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- orientovat se ve službách zaměstnavatelů, účelně využívání jejich informačního zázemí

#### Odborné kompetence:

Žák by měl:

- získat orientaci v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu a dodržování hygienických předpisů
- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel a dalších hledisek
- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazujícími jednotkami (monitory, displeji), rozpoznat nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik

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

### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Počet hodin                                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje základní oborovou legislativu</li> <li>– specifikuje hygienická opatření při výrobě poživatin a pokrmů, které uplatňuje na odborném výcviku</li> <li>– posoudí závažnost působení rizikových faktorů na lidský organismus</li> <li>– vysvětlí označení potravin na etiketě</li> <li>– uvede způsob skladování potravin a polotovarů</li> <li>– objasní účel kritických bodů HACCP</li> <li>– uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence</li> <li>– dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí</li> </ul> | 3/I<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>10/IV | <u>Hygienické předpisy v gastronomii</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– označení potravin a potravinářských výrobků</li> <li>– skladování</li> <li>– kritické body HACCP</li> <li>– zdravotní rizika z potravy</li> <li>– alimentární nákazy</li> <li>– toxické kontaminanty</li> <li>– předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>– projektová úloha</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů,</li> <li>– technologického využití a významu ve výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1/I                                              | <u>Úvod do potravin</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozdělení, charakteristika potravin a nápojů</li> <li>– význam ve výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– získá informace o složení potravin</li> <li>– zhodnotí nebezpečí cholesterolu pro organismus</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 9/I                                              | <u>Složení potravin</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní živiny</li> <li>– přídatné živiny</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– seznámí se s jakostí a dalšími vlastnostmi potravin a nápojů</li> <li>– získá orientaci při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>– rozlišuje potraviny rostlinného původu a charakterizuje z hlediska druhů, technologických zpracování a významu ve výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      | 20/I                                             | <u>Potraviny rostlinného původu</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovoce</li> <li>– zelenina</li> <li>– brambory</li> <li>– houby</li> <li>– obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>– luštěniny</li> <li>– pochutiny</li> <li>– sladidla</li> </ul>                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje potraviny živočišného původu a charakterizuje z hlediska druhů, technologických zpracování a významu ve výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             | 11/II  | <u>Potraviny živočišného původu</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mléko a mléčné výrobky</li> <li>– tuky</li> <li>– vejce</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje jednotlivé druhy masa podle základních znaků, maso zařadí do jakostních tříd</li> <li>– posoudí hygienické požadavky na kvalitu masa</li> <li>– seznámí se specifickými druhy masa, jeho složením a přípravou pro další technologické zpracování</li> <li>– charakterizuje jednotlivé druhy masných výrobků a určí jejich význam pro další zpracování</li> </ul> | 22/II  | <u>Technologie masa</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– hovězí</li> <li>– telecí</li> <li>– vepřové</li> <li>– skopové, jehněčí, kůzlečí a koňské</li> <li>– drůbež</li> <li>– zvěřina</li> <li>– ryby, korýši, měkkýši</li> <li>– vnitřnosti</li> <li>– kosti, krev</li> <li>– masné výrobky</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zdůvodní způsob využívání polotovarů</li> <li>– charakterizuje doplňky v potravinách, vysvětlí důvody používání</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      | 4/III  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– polotovary</li> <li>– potravinové doplňky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, objasní jejich výrobu</li> <li>– aplikuje jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>– orientuje se ve správném způsobu skladování a údajích na etiketách</li> <li>– objasní vliv alkoholu na lidské zdraví</li> </ul>                                                                                                       | 15/III | <u>Nápoje</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– nápoje nealkoholické</li> <li>– alkoholické nápoje</li> <li>– pivo</li> <li>– víno</li> <li>– lihoviny</li> <li>– podávání alkoholu mladistvým</li> </ul>                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje mechanismus přeměny látek a energii v lidském organismu</li> <li>– má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu</li> <li>– interpretuje metabolismus přeměny látek a energií v organismu ve spojitosti všech orgánů</li> </ul>                                                                                          | 7/III  | <u>Fyziologie výživy</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy anatomie a fyziologie člověka v souvislosti s příjmem a zpracováním potravy</li> <li>– proces trávení</li> <li>– metabolismus živin</li> </ul>                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7/III  | <u>Racionální výživa a další směry výživy</u>                                                                                                                                                                                                                                                                     |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                                                                                                                             |      |                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> <li>rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativní</li> </ul>        | 2/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>zásady správné výživy</li> <li>výživová situace v ČR</li> <li>projektová úloha</li> <li>druhy stravy a směry ve výživě</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví a pracovnímu zatížení</li> </ul>                                                           | 9/IV | <u>Diferencovaná výživa a stravování národů</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>specifika výživy určitých skupin lidí</li> <li>projektová úloha</li> </ul>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní význam dietní výživy, výběru potravin a jejich technologickou úpravu</li> <li>definuje podstatu jednotlivých diet</li> </ul> | 7/IV | <u>Léčebná výživa</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>jednotlivé druhy diet</li> </ul>                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede příklady změn nutričního chování</li> </ul>                                                                                    | 2/IV | <ul style="list-style-type: none"> <li>změny nutričního chování</li> </ul>                                                                                               |





SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Stolničení</b>                                                     |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 0         | 3      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout studentům základní vědomosti z oblasti společenské výchovy, profesního jednání, hygieny, bezpečnosti práce, estetiky a sociální psychologie. Předmět má seznámit žáky s inventářem na úseku obsluhy, technikou odbytu, typologií odbytových středisek a slavnostních hostin. Seznámí se s gastronomickými pravidly a naučí se sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky. Jsou jim vštěpovány základy sommeliérských, barmanských dovedností a práce výčepního. Zároveň žáky upozorňujeme na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesními riziky.

Žáci si osvojují komunikační dovednosti na osobnostní i odborné úrovni. Jsou vedeni k samostatné, soustavné a svědomité práci.

### Charakteristika učiva:

Stolničení vychází z kurikulárního rámce Odborného vzdělávání – obyt a obsluha. Předmět je rozdělen do prvních 3 ročníků rovnoměrně - 1 hodina každý rok. Učivo vytváří teoretický základ pro odborný výcvik v obsluze, kde jsou získané kompetence upevňovány a prohlubovány. Tyto dva předměty se prolínají a navazují na sebe. Učivo zahrnuje významné tematické celky – hygiena a bezpečnost v obsluze, společenské chování a stolování, způsoby a systémy obsluhy, nabídkové lístky a menu, odbytová střediska, práce výčepního, základy sommeliérství a barmanství, společenské akce.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní vztah ke gastronomii, naučili se jednat jak s hosty, tak i se svými kolegy. Při své práci dodržují zásady etiky a morálky. Žáci se naučí používat autoevaluaci nejen ve svém profesním, ale i osobním životě a berou principy trvale udržitelného rozvoje v rámci environmentální politiky jako běžnou součást svého života.



### Strategie výuky:

Při výuce jsou používány tyto metody a formy práce:

- výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse
- práce s učebnicí, studijními materiály, elektronickou učebnicí, didaktickou technikou a Internetem
- ústní shrnutí a opakování učiva, procvičování, praktické upevňování
- demonstrace, skupinové vyučování a praktická cvičení

### Hodnocení výsledků žáků:

- Průběžné písemné zkoušení prostřednictvím klasických i multi-choice testů, ústní zkoušení po probrání jednotlivých tematických celků – hodnocení na základě Školního klasifikačního řádu. Na hodnocení ústního zkoušení se podílí i ostatní žáci.
- Samostatné práce vytvořené na dané téma – menu; jídelní, nápojový a vinný lístek a banketní scénář
- Aktivita žáka při hodinách a plnění zadaných úkolů

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- s porozuměním poslouchat mluvený projev a pořizovat si poznámky
- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- používat odbornou terminologii a dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění pro svou odbornou kvalifikaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání
- být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- pracovat s PC s běžným základním a aplikačním softwarem
- získávat informace z otevřených zdrojů prostřednictvím Internetu

### Průřezová témata:

Žák by měl:

- procvičovat dovednosti jednat s lidmi a hledat kompromisy při řešení konfliktů v obytném středisku
- esteticky a citově vnímat své okolí a životní prostředí
- pochopit vlastní odpovědnosti za své jednání v souladu s řešením environmentálních problémů a TUR
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si základní představy o nich
- používat základní a aplikační software v průběhu celého studia Stolničení
- pracovat s informacemi, komunikačními prostředky, Internetem a materiály v elektronické podobě

### **ROZPIS UČIVA:**

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                               | Počet hodin      | Učivo                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Žák:<br>– charakterizuje pomůcky a oblečení obsluhy<br>– řeší možné nehody v obsluze<br>– dodržuje základní právní předpisy týkající se hygieny, bezpečnosti a požární ochrany | 3/I              | Zásady hygieny a bezpečnosti v obsluze<br>Pracovní oblečení a pomůcky obsluhy       |
| – profesionálně jedná v souladu se společenským chováním                                                                                                                       | 4/I              | Základní společenská a profesní pravidla<br>Společenské chování a správné stolování |
| – sestaví menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek                                                            | 5/I, 3/II, 2/III | Gastronomická pravidla<br>Sestavení menu                                            |
| – sestavuje typickou nabídku pokrmů pro restaurace<br>– uvede náležitosti jídelního lístku                                                                                     | 4/I              | Jídelní lístek                                                                      |
| – sestavuje typickou nabídku nápojů pro restaurace<br>– uvede náležitosti nápojového lístku                                                                                    | 3/I              | Nápojový lístek                                                                     |
| – rozlišuje malý a velký stolní inventář<br>– umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, ošetřovat jej                                             | 4/I              | Inventář v obsluze                                                                  |
| – volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb<br>– pojmenuje různé formy platby                                                                                                  | 2/I              | Formy platby a prodeje                                                              |
| – popíše organizaci práce a úkoly jednotlivých pracovníků v obytném středisku;<br>– organizuje práci v obytném středisku, charakterizuje                                       | 4/I              | Způsoby a systémy obsluhy                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| různé formy obsluhy                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>– orientuje se ve formách a pravidlech jednoduché obsluhy</li> </ul>                                                                                                     | 4/I    | Jednoduchá obsluha                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se ve formách a pravidlech složité obsluhy</li> <li>– používá zásady práce před hosty</li> <li>– popíše jednotlivé konkrétní úkony složité obsluhy</li> </ul>                                                                                       | 12/II  | Složitá obsluha                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše inventář a postup pro servis fondue, hot-pot, barbecue, ragletta</li> <li>– používá speciální inventář pro zážitkovou gastronomii</li> </ul>                                                                                                           | 3/II   | Pokrmý připravované u stolu hosty                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro vinárny</li> <li>– zařadí vína podle platné klasifikace</li> <li>– rozlišuje druhy vináren včetně inventáře, vybavení a servisu</li> <li>– vhodně volí inventář a ovládá správné postupy sommeliera</li> </ul> | 5/II   | Vinárny<br>Vinařství a vinohradnictví<br>Nabídka a servis vín, práce sommeliera<br>Vinný lístek                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro kavárny</li> <li>– rozlišuje druhy kaváren včetně inventáře, vybavení a servisu</li> <li>– vhodně volí inventář a ovládá správné postupy baristy a teatendra</li> </ul>                                        | 4/II   | Kavárny<br>Kávy, čaj<br>Charakteristika, příprava nápojů a servis, práce baristy, teatendra                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení a servis</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | 3/II   | Ostatní společensko-zábavní střediska <ul style="list-style-type: none"> <li>– bary, koliby, salaše</li> <li>– gastro-zařízení při jiných činnostech</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se ve skladování nápojů</li> <li>– popíše pивní zařízení</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | 3/II   | Pivní zařízení a pивní sklep                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– definuje základní druhy destilátů a likérů a charakterizuje je</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | 3/III  | Destiláty, likéry                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– dělí míchané nápoje</li> <li>– pojmenuje správně barový inventář</li> <li>– ovládá správné pracovní postupy barmana</li> </ul>                                                                                                                                | 7/III  | Míchané nápoje<br>Barový inventář<br>Práce barmana                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>– charakterizuje banket</li> <li>– připraví scénář pro realizaci rautu</li> </ul>                                                                                                                    | 10/III | Banket<br>Organizační zajištění banketu                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje raut – jeho znaky, servis a sortiment</li> <li>– sestaví nabídku rautu</li> </ul>                                                                                                                                                              | 6/III  | Raut                                                                                                                                                            |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                                                              |       |                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|
| – rozlišuje druhy společenských akcí a charakterizuje je                     | 2/III | Ostatní druhy slavnostních hostin                   |
| – charakterizuje znaky etážového servisu a obsluhy v dopravních prostředcích | 3/III | Etážový servis<br>Obsluha v dopravních prostředcích |



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Kuchařská technologie</b>                                          |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 2         | 2         | 8      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

- tvoří široký základ odborného vzdělání provozně-ekonomického pracovníka ve výrobním středisku
- jeho zvládnutí je nezbytným předpokladem k samostatnému výkonu činnosti kuchaře, kuchaře specialisty, šéfkuchaře, vedoucího kuchyně
- dobrá úroveň znalostí technologie je také součástí kvalifikace číšníka a provozního pracovníka
- učivo úzce navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, stolničení, zařízení provozovny, speciální technologie a odborný výcvik

### Charakteristika učiva:

- v 1. ročníku se žáci seznámí s gastronomickou legislativou, organizací provozoven a jejím vybavením, recepturami pokrmů a další odbornou literaturou, kalkulacemi, před-přípravou surovin a technologií polévek
- ve 2. ročníku se seznámí s přípravou omáček, příloh, bezmasých pokrmů, pokrmů ze sýrů a vajec i s technologií telecího masa
- ve 3. ročníku si již osvojí náročnější technologické úpravy hovězího, vepřového, skopového, drůbežího, rybího masa, měkkýšů, korýšů a zvěřiny, osvojí si též minutkovou úpravu pokrmů
- ve 4. ročníku získají přehled o sortimentu a technologii moučnicků a nápojů, diferencovaném stravování, dietním a alternativním stravování, studené kuchyni, národní a zahraničních kuchyních, progresivních a speciálních úpravách pokrmů, trendech a úpravách pokrmů ve zvláštních podmínkách



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žáci jsou vedeni k:

- odvádění kvalitní práce, dodržování norem, technologických postupů, hospodárnosti a ochraně ŽP
- dodržování a zodpovědnosti za dodržování veškeré legislativy
- k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k umění vhodně formulovat myšlenky
- ke schopnosti kriticky se dívat na výsledky své práce a zároveň si vážit kvalitní práce jiných
- k vědomí nutnosti zvyšování si vědomostí a dovedností, sledování novinek, trendů, konkurence
- spolupráci s profesními organizacemi

### Strategie výuky:

- řízená skupinová diskuse doplněná výkladem
- zadávání samostatných a skupinových prací, seminárních prací
- zpracování projektů, kde je vyučující konzultantem
- využívání moderních informačních a komunikačních technologií
- odborné exkurze, semináře s odborníky
- specializované tematické odborné kurzy

### Hodnocení výsledků žáků:

- numerické v kombinaci se slovním - vychází z platného školního klasifikačního řádu
- znalosti jsou ověřovány písemným a ústním zkoušením po tematickém celku, ročníkovým testem, zpracováním zadaných úkolů

## **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých a jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a odpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- respektovat principy udržitelného vývoje
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet

#### Odborné kompetence:

##### Žák by měl:

- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů, expedovat je a uchovávat v souladu s normami
- znát pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy
- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel a dalších hledisek
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu
- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí
- sestavovat kalkulace výrobků a služeb
- dodržovat stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku



## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Počet hodin | Učivo                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b><br>– ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>– volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů                                                                                                                                                                                                                | 8/I         | – výběr a předběžná úprava rostlinných a živočišných potravin/surovin |
| – vymezí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a aplikuje je<br>– porovná různé tepelné úpravy z hlediska racionální výživy                                                                                                                                                                                                      | 8/I         | – základní tepelné úpravy                                             |
| – vymezuje druhy polévek, určuje jejich dávkování<br>– připravuje polévky podle technologických postupů                                                                                                                                                                                                                                           | 15/I        | – základy technologie polévek                                         |
| – vymezuje druhy omáček, určuje jejich použití<br>– připravuje omáčky podle technologických postupů                                                                                                                                                                                                                                               | 15/I        | – základy technologie omáček                                          |
| – vymezuje druhy příloh<br>– volí vhodné přílohy a připravuje je podle technologických postupů<br>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating                                                                                                                                                                                                    | 10/I        | – základy technologie příloh                                          |
| – vymezuje druhy bezmasých pokrmů<br>– připravuje bezmasé pokrmy podle technologických postupů<br>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating                                                                                                                                                                                                    | 10/I        | – základy technologie bezmasých pokrmů                                |
| – interpretuje a objasňuje předběžnou přípravu masa<br>– volí vhodnou část hovězího masa pro jednotlivé pokrmy<br>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z hovězího masa a hovězích vnitřností<br>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z hovězího masa<br>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating | 15/II       | – základy technologie přípravy pokrmů z hovězího masa                 |
| – volí vhodnou část vepřového masa pro jednotlivé pokrmy<br>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z vepřového masa a vepřových vnitřností<br>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z vepřového masa<br>– navrhuje estetický servis pokrmu – plating                                                    | 10/II       | – základy technologie přípravy pokrmů z vepřového masa                |
| – popisuje a vysvětluje technologické postupy a suroviny při                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6/II        | – zabíjačkové pokrmy                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| přípravě zabíjačkových pokrmů a výrobků                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodnou část telecího masa pro jednotlivé pokrmy</li> <li>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z telecího masa a telecích vnitřností</li> <li>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z telecího masa</li> <li>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating</li> </ul>                 | 6/II   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy technologie přípravy pokrmů z telecího masa</li> </ul>                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodné části SJK masa pro jednotlivé pokrmy</li> <li>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z SJK masa a SJK vnitřností</li> <li>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z SJK masa</li> <li>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating</li> </ul>                                     | 6/II   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy technologie přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího a kozího masa (SJK)</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodnou typ a část drůbeže a králíka pro jednotlivé pokrmy</li> <li>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z drůbeže a králíka a jejich vnitřností</li> <li>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z drůbeže a králíka</li> <li>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating</li> </ul> | 12/II  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže a králíka</li> </ul>                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodnou část a typ zvěřiny pro jednotlivé pokrmy</li> <li>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů ze zvěřiny a jejich vnitřností</li> <li>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům ze zvěřiny</li> <li>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating</li> </ul>                             | 11/II  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny</li> </ul>                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodné ryby a mořské plody pro jednotlivé pokrmy</li> <li>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z ryb, mořských plodů a jejich částí</li> <li>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z ryb a mořských plodů</li> <li>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating</li> </ul>           | 12/III | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy technologie přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</li> </ul>                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodnou druh mletého masa pro jednotlivé pokrmy</li> <li>– popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy pokrmů z mletého masa</li> <li>– doporučuje vhodné přílohy k pokrmům z mletého masa</li> <li>– navrhuje estetický servis pokrmu - plating</li> </ul>                                          | 6/III  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa</li> </ul>                              |
| – navrhuje vhodné maso na úpravu minutek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12/III | – základy technologie přípravy pokrmů na                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše a vysvětlí jednotlivé kroky technologických postupů přípravy minutek z jatečných a nejatečných mas</li> <li>– kreativně používá odbornou literaturu a jiné informační zdroje</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |        | objednávku (minutky)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí druhy, obecné principy a postupy přípravy moučníků</li> <li>– popíše technologický postup jednotlivých typů těst</li> <li>– popíše přípravu základních restauračních moučníků</li> </ul>                                                                                                                                                                                              | 15/III | – základy technologie přípravy moučníků                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– prokáže znalost hygienických předpisů platných pro studenou kuchyni</li> <li>– popíše technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně a studených předkrmů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  | 15/III | – základy technologie přípravy pokrmů studené kuchyně                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– teplé předkrmů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6/III  | – základy technologie přípravy teplých předkrmů                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v kuchyních cizích zemí,</li> <li>– popíše přípravu vybraných pokrmů zahraniční kuchyně, používané suroviny, způsob zpracování a podávání pokrmů</li> <li>– připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních</li> <li>– sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul> | 30/IV  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– mezinárodní kuchyně, tradice</li> <li>– česká a regionální kuchyně</li> <li>– technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně</li> <li>– kuchyně pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování</li> <li>– charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      | 10/IV  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– alternativní způsoby stravování</li> <li>– dietní stravování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá normy, receptury, odbornou literaturu a především moderní informační zdroje</li> <li>– vytváří vlastní receptury, pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou a používá je</li> <li>– navrhuje vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání s přihlédnutím k novým technologickým zařízením a moderním postupům</li> </ul>                                  | 20/IV  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– moderní trendy v gastronomii, zážitková gastronomie</li> <li>– příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</li> <li>– speciální příprava pokrmů, příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</li> <li>– progresivní příprava jídel, trendy v gastronomii, zážitková gastronomie</li> </ul> |



|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Komunikace</b>                                                     |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 1                                                                     | 1         | 1         | 0         | 3      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Komunikace je naučit žáky uvědomovat si a plně prožívat vlastní identitu. Návazně aktivně využívat všech složek komunikace v profesním i společenském kontaktu. Rozvíjet sociálně komunikativní kompetence, kultivovat vlastní emoční prožívání. Cílem je naučit žáky empatickému nazírání a tím umožnit intenzivnější vnímání a pochopení chování a jednání druhých osob, v rovině profesních a mezilidských vztahů. Důležitým cílem je také aktivní zvládnutí procesu učení, využívání neverbální komunikace a osvojení si základních složek verbální a písemné komunikace, včetně stavby a techniky verbálního projevu a využití vizualizačních technik.

Cílem je vést žáky k osvojení zásad profesní komunikace, duševní hygieny a zdravého životního stylu. Směřovat žáky k vědomému začlenění bio-psycho-sociálního zdraví do hodnotové orientace osobnosti. Osvojovat si aktivní přístup k prvkům komunikace při respektování zásad pracovní a společenské etikety formou praktického nácviku řešení reálných modelových situací a jednoduchých projektů, běžných v oblasti služeb a v mezilidských vztazích.

### Charakteristika učiva:

V úvodní části předmětu se žáci seznámí s obsahem základních pojmů sociální psychologie a psychologie osobnosti. Naváže blok psychologie učení, zaměřený na praktické využití obecných závěrů při získávání, třídění a uchovávání informací. Následuje nejobsažnější celek psychologie mezilidských vztahů zaměřený na pochopení objektivních souvislostí nastávajících při profesním i osobním kontaktu, s důrazem na praktické zvládnutí identifikace a aktivní používání prvků neverbální komunikace, schopnosti zformulovat a kultivovat slovní projev, i s využitím vizualizačních technik. Celek kompletuje písemná komunikace pro základní



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

oblast pracovních a obchodních vztahů. Navazuje učivo shrnující specifika komunikace a využití psychologie ve službách, zaměřené na účinné jednání s lidmi, řešení konfliktních situací i reálných modelových situací v oblasti služeb. Následuje učivo o pracovním prostředí, jeho funkčním uspořádání a obecných zásadách chodu úspěšného podniku. Poslední celek předmětu se zabývá praktickými zásadami duševní hygieny, schopnosti aktivního odpočinku a vedení zdravého životního stylu, jako základního předpokladu trvale udržitelného vysokého profesního výkonu pracovníka ve službách.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žáci uvědomovali vlastní emoční prožívání a dokázali pochopit chování a jednání druhých v rovině mezilidských a profesních vztahů. Směřuje k osvojení zásad týmové práce při respektování jedinečnosti osobnosti a nacházení účinné strategie pro jednání s lidmi a při řešení konfliktních situací. Vede ke kritickému ztotožnění se s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích. Vede k osvojení zásad duševní hygieny a dodržování pravidel pro uspořádání funkčního pracovního prostředí a celoživotní odpovědnosti za své bio-psycho-sociální zdraví.

#### Strategie výuky:

Učivo si žák osvojuje na základě sociálně-komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací a možnostmi jejich řešení, činnostního učení a autodidaktických metod. Ve vyučovacích hodinách je široce využíváno praktických cvičení a autodidakce pro řešení modelových situací, rétorických projevů doplněných vizualizací a samostatné i týmové řešení jednoduchých projektů.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě ústního a písemného zkoušení, úrovně zpracování zadaných úkolů (seminárních prací, řečnických prezentací s využitím vizualizace a jednoduchých projektů). Dále je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce a vlastní kreativita při vypracování zadaných úkolů. Pro hodnocení a klasifikaci žáků v předmětu se využívá školního klasifikačního řádu.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- 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
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- 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
- 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
- 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
- přispívat k vytváření vstřícných vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- 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
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

#### Průřezová témata:

##### Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- být chopen jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení

- být ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- aktivně pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky

#### ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Počet hodin | Učivo                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aplikuje poznatky obecné psychologie v osobním i pracovním životě</li> <li>– aktivně vnímá složky osobnosti (temperament, schopnosti, charakter) a chápe specifika individuálního zaměření osobnosti (potřeby, motivace, zájmy, poruchy zaměřenosti, citové deprivace, frustrace, sebe-aktualizace osobnosti)</li> <li>– porozumí aspektům psychologie učení a aktivně využívá druhů učení (podmiňování, aproximace, senzorické, verbální, pojmové, nápodoba) k dosažení stavu efektivního studia</li> <li>– volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace</li> <li>– orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace</li> </ul> | 6/I         | Základy obecné psychologie <ul style="list-style-type: none"> <li>– práce s informacemi</li> </ul>                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– analyzuje druhy komunikace (Komunikace verbální a neverbální, Komunikace symetrická a nesymetrická, Komunikace harmonická a konfliktní, Komunikace formální a</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6/I         | Psychologie mezilidských vztahů <ul style="list-style-type: none"> <li>– společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>neformální) a aplikuje odpovídající komunikační prvky v situacích mezilidských vztahů</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>– žák vysvětlí význam dílčích náležitostí návodu k obsluze zakoupeného produktu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– kultura bydlení, odívání</li> <li>– estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezí prvky užití řeči těla, vysvětlí souvislosti sebeúcty osobnosti</li> <li>– zvládne zásady držení těla, rozliší fáze anatomie setkání a aktivně používá základní prvky neverbální komunikace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8/I         | Neverbální komunikace                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí vlivy působící na mluvený projev, vymezí prvky osobnost i řečníka a charakteru řeči</li> <li>– vymezí souvislosti rovnováhy mezi obsahem a formou ústního či písemného sdělení</li> <li>– aplikuje techniky projevu (Konfrontační projev nebo jednání, polemika (proti-argumentace), Jak zabránit, aby nesouhlas přerostl v hádku, prostředky pomáhající důrazu argumentu, prostředky vytvářející napětí, prostředky dodávající estetický účinek) pro jednoduchá sdělení nebo vyjádření názoru</li> <li>– porozumí logice stavby verbálního a písemného projevu</li> <li>– dokáže se připravit na mluvený projev a projev přednést</li> </ul> | 10/I, 11/II | Verbální komunikace, rétorika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– navrhne, sestaví a přednese jednouchou prezentaci na flip-chart, zpětný projektor a data-projektor</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3/I, 3/II   | Prezentace s využitím vizualizační techniky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– typy zákazníků a psychologické základy jednání</li> <li>– business etiketa</li> <li>– pravidla společenského chování</li> <li>– profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné</li> <li>– verbální a neverbální komunikace</li> <li>– zvláštnosti cizích kultur</li> <li>– práce s informacemi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 14/II       | <p>Profesní komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– typy zákazníků a psychologické základy jednání</li> <li>– business etiketa</li> <li>– pravidla společenského chování</li> <li>– profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné</li> <li>– verbální a neverbální komunikace</li> <li>– zvláštnosti cizích kultur</li> <li>– práce s informacemi</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam zdravého životního stylu, charakterizuje prvky aktivní ochrany duševního zdraví a objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                   | 5/II   | Duševní hygiena pracovníka ve službách                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce</li> <li>– píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti;</li> <li>– vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou;</li> <li>– využívá elektronické vzory formulářů k vypracování potřebných dokumentů</li> </ul> | 8/III  | <p>Písemná a elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– práce s kancelářskou technikou</li> <li>– technika psaní na klávesnici</li> <li>– vyhotovování obchodních písemností</li> <li>– elektronické šablony a vzory písemností</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vypracovává nabídku a odlišuje jejich druhy</li> <li>– sestavuje poptávku a objednávku</li> <li>– vyplňuje dodací list a fakturu</li> <li>– reklamuje a urguje nedostatky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         | 13/III | Písemnosti při obchodování                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– zpracuje zprávu ze služební cesty</li> <li>– vyplní cestovní příkaz</li> <li>– sestaví životopis v požadované formě a motivační dopis</li> <li>– vypracuje pracovní smlouvu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       | 7/III  | Písemnosti při organizování a řízení podniku                                                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– seznámí se s tiskopisy různých bankovních ústavů</li> <li>– vyplní formuláře složenek</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5/III  | Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou                                                                                                                                                                                                                      |

|                                |                                                                       |           |           |           |        |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Název školy:                   | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35 |           |           |           |        |
| Kód a název oboru vzdělávání:  | 65-41-L/01 Gastronomie                                                |           |           |           |        |
| Školní vzdělávací program:     | Gastro 2022                                                           |           |           |           |        |
| Datum platnosti:               | od 1. září 2022 od prvního ročníku                                    |           |           |           |        |
| Učební osnova předmětu:        | <b>Seminář anglického jazyka</b>                                      |           |           |           |        |
| Počet vyučovacích hodin týdně: | 1. ročník                                                             | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník | celkem |
|                                | 2                                                                     | 2         | 1         | 1         | 4      |

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

### Obecné cíle předmětu:

Cílem je naučit žáka schopnostem při komunikaci v cizím jazyce v běžných situacích profesního i osobního života. Po absolvování má žák dostatečnou slovní zásobu a orientuje se ve vybrané frazeologii ze svého oboru. Je schopen se plynule vyjádřit ke všem běžným společenským tématům. Má povědomí o kulturních faktorech a o životě v dané jazykové oblasti. Je schopný komunikovat na úrovni B1 - B2 podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

### Charakteristika učiva:

Výuka předmětu souvisí s ostatními všeobecně vzdělávacími předměty (hlavně s cizím jazykem a českým jazykem) i s předměty odbornými. Vybraná témata vycházejí z běžného života – škola, volný čas, rodina a život kolem nás. Jsou doplněna o témata související se studovaným oborem a zeměmi studovaného jazyka (součástí je základní terminologie). Témata jsou uspořádána jednoduše a přehledně tak, aby vedla k aktivní komunikaci v praxi.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák osvojil slovní zásobu potřebnou ke státní maturitní zkoušce, pochopil nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti, aby porozuměl postavení jedince, jeho odlišností a aby toleroval různé odlišnosti jedinců.

Důraz se klade také na orientaci v reáliích hlavních turistických oblastí, zemích dané jazykové oblasti a Evropské unie jako celku.

### Strategie výuky:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Výuka se opírá o tradiční postup moderních učebnic s důrazem na procvičení mluveného projevu. Žák je veden k samostatné přípravě na výuku a zároveň k aktivnímu podílu při výuce. Vedle tradičních metod se aktivně využívají informační technologie, zejména pro žáky se speciálními potřebami. U všech žáků je tolerováno tempo jejich práce. Žáci tvoří samostatné i týmové výstupy.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků je v souladu se školním klasifikačním řádem. Hlavní důraz při celkovém hodnocení je kladen na schopnost vyjádřit vlastní myšlenky, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat adekvátně na otázky. Znalosti jsou ověřovány jednak sebekontrolou na cvičeních v příslušné části učebnice a testem po dokončení každého tématu. Dílčím faktorem hodnocení je zvládnutí odborné terminologie.

### **PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:**

#### Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- 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
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí v cizím jazyce, dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

#### Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení

- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace; efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání

## ROZPIS UČIVA:

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Počet hodin                      | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu</li> <li>– odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>– nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace</li> <li>– porozumí školním a pracovním pokynům</li> <li>– rozpozná význam obecných sdělení a hlášení</li> <li>– čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu</li> <li>– sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené</li> <li>– přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika</li> <li>– vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity;</li> <li>– sdělí a zdůvodní svůj názor</li> <li>– pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem;</li> <li>– vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích</li> <li>– dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače</li> <li>– vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru</li> <li>– přeloží text a používá slovníky i elektronické</li> <li>– zapojí se do hovoru bez přípravy</li> </ul> | 30/I<br>30/II<br>10/III<br>10/IV | <b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>– receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného</li> <li>– produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>– interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>– interakce ústní</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech</li> <li>– zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu</li> <li>– při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele</li> <li>– vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí</li> <li>– požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení</li> <li>– přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem</li> <li>– uplatňuje různé techniky čtení textu</li> <li>– zaznamená vzkazy volajících</li> <li>– ovládá odbornou cizojazyčnou terminologii běžně používanou v gastronomii, odhadne význam neznámých výrazů z kontextu sdělení</li> </ul> |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru</li> <li>– řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>– domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace;</li> <li>– používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>30/I<br/>30/II<br/>12/III<br/>10/IV</p> | <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, každodenní život, volný čas, moje bydliště, bydlení město x vesnice, naše škola, zahraniční stáže, můj obor, budoucí plány, svátky a prázdniny, tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru – v hotelu, v restauraci, komunikace, obchodní korespondence, tradiční česká a britská, Český ráj, Mladá Boleslav, dovolená u moře, zimní dovolená, moje vysněná dovolená aj.</li> <li>– komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          | <p>schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země</li> <li>– uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí</li> </ul> | <p>6/I<br/>6/II<br/>11/III<br/>10/IV</p> | <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí, mezinárodní kuchyně</li> <li>– znalosti o zemích studovaného jazyka: Velká Británie, Londýn, Skotsko, Irsko, USA, Kanada, Austrálie, Nový Zéland, dále Česká republika, Praha</li> <li>– informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice</li> </ul> |



## Popis materiálního a personálního zajištění výuky

### Organizační podmínky

Obor bude vyučován v denní formě studia v délce 4 roky.

Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň **EQF 4**.

Přijímání ke vzdělávání se řídí příslušnými ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., při splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou; dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce. Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem. Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména §65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Základní model výuky spočívá v pravidelném střídání teoretického a praktického vyučování ve formě odborného výcviku.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost výchovně vzdělávacího působení na žáky je Školní řád SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém i praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a jejich ochrany před sociálně-patologickými jevy. Všichni žáci a zaměstnanci školy jsou povinni se seznámit se školním řádem a řídit se jím. Seznámení se Školním řádem probíhá každý školní rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize. Klasifikace a hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky konání opravných zkoušek.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, odborné kurzy, do kterých se žáci aktivně zapojují nebo jichž se účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

#### Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-41-L/01 Gastronomie a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- provozních řádů odborných učeben a pracovišť odborného výcviku
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- pokynů k odbornému výcviku a odborné praxi
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, jež představují zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. (§29 o bezpečnosti, §30 o školním řádu, § 65 o organizaci praktického vzdělávání)
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. (§12 o náležitostech smlouvy pro praktické vyučování)
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.

Prevence sociálně-patologických jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školní metodickou prevencí v souladu s národním programem Zdraví pro 21. století.

Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s vládními dokumenty:

- Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- Státní informační politika ve vzdělávání





- Program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- Národní program Zdraví pro 21. století

#### Personální podmínky

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který je tvořen kmenovými pracovníky školy a instruktory, kteří vedou na praktickém, vyučování procvičování dovedností žáků na smluvních pracovištích. Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů pro výkon specializovaných a metodických činností
- pro koordinátora v oblasti informačních a komunikačních technologií
- pro výchovnou poradkyni a metodičku prevence
- pro koordinátorku environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- studium k prohlubování odborné kvalifikace
- krátkodobé vzdělávání formou nabízených kurzů a seminářů
- vzdělávání e-learningovým studiem
- vzdělávání formou samostudia

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání.

Pedagogický tým pracuje s plány osobního rozvoje a je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

V případě, že učitel nesplňuje kvalifikační požadavky, bude zajištěna kvalita vzdělání těmito prostředky:

- ustanovení tzv. zavaděcího učitele, který zajistí danému učiteli metodickou a odbornou pomoc
- náslechy u kvalifikovaných a zkušených pedagogů školy
- zintenzivněnou hospitační činností s důrazem na rozbor vyučovacích hodin ve vztahu ke kvalitě výchovně-vzdělávacího procesu
- vytvořením podmínek k zahájení studia směřujícího k dosažení kvalifikačních požadavků, pokud učitel dosahuje výborných výsledků ve vlastní výchovně-vzdělávací práci.

#### Materiální podmínky – prostory a vybavení



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Teoretická výuka se uskutečňuje ve vlastních výukových prostorách školy, dílčí část (zejména odborného výcviku) se uskutečňuje na pracovištích fyzických či právnických osob nebo ve výukových prostorách na základě dlouhodobého pronájmu.

| Druh výukového prostoru                                                                                                              | Počet učeben | Standardní vybavení                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kmenová učebna pro 32 žáků<br>(učebny vybaveny PC v místní síti s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem) | 7            | Školní tabule<br>Dataprojektor, mobilní vizualizér<br>Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výuková videa, obrazové materiály, speciální software                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kmenová učebna pro 24 žáků<br>(učebny vybaveny PC v místní síti s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem) | 4            | Školní tabule<br>Dataprojektor, mobilní vizualizér<br>Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výuková videa, obrazové materiály, speciální software                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kmenová učebna pro 16 žáků                                                                                                           | 4            | Školní tabule<br>Dataprojektor, mobilní vizualizér<br>Přenosný dataprojektor + notebook<br>Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výuková videa, obrazové materiály, speciální software                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Učebna vybavená výpočetní technikou<br>(výuka předmětů: Informatika, Informatika v CR, Komunikace, Cizí jazyky, aj.)                 | 2            | Laserová síťová tiskárna<br>Připojení do sítě – LAN, internet<br>Softwarové vybavení Windows 10, Office 2013<br>Programy pro výuku psaní deseti prsty, účetnictví, podnikání v gastronomii a další multimediální výukové programy                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Budova Gastrocentra<br>- cvičná kuchyň                                                                                               | 1            | Vybavení moderní varnou technologií:<br>konvektomat, plynové sporáky, horkovzdušné trouby, teflonové potřeby pro gastronomii, šokový zchlazovač, chladnice, mraznička, hnětací a nářezové kuchyňské stroje, fritézy, kuchyňské váhy, kuchařské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům HACCP<br>Vzduchotechnika s regulovaným výkonem, zákryty nad zdroji páry<br>Pracovní stoly z nerezového kovu<br>Přípravna s úseky přípravy a zpracování surovin, vytloukáním vajec<br>Sklad surovin, Šatna |

|                                                   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Budova Gastrocentra<br>– učebna stolničení        | 1          | Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, odborné obrazové prezentace<br>Přenosný dataprojektor + notebook                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Budova Gastrocentra<br>– gastrostudio             | 1          | – elektrická horkovzdušná pec, šoker, elektrické a plynové dvě varné plochy, teflonové potřeby pro gastronomii, chladnice, mraznička, hnětací stroje, kuchyňské mechanické i digitální váhy, cukrářské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům (HACCP)<br>– pracovní stoly z nerezového kovu, vzduchotechnika<br>– PC + dataprojektor                                                                                                                                                                                             |
| Budova zámku:<br>– školní kuchyně                 |            | Vybavení moderní varnou technologií:<br>konvektomat, elektrické sporáky, horkovzdušné trouby, teflonové potřeby pro gastronomii, smažicí velkoobjemové pánve, fritézy, chladnice a chladič box, mrazničky, hnětací a nářezové kuchyňské stroje, kuchyňské váhy, kuchařské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům HACCP<br>Vzduchotechnika s regulovaným výkonem, zákryty nad zdroji páry<br>Pracovní stoly z nerezového kovu<br>Přípravna s úseky přípravy a zpracování surovin, úsek vytloukání vajec<br>Sklad surovin<br>Šatna |
| Budova zámku:<br>– školní jídelna                 |            | Základní inventář na úseku obsluhy<br>(restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Budova zámku:<br>– minutková kuchyňka (u vinárny) |            | Vybavení moderní technologií:<br>elektrické varné plochy, horkovzdušná trouba, salamandr, barová myčka, teflonové potřeby pro gastronomii, kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Budova zámku:<br>učebna stolničení (vinárna)      |            | Základní a speciální inventář na úseku obsluhy<br>(restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, flambovaný vozík, soupravy pro složitou obsluhu, presovač a mlýnek na kávu<br>Přenosný dataprojektor + notebook                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Smluvní pracoviště                                | X subjektů | Pracoviště fyzických a právnických osob využívaná na základě smluvního                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                         |  | vztahu pro praktické vyučování, schválená pro provozování veřejných stravovacích služeb                                                                              |
| Tělesná výchova<br>Letní hřiště s volejbalovým hřištěm, pronajímány prostory tělocvičny<br>WorkOut pro využití na TV i pro volnočasové aktivity                         |  | Vlastní a pronajaté sportovní náčiní pro výuku TEV<br>Vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu a letního turisticko-sportovního kurzu                     |
| Projektová místnost<br>(pro individuální práci s informacemi, projektové vyuč.)                                                                                         |  | Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály,<br>výukové CD-ROMy, obrazové materiály                                                  |
| Velká učebna<br>(prostor pro shromažďování více tříd, přednášky a besedy, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy na veřejnosti) |  | PC + video + DVD, flipchart<br>Zvukové reproduktory<br>Přenosný data-projektor + notebook<br>Variabilní uspořádání nábytku podle potřeb – přednáškové, divadelní aj. |

### Organizace praktického vyučování

Základní formou praktického vyučování je odborný výcvik, druhou formou je odborná praxe. Odborný výcvik je vyučován v I. a II. ročníku v jednom vyučovacím dni týdně, ve III. a IV. ročníku ve dvou vyučovacích dnech týdně, na vlastních i smluvních pracovištích. Obsahem je výuka přípravy pokrmů a nápojů a stolničení.

Odborná praxe je vyučována v I. až IV. ročníku v celkovém rozsahu deseti týdnů a uskutečňuje se ve třech organizačních fázích – první je týdenní praxe ve školní kuchyni, druhá je zapojení do cateringu školy v rámci odborného výcviku a třetí je souvislá odborná praxe v podnicích veřejného stravování nebo firmách provozujících obchodně podnikatelské aktivity.

První ročník: jeden týden ve školní jídelně nebo catering.

Druhý ročník: tři týdny - ve školní jídelně nebo catering.

Třetí ročník: dva týdny - ve školní jídelně nebo catering, dva týdny souvislá odborná praxe.

Čtvrtý ročník: jeden týden souvislá odborná praxe na smluvních pracovištích v I. pololetí (září), jeden týden catering.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Souvislá odborná praxe je vyučována na vlastních i smluvních pracovištích. Odbornou praxi na vlastních pracovištích vykonává žák pod vedením učitele odborného výcviku, který ho také hodnotí. Absolvování souvislé odborné praxe na smluvních pracovištích žák dokládá Hodnocením žáka na odborné praxi. Hodnocení žáka na odborné praxi je součástí hodnocení předmětu Odborný výcvik.

Praxe může být organizována i jako individuální. Součástí praktické výuky jsou exkurze, soutěže či jiné aktivity nadpředmětového charakteru během školního roku.

#### Další materiální podmínky

U veškerých vyučovacích předmětů lze zmínit:

- učební pomůcky, didaktické prostředky, učebnice, učební texty
- e-learning
- plán modernizace výukových prostor a vybavení

Ubytování žáků je zajištěno na domově mládeže v budově školy, s celkovou kapacitou 45 lůžek, celodenním stravováním a možností mimoškolní činnosti ve formě sportovních aktivit, chovatelského kroužku chovu koní a využití prostoru klubovny s počítači, internetem, DVD přehrávačem a televizorem.

Stravování žáků pro neubytované žáky zajišťuje školní kuchyň s jídelnou nabídkou přesnídávek v době dopoledního vyučování a obědů.

### **Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP**

Škola využívá sociální partnery v široké míře v mnoha oblastech:

- pro rozvoj a řízení školy
- pro monitoring požadavků na profil absolventa a situace na trhu práce
- pro odbornou výuku - odborný výcvik, odborné kurzy, exkurze, soutěže, další vzdělávání
- pro konání zahraničních stáží, zejména v rámci projektů Erasmus+

Pro rozvoj a řízení školy, stejně jako pro monitoring požadavků na profil absolventa a situace na trhu práce škola spolupracuje s následujícími subjekty:

- Úřad práce v Mladé Boleslavi a ÚP sousedních regionů
- Hospodářská komora Mladá Boleslav



- Agrární komora Příbram
- Klub podnikatelů Mladoboleslavska
- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
- Bidvest
- Dům zahraničních služeb, Praha
- Národní agentura pro evropské vzdělávací fondy
- ČZU v Praze, Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů
- Národní ústav odborného vzdělávání v Praze
- Kulturní a informační středisko Mladá Boleslav

Subjekty veřejného stravování využíváné jako smluvní pracoviště pro odborný výcvik žáků. Pro zajištění odborné výuky škola v souladu s § 65 zákona č. 561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právnickými osobami. Na základě smluv dochází u těchto partnerů k vykonávání praktického vyučování, většinou ve formě pravidelné výuky odborného výcviku, dále na základě smluvního vztahu při poskytování služeb. Další oblast spolupráce v této oblasti zahrnuje besedy, přednášky a tematické odborné exkurze a nabídku odborných specializačních a prohlubovacích kurzů v rámci profesní přípravy. Dále je to zapojení žáků a pedagogů do odborných soutěží.

Lektoři odborných kurzů:

- p. Picka – kurz studené kuchyně
- p. Tomanová – barmanský kurz
- p. Procházka – kurz dekorativního vykrajování ovoce a zeleniny
- p. Zakonov – sommelierský kurz
- p. Křížka – baristický kurz
- p. Bersziová – cukrářské kurzy

Nejvýznamnější partneři v oblasti cateringu:

- Hradní stráž - Pražský hrad
- Tereos TTD, a.s., Dobruška
- Městské divadlo Mladá Boleslav

Partneři, se kterými škola spolupracuje při přípravě a realizaci zahraničních stáží:

- Národní agentura pro evropské vzdělávací programy
- Hotel FIS Štrbské Pleso, Slovensko



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Berufsfachschule für Hotel und Tourismusmanagement, Wiesau, SRN
- Gemeindeamt der Marktgemeinde Furth bei Göttweig, Rakousko
- HLF Krems, Rakousko
- SOŠ a SOU Praha – Čakovice
- Střední odborná škola stravování Říčany s.r.o.