

**Integrovaná střední škola Slaný**



**Školní vzdělávací program**

**KUCHAR**

# OBSAH

Identifikační údaje.....	5
Profil absolventa.....	6
Pracovní uplatnění absolventa.....	6
Výsledky vzdělávání .....	6
Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání .....	8
Charakteristika školního vzdělávacího programu .....	9
Podmínky pro přijetí ke vzdělávání.....	9
Zdravotní způsobilost.....	9
Ukončování vzdělávání .....	9
Organizace výuky.....	9
Pojetí vzdělávacího programu .....	10
Metody a formy výuky .....	10
Hodnocení žáků.....	11
Organizační zabezpečení vzdělávání.....	11
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v Rvp do Švp.....	12
Učební plán.....	13
Český jazyk .....	15
Pojetí předmětu.....	15
1. Ročník .....	19
2. Ročník .....	20
3. Ročník .....	21
Německý jazyk .....	23
Pojetí předmětu.....	23
1. Ročník .....	27
2. Ročník .....	28
3. Ročník .....	29
Anglický jazyk .....	31
Pojetí předmětu.....	31
1. Ročník .....	35
2. Ročník .....	37
Anglický jazyk .....	39
Pojetí předmětu.....	39
Občanská nauka.....	44
Pojetí předmětu.....	44
1. Ročník .....	46
2. Ročník .....	48
3. Ročník .....	50
Přírodověda .....	53
Pojetí předmětu.....	53
1. Ročník .....	55
2. Ročník .....	56
3. Ročník .....	57
Matematika .....	59

Pojetí předmětu.....	59
1. Ročník .....	64
2. Ročník .....	65
3. Ročník .....	66
Estetika .....	68
Pojetí předmětu.....	68
1. Ročník .....	72
2. Ročník .....	73
Tělesná výchova.....	74
Pojetí předmětu.....	74
1. Ročník .....	78
2. Ročník .....	82
3. Ročník .....	85
Informatika .....	89
Pojetí předmětu.....	89
1. Ročník .....	93
2. Ročník .....	94
3. Ročník .....	95
Ekonomika .....	97
Pojetí předmětu.....	97
2. Ročník .....	102
3. Ročník .....	103
Základy podnikání.....	104
Pojetí předmětu.....	104
3. Ročník .....	109
Technologie.....	110
Pojetí předmětu.....	110
1. Ročník .....	114
2. Ročník .....	115
3. Ročník .....	116
Speciální technologie .....	118
Pojetí předmětu.....	118
3. Ročník .....	122
Potraviny a výživa .....	123
Pojetí předmětu.....	123
1. Ročník .....	127
2. Ročník .....	128
3. Ročník .....	129
Stolničení.....	130
Pojetí předmětu.....	130
1. Ročník .....	134
2. Ročník .....	135
3. Ročník .....	136
Zařízení provozoven.....	138
Pojetí předmětu.....	138
1. Ročník .....	140
Odborný výcvik.....	142
Pojetí předmětu.....	142

1. Ročník .....	143
2. Ročník .....	145
3. Ročník .....	148
Dodatek č.1 - švp Kuchař .....	152

**IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE**

<b>Název školy:</b>	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673	
<b>Adresa:</b>	Hlaváčkovo nám. 673, 274 01 Slaný	
<b>Zřizovatel:</b>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5	
<b>Kód oboru:</b>	65-51-H/01	
<b>Název RVP:</b>	Kuchař - číšník	
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Kuchař	
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem	
<b>Délka a forma studia:</b>	3 roky, denní studium	
<b>Jméno ředitele:</b>	Ing.Lubomír Stříbrský	
<b>Kontakty:</b>	tel. 312 522 286 skola@iss-slany.cz www.iss-slany.cz	

Platnost od 1.9.2008

## PROFIL ABSOLVENTA

<b>Název instituce:</b>	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název RVP:</b>	Kuchař - číšník
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce

### Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař – číšník pro pohostinství disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

### Výsledky vzdělávání

#### Absolventi v oblasti výkonu profese:

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

**Žák je veden tak, aby**

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

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

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

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent**

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

## **Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání**

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

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

<b>Název instituce:</b>	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název RVP:</b>	Kuchař - číšník
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

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

### Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

### Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů, z ústní zkoušky z odborných předmětů a světa práce – základních poznatků z občanské nauky a ekonomiky – a z praktické zkoušky. Praktická zkouška z odborného výcviku trvá dva dny a obsahuje samostatnou odbornou práci, její obhajobu, zhotovení příslušného výrobku a jeho prezentaci.

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

### Organizace výuky

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

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař - číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů

probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a vedoucím učitelem odborné výchovy.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

## Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař – číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postojí, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy teplé, studené a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

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

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

## Metody a formy výuky

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

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

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

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

## **Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISŠ Slaný.

## **Organizační zabezpečení vzdělávání**

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení je platný Školní řád. Jeho součástí je i Klasifikační řád. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku i v domově mládeže. S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Klasifikační řád uvádí kriteria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

**PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP**

vzdělávací oblasti	minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání		vyučovací předměty	počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenní	celkový		týdenní	celkový
Jazykové vzdělávání Český jazyk	3	96	český jazyk	3	96
2 cizí jazyky	10	320	německý/anglický jazyk	10	320
Společenskovědní vzdělávání	3	96	občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	přírodověda	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	matematika	3	96
Estetické vzdělávání	2	64	estetika	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v IT	3	96	Informatika	3	96
Ekonomické vzdělávání	2	64	ekonomika ekonomický projekt	2	64
Výroba pokrmů	10	320	2 hod. odborný výcvik technologie potraviny a výživa	10	320
odbyt a obsluha	7	224	4 hod. odborný výcvik stolničení	7	224
komunikace ve službách	2	64	odborný výcvik 1. ročník	2	64
disponibilní hodiny	44	1408	odborný výcvik zářízení závodů technologie speciální		
Celkem	96	3072		96	3072

## UČEBNÍ PLÁN

<b>Název instituce:</b>	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název RVP:</b>	Kuchař - číšník
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

<b>Předmět</b>	<b>Zkratka</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>	<b>Celkem</b>
Český jazyk	ČJ	1	1	1	3
Německý jazyk	NJ	2	2	2	6
Anglický jazyk	AJ	2	2	-	4
Občanská nauka	ON	1	1	1	3
Přírodověda	PŘI	1	1	1	3
Matematika	MA	1	1	1	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	IT	1	1	1	3
Ekonomika	EK	-	1	1	2
Základy podnikání	ZP	-	-	1	1
Estetika	ES	1	1	-	2
Technologie	TEK	2	1	2	5
Speciální technologie	TSP	-	-	1	1
Potraviny a výživa	POK	1	1	1	3
Zařízení provozoven	ZAK	1	-	-	1
Stolničení	STK	1	1	1	3
Odborný výcvik	OV	15	17,5	17,5	50
<b>Teoretické vyučování</b>		16	15	15	46
<b>Odborný výcvik</b>		15	17,5	17,5	50
<b>Celkem</b>		31	32,5	32,5	96

### Přehled využití týdnů ve školním roce

<b>Činnost</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	7	7	6
	40	40	40

### Komentář k švp oboru kuchař-číšník a kuchař

- Rozlišení žáků na obor kuchař a kuchař-číšník dojde až po vyhodnocení schopností a zájmu po ukončení prvního ročníku a po konzultaci a na základě doporučené žádosti rodičů
- Změna v švp oboru kuchař od druhého ročníku je pouze ve skladbě OV
- V jazykovém vzdělávání zvoleny anglický a německý jazyk
- Třída vyučována jako samostatná nespojovaná
- Způsob výuky ob týden

Poznámky pro výhled

## ČESKÝ JAZYK

<b>Učební osnova předmětu</b>	Český jazyk		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence žáků, naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Dále prohlubovat jazykové vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na další společenské a profesní uplatnění.</p> <p>Vést žáky k tomu, aby uplatňovali mateřský jazyk, vyjadřovali se správně v písemném i mluveném projevu v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami. Žáci by měli poznat rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a vhodně použít určitý tvar z obou oblastí. Rozvíjet vyjadřovací schopnosti a dovednosti žáků v rovině prostě sdělovací, především v ústním projevu, pochopit význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění.</p> <p>Pomoci žákům orientovat se při vyhledávání a získávání informací z různých zdrojů, využívat a hodnotit informace, vhodným způsobem je předávat dalším uživatelům.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí i s oblastí Informační a komunikační technika.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.</p> <p>Učivo je rozvrženo do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační výchovy a stylistiky. Také sem patří práce s textem a získávání informací.</p> <p>Ve všech oblastech učivo navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole, upevňuje užívání pravopisných pravidel, klade důraz na zvládnutí základních jazykových jevů, vysvětluje systém mateřského jazyka, zákonitosti tvarosloví a skladby, učí žáky pracovat s jazykovými i jinými příručkami, pracovat s odborným textem, správně vysvětlit a užívat cizí slova a odborné termíny.</p> <p>Vysvětluje principy rétoriky, verbální i nonverbální komunikace. Směřuje ke zdokonalení komunikativních dovedností a schopnosti mluvit a jednat s lidmi v běžných životních situacích, používat spisovný jazyk, kultivovaně se vyjadřovat v ústním i písemném projevu.</p>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Výklad, dialog, beseda, krátká mluvnická cvičení, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňována jsou také různá doplňovací cvičení, testy, frontální opakování, soutěže, aktivizující metody, které vedou žáky k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v odborných publikacích,</p>

	učebnicích, slovnících, práce s internetem nebo interaktivní tabulí.
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- ovládat různé techniky učení, uplatňovat různé způsoby práce</li> <li>- efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického života</li> <li>- sledovat pokrok při dosahování cílů svého učení, sebehodnotit se a přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti dalšího vzdělávání se</li> <li>- efektivně vyhledávat, třídit a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání, hledat různá řešení, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit a obhájit zvolený postup</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat již dříve získaných zkušeností a vědomostí</li> <li>- vyjádřit vlastní názor, vyslechnout názor druhých, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat věcně správně běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> </ul>

	<p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat zodpovědně, být tolerantní, hledat kompromisy, jednat samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný přístup k celoživotnímu vzdělávání se</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- písemně i verbálně se prezentovat při jednání, při vstupu na trh práce, sestavit žádost, životopis, inzerát a odpověď na něj</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovat s osobním počítačem</li> <li>- komunikovat elektronickou poštou</li> <li>- získávat informace prostřednictvím internetu</li> <li>- pracovat s informacemi z různých zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p>
--	---

	<p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- chránili životní prostředí a osvojili si zásady zdravého životního stylu</li> <li>- efektivně pracovali s informacemi, získávali poznatky z různých informačních zdrojů a vyhodnocovali je</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokázali pracovat s informacemi, verbálně komunikovat a vyjádřit se i písemně</li> <li>- byli schopni se sebezprezentovat, formulovat vlastní očekávání a priority</li> <li>- se orientovali ve službách zaměstnanosti, byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu</li> </ul> <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokázali vyhledávat, zpracovávat, hodnotit a předávat informace prostřednictvím IKT</li> </ul>
--	---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>- rozlišuje spisovné a nespisovné útvary, obecnou češtinu, dialekty, ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>- pracuje s jazykovými příručkami a slovníkem cizích slov</li> <li>- nahradí běžné cizí slovo českým výrazem a naopak</li> </ul>	<p><b>1. Jazyk – obecné poznatky o jazyce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jazyk jako nástroj dorozumívání</li> <li>- druhy jazyků, slovanské jazyky</li> <li>- čeština – národní jazyk</li> <li>- spisovné a nespisovné útvary jazyka</li> <li>- slovo a slovní zásoba</li> <li>- jazykové příručky</li> <li>- cizí slova</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu</li> <li>- aplikuje zákonitosti tvoření slov</li> <li>- určuje slovní druhy</li> <li>- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>- orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby</li> </ul>	<p><b>2. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> <li>- obohacování slovní zásoby /způsoby tvoření nových slov/</li> <li>- slova jednoznačná, mnohoznačná</li> <li>- slovní druhy</li> <li>- tvarosloví /podstatná a přídavná jména/</li> <li>- základní principy větné stavby</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>- klade otázky a formuluje odpovědi</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>- chápe rozdíl mezi monologem a dialogem</li> <li>- zvládne přednést krátký projev</li> <li>- zvolí vhodné jazykové prostředky vypravování a charakteristiky</li> </ul>	<p><b>3. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy rétoriky – slohotvorní činitelé</li> <li>- funkční styly</li> <li>- verbální a neverbální komunikace,</li> <li>- psaný a mluvený projev, kultura řeči</li> <li>- monolog a dialog</li> <li>- vypravování</li> <li>- charakteristika</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>- zvládne vyhledat informace na internetu, dovede obsah krátce reprodukovat</li> <li>- porozumí obsahu textu i jeho částem</li> </ul>	<p><b>4. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- knihovny a jejich služby</li> <li>- práce s internetem /vyhledávání informací, zpětná reprodukce textu/</li> </ul>	<b>5</b>

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše postavení češtiny v rámci evropských jazyků</li> <li>- pracuje s jazykovými příručkami a slovníky</li> <li>- rozlišuje odbornou terminologii</li> </ul>	<b>1. Jazyk – obecné poznatky o jazyce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- postavení češtiny mezi ostatními jazyky</li> <li>- práce se slovníky</li> <li>- odborné termíny, jejich správné užití</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu</li> <li>- popíše, co jsou synonyma, antonyma, homonyma</li> <li>- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví, určuje mluvnické kategorie</li> <li>- rozlišuje větné členy</li> <li>- orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby</li> <li>- odhaluje jazykové a stylizační nedostatky</li> </ul>	<b>2. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> <li>- synonyma, antonyma, homonyma</li> <li>- tvarosloví /zájmena, číslovky, slovesa/</li> <li>- základní principy větné stavby, větné členy</li> <li>- věta jednoduchá, souvětí</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>- klade otázky a formuluje odpovědi</li> <li>- posoudí kompozici projevu, slovní zásobu, skladbu</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu, má přehled o základních slohových postupech</li> <li>- používá odborné názvy ze svého oboru v základních útvarech odborného stylu, zejména v odborném popisu</li> <li>- vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> </ul>	<b>3. Komunikační a slohová výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace a strategie, kultura osobního projevu</li> <li>- projevy prostě sdělovací /blahopřání, pozvánka, osobní dopis/</li> <li>- administrativní styl /úřední dopis, žádost, reklamace, objednávka/</li> <li>- vyplňování formulářů, inzerát</li> <li>- popis prostý, odborný</li> <li>- popis pracovního postupu</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o vycházejících novinách a časopisech, dokáže se orientovat v tisku, reprodukovat kratší zprávu /s přípravou/, rozlišuje bulvár</li> <li>- zvládne vyhledat a zpracovat informace z internetu, dokáže je přeposlat e-mailem</li> </ul>	<b>4. Práce s textem a získávání informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noviny, časopisy /orientace v tisku, reprodukce krátké zprávy/</li> <li>- internet /vyhledávání a zpracování informací, předání inf. e-mailem/</li> </ul>	<b>4</b>

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 30
<b>Žák:</b> - má orientační přehled o vývoji jazyka	<b>1. Jazyk – obecné poznatky o jazyce</b> - vývoj jazyka	<b>1</b>
- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu - v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví - orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby - rozlišuje větu hlavní a vedlejší - klade správně interpunkci ve větách jednoduchých i v souvětí	<b>2. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b> - hlavní principy českého pravopisu - neohebné slovní druhy - souvětí souřadné, podřadné - druhy vedlejších vět - poměry mezi hlavními větami	<b>12</b>
- posoudí úroveň řečnických vystoupení, odhalí základní nedostatky a opraví je - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi - zjišťuje informace z různých zdrojů a hodnotí je - napíše životopis, žádost - zvládne přednést krátký projev - má přehled o základních slohových postupech	<b>3. Komunikační a slohová výchova</b> - referát - výklad - životopis - žádost o místo - publicistický styl - řečnické útvary - komunikační situace, kultura řeči	<b>12</b>
- zvládne vyhledat, vyhodnotit a pracovat se získanými informacemi - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - text interpretuje, diskutuje na dané téma - pořizuje výpisky z odborného textu	<b>4. Práce s textem a získávání informací</b> - práce s internetem /vyhledávání, zpracování, hodnocení informací/ - práce s odborným textem	<b>5</b>



**NĚMECKÝ JAZYK**

<b>Učební osnova předmětu</b>	Německý jazyk		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

**Pojetí předmětu**

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovat se slovníkem, odbornými jazykovými publikacemi a vyhledat potřebné informace</li> <li>- zpracovat cizojazyčný text</li> <li>- komunikovat v běžných situacích: požádat o pomoc, představit se, zeptat se na cestu, omluvit se, apod.</li> <li>- vytvořit souvislý text na dané téma</li> <li>- během celého studia získat slovní zásobu v rozsahu cca 1500 slov (včetně odborné).</li> <li>- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů</li> </ul>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Je z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tématické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např.rodina, seznamování, volný čas, sport, kultura)</li> <li>- Procvičí konverzaci v situacích reálného života (v restauraci, při seznamování, telefonování...)</li> <li>- Získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi v dílnách;</li> <li>- Seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi.</li> </ul>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Jako metody výuky budou praktikovány: dialog, výklad, přednášky, frontální výuka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konverzace se zaměří na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v daném oboru), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení</li> <li>- Gramatická oblast bude rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata</li> <li>- Při výuce bude použita: učebnice, slovník, cizojazyčné časopisy, audio a videonahrávky, odborné texty a návody</li> <li>- Výuka dovede studenty k využití německého jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.</li> </ul>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také</p>

	<p>mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat a v přihlídnutí k aktivitě v hodinách.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p>	<p><b>Aplikace průřezových témat :</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naučí se pomocí získaných znalostí v německém jazyce navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím.</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obsáhne v odborné terminologii problematiku ochrany životního prostředí</li> <li>- Zdravý životní styl.</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sestavování životopisu, odpovědi na inzerát, přijímací pohovory a výběrová řízení.</li> </ul> <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Využije informací získaných z médií.</li> </ul> <p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- ovládat různé techniky učení, uplatňovat různé způsoby práce</li> <li>- efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického života</li> <li>- sledovat pokrok při dosahování cílů svého učení, sebehodnotit se a přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti dalšího vzdělávání se</li> <li>- efektivně vyhledávat, třídit a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání, hledat různá řešení, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit a obhájit zvolený postup</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat již dříve získaných zkušeností a vědomostí</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádřit vlastní názor, vyslechnout názor druhých, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikovat v reálných situacích a tím zvyšovat svou šanci na trhu práce</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>-</li> <li>- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat zodpovědně, být tolerantní, hledat kompromisy, jednat samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný přístup k celoživotnímu vzdělávání se</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- písemně i verbálně se prezentovat při jednání, při vstupu na trh práce, sestavit žádost, životopis, inzerát a odpověď na něj</li> </ul>
--	--

	<p><i>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracovat s osobním počítačem</li><li>- komunikovat elektronickou poštou</li><li>- získávat informace prostřednictvím internetu</li><li>- pracovat s informacemi z různých zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost</li></ul>
--	---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 66
<b>1. ročník</b> <b>Žák:</b> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, - orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	<b>1.1 Společenské obraty</b> (pozdravy, seznámení...) - určitý a neurčitý člen, pořádek slov ve větě - osobní zájmena - časování sloves v přítomném čase	8
	<b>1.2 Moje rodina a popis osoby</b> - časování sloves sein a haben - zápor	7
	<b>1.3 Záliby - volný čas</b> - skloňování podstatných jmen - základní číslovky	8
	<b>1.4 Ubytování</b> (simulační metody) - předložky se 3. pádem - předložky se 4. pádem	7
	<b>1.5 Moje město- popis</b> - skloňování osobních zájmen - přivlastňovací zájmena	8
	<b>1.6 Škola</b> - časování sloves se změnou kmene - rozkazovací způsob	7
	<b>1.7 Nakupování</b> (simulační metody) - určování času	6
	<b>1.8 Počasí</b> - slabá podstatná jména - množné číslo podst. jmen	7
	<b>1.9 Popis cesty, dotazy na cestu</b> - wo? wohin? - předložky se 3. a 4. pádem	8

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 66
<b>2. ročník</b> Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, - orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	<b>2.1 Kultura – TV, kino, internet ...</b> - Časování způsobových sloves - Sloveso wissen	<b>9</b>
	<b>2.2 Režim dne</b> - Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami	<b>10</b>
	<b>2.3 Sport</b> - Zvratná slovesa - Časové údaje	<b>10</b>
	<b>2.4 Plány do budoucna, výběr povolání</b> - Stupňování přídavných jmen - Stupňování příslovcí	<b>9</b>
	<b>2.5 Praha</b> - Zeměpisná jména - Souřadící spojky	<b>10</b>
	<b>2.6 Česká republika</b> - Časování slovesa werden - Budoucí čas	<b>9</b>
	<b>2.7 Telefonování</b> - Zájmeno man, jemand, niemand	<b>9</b>

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 60
<b>3. ročník</b> Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, - orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	<b>3.1 Berlín</b> - Préteritum pravidelných sloves	7
	<b>3.2 SRN</b> - Préteritum pomocných sloves	6
	<b>3.3 Rakousko</b> - Préteritum způsobových sloves	7
	<b>3.4 Švýcarsko</b> - Préteritum nepravidelných sloves	7
	<b>3.5 Zdraví</b> - Perfektum pravidelných sloves	6
	<b>3.6 Odborné téma</b> - Perfektum pomocných sloves	7
	<b>3.7 Móda</b> - Perfektum nepravidelných sloves	7
	<b>3.8 Restaurace</b> - Perfektum způsobových sloves	6
	<b>3.9 Životopis, inzerát</b> - Vedlejší věta	7



## ANGLICKÝ JAZYK

<b>Učební osnova předmětu</b>	Anglický jazyk		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Školní vzdělávací programy zohledňují požadavky zaměstnavatelů a potřeby regionů.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <p>Uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky</p> <p>Porozumět základním užívaným frázím z osobního a pracovního života</p> <p>Používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky</p> <p>Využívat informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností</p> <p>Učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka</p> <p>Chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Vzdělávání v dalším cizím jazyce navazuje na RVP a rozšiřovat osvojené jazykové znalosti a dovednosti.</p> <p>Výstupní úroveň dalšího cizího jazyka na konci základního vzdělávání odpovídá úrovni A1 (podle Společného evropského referenčního rámce).</p> <p>Žák navazuje na vyučovaný cizí jazyk ze základního vzdělávání, měl by jako absolvent oboru dosáhnout v dalším cizím jazyce minimální jazykové úrovně A1+. Může však dosáhnout i jazykové úrovně vyšší.</p> <p>Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, na konci by měl dosáhnout minimální úrovně A1.</p> <p>V kompetenci školy je přizpůsobit výuku dalšího cizího jazyka nejen schopnostem a potřebám žáků, ale zohlednit i zaměření oboru a potřeby regionu.</p>
<b>Metody a formy výuky žáků:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru kuchař.</p>

<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</li> </ul> <p>Pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností</p>

	<p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci.</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky.</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky.</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové</li> </ul>
--	--

	<p>sítě Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu</li> <li>- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů.</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu</li> <li>- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru.</li> </ul> <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru.</li> </ul>
--	--

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 66
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchým pokynům a sdělení</li> <li>- reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny</li> <li>- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu</li> <li>- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností</li> <li>- Používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě</li> <li>- sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru</li> <li>- poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně</li> <li>- vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod.</li> <li>- je-li vyzván zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji,</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazů či sdělení, o zpomalení tempa řeči</li> <li>- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt</li> <li>- zeptá se na spokojenost zákazníka</li> <li>- omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu</li> <li>- hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru</li> <li>- Zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma.</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <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 tématicky</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>	34
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situacích a tématických okruhu a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- uplatňuje v písemné projevu osvojené základní pravopisné normy a</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopisu</li> </ul>	32

- používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu		
---	--	--

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 66
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	<p><b>1. Tématické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělávání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání aj.</li> <li>- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní- nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém místě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod..</li> <li>- jazykové funkce: obraty v zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.</li> </ul>	34
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti</li> <li>- uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka</li> <li>- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka</li> </ul>	<p><b>2. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí</li> <li>- informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice</li> </ul>	32



## ANGLICKÝ JAZYK

### učebnice CHILL OUT

## Pojetí předmětu

### stupeň: elementary

Učebnice Chill out elementary je první ze stejnojmenné řady a je určena pro studenty prvního ročníku SOS a SOU s předpokládanou dvouhodinovou dotací týdně. Učebnice se skládá z 10 lekcí, tak jako měsíců ve školním roce.

### výstupy

Předpokládaná výchozí úroveň studenta je A1 tedy začátečník, který se angličtinou nezabýval vůbec anebo pouze povrchně a potřebuje si osvěžit základní znalosti. Po ukončení tohoto prvního dílu by student měl být schopen vést základní konverzaci o běžných každodenních tématech s přiměřenou slovní zásobou. Měl by se umět vyjadřovat o minulosti, současnosti a budoucnosti. Dále bude vědět více o anglicky mluvících zemích a jejich zvyklostech, kultuře a životním stylu.

Studenti získávají znalosti nejen obecné, ale také komunikativní a písemné. Učí se na názorných příkladech, Učebnice je vytvořena velmi komunikativním způsobem, kdy nutí studenty hovořit neustále a tím si vše dokola procvičovat.

### výukové metody použité v učebnici

- poslech, opakování, doplňování, práce ve dvojicích (skupinách)
- čtení krátkých situačních dialogů, vlastní tvorba
- trénování probraných jevů (frazologie, gramatika, konverzační obraty, ...) v pracovním sešitě
- poslechový trénink
- porozumění poslechu a jeho doplňování, vyjmenovávání, spojování, čtení, doplňování do textu, tvorba vlastního rozhovoru, rozšíření slovní zásoby (především užitečná slova a fráze)
- písemný projev – dopisy, vzkazy, popisy ...
- možnost samostatného studia mluvnických jevů v přehledné a souhrnné formě

Součástí samotné učebnice je také pracovní sešit a dvě audio CD. Na druhém CD mají studenti k dispozici slovíčka a řešení k pracovnímu sešitu. K otestování získaných znalostí studenti mohou využít testu po každé druhé lekci a také většího souhrnnějšího testu vždy po pěti lekcích. Tento test je koncipován po vzoru mezinárodních zkoušek.

Učebnice je koncipována tak, aby i začátečník rozuměl co v jakém cvičení dělat. Proto jsou zadání jednotlivých cvičení popsána jak anglicky tak i česky.

### výchovné a vzdělávací strategie

#### kompetence k učení

- učitel rozvíjí žákův zájem o studium jazyka pomocí různých metod (tradiční i současné)

- žákovi je nové učivo představováno nejen učitelem, ale také ostatními efektivními formami – multimediální zdroje učebnice
- žák si prohlubuje své znalosti nejen v hodinách., ale také doma domácí úkoly, samostatná práce, (cvičebnice – opakování učiva, nových jevů, slovní zásoby...)
- žák je motivován jak učitelem, tak také dosaženými úspěchy v hodinách
- žák získává pozitivní vztah k učení a k dalšímu prohlubování znalostí daného jazyka
- učitel směřuje žáka k samostatnému vyhledávání informací
- učitel napomáhá žákovi v odvozování nových jevů (gramatických)
- žák je veden k sebehodnocení dosažených jazykových znalostí

#### kompetence k řešení problémů

- aktivizovat žáky pro řešení problémových úloh v týmech či dvojicích
- žák je veden k procvičování klíčových gramatických jevů a využití získaných zkušeností a vědomostí v modelových situacích
- žák je podporován v práci ke kritickému hodnocení získaných informací a k jejich tvořivému využití
- žák je motivován k hledání vnitřních vztahů mezi problémy
- učitel se snaží využívat mezipředmětové vztahy
- žák se učí používat již nabyté znalosti a dovednosti z jiných předmětů

#### kompetence komunikativní

- žák je veden k otevřenému projevu, diskuzi, dialogu,
- žák rozvíjí kultivovaný projev v cizím jazyce
- žák je vystaven různým druhům spolupráce (ve dvojicích, skupinách, celý kolektiv...)
- učitel učí studenta formulovat myšlenky srozumitelně a adekvátně dané komunikační situaci
- učitel motivuje žáka za pomoci navozování zajímavých situačních témat, týkajících se současných společenských, morálních a technologických témat, blízkých jeho generaci a zájmům

#### kompetence sociální a personální

- žáci se učí stanovovat přiměřené cíle osobního rozvoje podle své zájmové i pracovní orientace
- učitel napomáhá žákům s pochopením míry adekvátní reakce na hodnocení jejich jednání a vystupování (pochvalu, rady či kritiku)
- žák získává zkušenosti s požadavky adaptace na různé životní i ekonomické záležitosti

#### kompetence občanská

- žák dovede představit a vysvětlit základy kulturní, společenské identity národa i své osobnosti
- žák se učí jednat v souladu s morálními a demokratickými principy společnosti
- učitel zprostředkovává žákovi informace o kulturních, společenských odlišnostech spojených s ostatními národy a kulturami jak v jazykové tak společenské oblasti
- žák je veden k uvědomění si hodnoty života, odpovědnosti za rozvoj svůj i společnosti

#### kompetence pracovní

- žák dodržuje školní řád
- žák je veden k samostatné práci
- žák dodržuje pravidla stanovená učitelem předmětu

- žák je veden ke spolupráci se svými vrstevníky
- učitel žáka podporuje v jeho cílech a profesních zájmech

## **očekávané výstupy (po lekcích)**

### **lekce 1 – základy nutné společenské komunikace**

- pozdravit a rozloučit se
- říci, jak se jmenuji a zeptat se ostatních na jméno
- podat informace, odkud pocházím a informovat se, odkud jsou ostatní
- říci, jak se mi daří a zeptat se ostatních, jak se mají
- sdělit stručné informace o jiných osobách
- hláskovat své jméno
- říci své telefonní číslo a zeptat se ostatních na jejich

#### **probrané učivo:**

- sloveso to be, otázky (slovosled) a odpovědi (kladné a záporné)
- this x that

### **lekce 2 – rozšíření společenské komunikace a podrobnější osobní projev**

- pojmenovat věci
- říci, kdo co vlastní
- zeptat se ostatních jaké věci vlastní
- zeptat se, kde se koná večírek
- napsat sms zprávu a odpovědět na ní
- označit, komu věc patří
- reagovat na návrh (např. To je bezvadné.)

#### **probrané učivo:**

- členy, přivlastňovací pád, přivlastňovací zájmena, sloveso have got (kladné a záporné tvary)

### **lekce 3 - nakupování a móda**

- pojmenovat oblečení
- říci, jak je kdo oblečený
- říci, jakou barvu oblečení má
- zeptat se na cenu oblečení v obchodě
- zeptat se v obchodě, zda si vybrané oblečení mohou vyzkoušet

#### **probrané učivo:**

- množné číslo, nepravidelné tvary u množného čísla, čísla 11 – 100,

### **lekce 4 – jeden den ze života mé rodiny**

- říci, kolik je hodin

- zeptat se na čas
- popsat svůj den i den ostatních
- pojmenovat příbuzenské vztahy v rodině
- porovnat zápisy v diáři
- upozornit, že něco je jinak

**probrané učivo:**

- časování sloves v přítomném čase, zápor významových sloves, předložky, časové údaje

**lekce 5 – volný čas**

- ptát se ostatních na jejich záliby
- mluvit o svých zálibách
- zjistit místo a čas setkání s přáteli
- domluvit se s ostatními na činnostech ve volném čase
- objednat si jídlo v restauraci
- orientovat se v jídelním lístku/ nabídce rychlého občerstvení

**probrané učivo:**

- gerundium – ing, zjišťovací a doplňovací otázky

**lekce 6. – ve městě**

- popsat místa ve městě
- popsat své město
- zorientovat se na neznámém místě
- říci, co můžeme dělat v jednotlivých místech ve městě
- zjistit a podat informace o městě

**probrané učivo:**

- předložky místa, vazba there is/ there are, způsobové sloveso CAN, ukazovací zájmena THIS X THAT, THESE X THOSE

**lekce 7. – doma**

- popsat místnosti v domě
- označit domácí práce
- říci, kdo a jak často dělá domácí práce
- vyjádřit, co dělám právě teď
- popsat činnosti, kterým se teď věnují ostatní
- požádat o pomoc
- napsat jednoduchou omluvu a její důvod
- sdělit ostatním, jak často se věnují určitým činnostem

**probrané učivo:**

- příslovečná určení času, přítomný čas průběhový, předmětné tvary osobních zájmen,

**lekce 8. – cestování**

- porozumět nabídkám na dovolenou a vybrat si vhodný zájezd
- mluvit o povinnostech a pravidlech
- zdůvodnit svůj názor
- porovnávat vlastnosti a úroveň kvality věcí
- říci, které místo v České republice mám nejraději a proč

**probrané učivo:**

- povinnost HAVE TO a MUST, stupňování přídavných jmén

**lekce 9. – jaké máme dneska počasí?**

- pojmenovat roční období a měsíce
- ptát se na počasí
- říct ostatním, jaké je počasí
- vyprávět o svátcích
- říci, jaké mám plány do budoucnosti
- vyjádřit náhlé rozhodnutí o budoucnosti
- říci, jaké mám představy o budoucnosti

**probrané učivo:**

- řadové číslovky, vazba TO BE GOING TO, WILL, WON'T

**lekce 10. - jak čas ubíhá**

- říci, kde jsem byla a co jsem tam dělal/a
- zeptat se ostatních, kde byli a co tam dělali
- říci, kde a kdy jsem se narodila
- zeptat se ostatních, kde a kdy se narodili
- převyprávět příběh
- klást doplňující otázky k informacím
- porovnat informace v různých textech

**probrané učivo:**

- was/ were, minulý čas – slovesa pravidelná, slovesa nepravidelná

## OBČANSKÁ NAUKA

<b>Učební osnova předmětu</b>	Občanská nauka		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.</p> <p>Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v českém jazyce.</i></p> <p>Obsahem vzdělávání v 1. ročníku jsou tři tématické celky. V tématickém celku <i>Člověk v lidském společenství</i> jsou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí.</p> <p>Druhý tématický celek tvoří <i>Kultura</i>. Zde se žáci seznámí s kulturními památkami a institucemi v regionu.</p> <p>Tématický celek <i>Média</i> směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobu argumentace a manipulativní tendence v médiích.</p>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.</p>

<p><b>Hodnocení žáků:</b></p>	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tématického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).</p> <p>Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.</p> <p>Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.</p>
<p><b>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p>	<p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p>a) <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata.</p> <p>b) <i>Sociální kompetence</i> – žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.</p> <p>c) <i>Personální kompetence</i> – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravit je.</p> <p>d) <i>Řešení pracovních a mimopracovních problémů</i> – dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.</p> <p>e) <i>Komunikace k pracovnímu uplatnění</i> – seznámí se s zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.</p> <p><b>Průřezová téma:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> – žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.</p>

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> <li>- popíše lidové tradice v regionu</li> <li>- vysvětlí poslání různých kulturních institucí</li> <li>- popíše vhodné společenské chování a vdané situaci</li> <li>- aplikuje zásady společenského chování</li> </ul>	<p><b>1. Kultura – společenské chování, životní styl</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>- Kultura bydlení a odívání</li> <li>- Ludové umění a užitá tvorba</li> <li>- Ochrana a užívání kulturních hodnot</li> <li>- Kulturní a přírodní památky v regionu</li> <li>- Kvalita mezilidských vztahů, principy</li> <li>- Komunikace a zvládání konfliktů</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří</li> <li>- vysvětlit, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami</li> <li>- objasnit funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost</li> <li>- objasní, co se rozumí šikanou, posoudí její důsledky</li> <li>- objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě</li> <li>- vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi</li> <li>- objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit</li> <li>- vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit</li> <li>- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus</li> </ul>	<p><b>2. Člověk v lidském společenství – lidská společnost, společenské skupiny, vztahy mezi pohlavími, náboženství a církve</b></p> <p>Důležité sociální útvary ve společnosti</p> <p>Sociální role a konflikt rolí</p> <p>Institucionální pomoc při řešení problémů</p> <p>Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi</p> <p>Třída a vrstevníci</p> <p>Problémy, zdroje a řešení konfliktů</p> <p>Komunita, susedství</p> <p>Dav, publikum, populace, veřejnost</p> <p>Rady, etnika, národy, národnosti</p> <p>Migranti, azylanti, emigranti</p> <p>Solidarita a principy solidarity</p> <p>Postavení mužů a žen ve společnosti</p> <p>Volba životního partnera</p> <p>Víra a ateismus</p> <p>Náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus</p>	<b>16</b>
	<b>3. Média</b>	<b>7</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků</li><li>- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li><li>- aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj</li><li>- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů</li></ul>	<p>Svobodný přístup k informacím</p> <p>Zpravodajství, objektivita zpravodajství</p> <p>Menšiny v médiích</p> <p>Podstata a principy reklamy</p> <p>Etika reklamy a morální kodex reklamy</p>	
---	---	--

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu a úlohu demokratického a totalitního státu</li> <li>- popíše český politický systém</li> <li>- zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi</li> <li>- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> <li>- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita)</li> <li>- vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí</li> <li>- popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>- popíše, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu</li> <li>- na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč</li> <li>- posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky</li> <li>- vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí</li> </ul>	<p><b>1. Člověk jako občan – stát, demokracie, hrozby demokracie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vznik a podstata státu</li> <li>- Funkce státu</li> <li>- Ústava a politický systém ČR</li> <li>- Struktura veřejné správy a samosprávy</li> <li>- Politika, politické strany</li> <li>- Volby v ČR</li> <li>- Základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>- Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání</li> <li>- Povinnosti občana v demokracii</li> <li>- Občanská společnost, občanská participace</li> <li>- Multikulturní soužití</li> <li>- Politický radikalismus a extremismus - (neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.)</li> <li>- Aktuální česká extremistická scén</li> <li>- Teror a terorismus</li> </ul>	<b>17</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů</li> <li>- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod.</li> <li>- dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>- objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>- popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahů mezi dětmi a rodiči, mezi</li> </ul>	<p><b>2. Člověk a právo – právo, spravedlnost, soustava právních institucí v ČR, právní minimum, státní sociální politika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Právo a spravedlnost, právní stát, právní vztahy</li> <li>- Soudy, státní zastupitelství, advokáti, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv</li> <li>- Občanský zákoník</li> <li>- Právo vlastnické</li> <li>- Právo rodinné</li> <li>- Právo trestní, tresty a ochranná opatření</li> <li>- Orgány činné v trestním řízení</li> <li>- Práva a povinnosti občanů v trestním řízení</li> </ul>	<b>16</b>

<p>manželi, vyživovací povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam trestu</li> <li>- vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení</li> <li>- zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení</li> <li>- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání</li> <li>- na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly</li> <li>- vysvětlí zásady sociální politiky</li> <li>- ví, kam se obrátit v případě sociální nouze a popíše jednotlivé kroky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zákon č. 218/2003 Sb. (O odpovědnosti mladistvých za protiprávní činy a soudnictví ve věcech mládeže)</li> <li>- Sociální zabezpečení občanů</li> </ul>	
--	--	--

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</li> <li>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa</li> <li>- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický</li> <li>- vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939-1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů</li> <li>- objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast</li> <li>- uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti</li> <li>- popíše holocaust a genocidu Rómů</li> <li>- popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele</li> <li>- uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat</li> <li>- vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu</li> <li>- představí některé osobnosti „pražského jara“ a „sametové revoluce“</li> <li>- objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa</li> </ul>	<p><b>1. Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti – Česká státnost, ztráta samostatnosti České republiky, rok 1945, historické mezníky v boji za svobodu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Státní a národní symboly</li> <li>- Národní tradice</li> <li>- Státní svátky a významné dny ČR</li> <li>- Vznik ČR, období první republiky</li> <li>- Významné osobnosti českých meziválečných dějin</li> <li>- Meziválečná kultura</li> <li>- 2. světová válka</li> <li>- Období okupace</li> <li>- Druhý odboj – formy a význam, vybrané osobnosti odboje</li> <li>- Holocaust a nacismus</li> <li>- Poválečné změny</li> <li>- Nastolení komunistické diktatury v roce 1948</li> <li>- Významné mezníky v padesátých a v šedesátých let</li> <li>- Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje</li> <li>- Listopad 1989</li> <li>- Rozpad Československa 1993</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu</li> <li>- popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy</li> </ul>	<p><b>2. Problémy současného světa – Evropa, EU, OSN, NATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země</li> <li>- Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě</li> <li>- Ohniska konfliktů v soudobém světě,</li> </ul>	<b>15</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje hlavní světová náboženství</li> <li>- na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje</li> <li>- uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky</li> <li>- popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání</li> <li>- objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU</li> <li>- vysvětlí funkci OSN a NATO</li> <li>- uvede konkrétní příklady činností OSN ve světě při ochraně míru</li> </ul>	<p>příčiny, možnosti řešení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace</li> <li>- Trvale udržitelný rozvoj</li> <li>- Skladba a cíle EU, orgány EU</li> <li>- Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU</li> <li>- OSN, NATO</li> <li>- Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání</li> </ul>	
--	--	--



## PŘÍRODOVĚDA

<b>Učební osnova předmětu</b>	Přírodověda		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	Přírodní vědy přispívají k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů a zákonů. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i v neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat těchto poznatků v profesním i v odborném životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, i odborné praxi, aktivně se podílet na tvorbě životního prostředí.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělání a vzdělání pro zdraví</i> Výuka v 1. ročníku obsahuje poznatky z chemie – anorganické a obecné. Výuka ve 2. ročníku obsahuje poznatky z chemie – organické a biochemie. Výuka ve 3. ročníku zahrnuje učivo z obecné ekologie, <i>Člověk a životní prostředí</i> a <i>Zdraví a nemoc</i> . Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předměty odbornými i odborným výcvikem.
<b>Metody a formy výuky:</b>	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, demonstračních pokusů i exkurze. Kromě toho lze používat i audiovizuální techniku, při které je velký důraz kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Hodnocení je prováděno kombinací slovního a známkování. Známkou je žák hodnocen za práci samostatnou na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků i jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testů, případně doplňování do textů nebo zadávání úkolů v oblasti přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.
<b>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<b>Klíčové kompetence:</b> <i>Komunikativní kompetence</i> - Komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie, věcně správné a srozumitelné zpracovávat přiměřené náročné texty na odborné témata.

	<p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě.</li></ul> <p><i>Aplikovat základní matematické postupy</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Numerické aplikace v přírodovědné oblasti.</li></ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Posouzení vlivů člověka na přírodu a životní prostředí (rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vlivy průmyslu, zemědělství, cestovního ruchu, válečných konfliktů, aj.); využívání alternativních zdrojů energie.</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.</li></ul>
--	---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek, metody oddělování směsí, využití v praxi</li> <li>- popíše stavbu atomu, strukturu jádra a obalu, podstatu radioaktivity</li> <li>- zná názvy a symboly vybraných prvků</li> <li>- popíše charakterické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické tabulce</li> <li>- popíše vznik chemické vazby</li> <li>- vysvětlí podstatu chemické reakce, zapíše jednoduchou reakci chemickou rovnicí, provádí jednoduché chemické výpočty</li> <li>- vyjádří složení roztoku, připraví roztok požadovaného složení</li> </ul>	<p><b>1. Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klasifikace látek, chemicky čistá látka, směsi, dělení směsí</li> <li>- Základní částice látek: atomy, molekuly, ionty, prvky, sloučeniny.</li> <li>- Jádro a obal atomu, protonové nukleonové číslo, izotopy, orbitaly, valenční orbitaly</li> <li>- Periodický zákon D. I. Mendělejevia,</li> <li>- Periodická tabulka a její členění.</li> <li>- Elektronegativita, podmínky vzniku vazby, polarita chemické vazby.</li> <li>- Chemické reakce a jejich zápisy, relativní atomová a molekulová hmotnost, látkové množství, výpočty z rovnic, hmotnostní zlomek, rozpustnost, dělení roztoků, výpočet koncentrace</li> </ul>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin, vysvětlí jejich vlastnosti</li> <li>- charakterizuje vybrané prvky a sloučeniny, zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě, posoudí vliv na životní prostředí</li> </ul>	<p><b>2. Anorganická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oxidační číslo, názvosloví oxidů, hydroxidů, kyselin a jejich solí, obecné vlastnosti anorganických látek</li> <li>- H, O, S, halogeny, N, P, C, Si</li> <li>- Vybrané kovy – Al, Sn, Pb, Mn, Ni, Cu, Zn, Au, Cr, Fe</li> <li>- Rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vliv na sloučenin a prvků na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	18

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich vzorce a názvy</li> <li>- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>1. Organická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prvkové složení, druhy řetězců, vzorce organických sloučenin, rozdělení organických látek</li> <li>- Uhlovodíky a jejich důležité deriváty (alkany, alkeny, alkiny, areny, alkoholy, aldehydy, organické kyseliny a jejich soli), jejich praktické využití</li> </ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>- uvede složení, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek</li> <li>- popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<p><b>2. Biochemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tuky, cukry, bílkoviny, vitamíny, hormony, enzymy, alkaloidy, RNA, DNA</li> <li>- Vybrané biologické děje:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracování masa, mléka, tuků</li> <li>- kvašení, výroba lihu, piva, vína, octa</li> <li>- chemické pochody při trávení</li> <li>- konzervační látky a metody, přídatné látky</li> <li>- ekologická příprava potravin, rizika úniku nebezpečných látek</li> </ul> </li> </ul>	<b>20</b>

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje názory na vznik Země a vývoj života na Zemi</li> <li>- vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav, popíše buňku, porovná typy buněk, vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou</li> <li>- vysvětlí základní pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím</li> <li>- rozliší a charakterizuje biotické a abiotické podmínky života, vysvětlí potravní vztahy v přírodě, popíše podstatu oběhu látek v přírodě (látková a energetická výměna)</li> <li>- charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a její využívání</li> </ul>	<p><b>1. Obecná ekologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historie Země, geologické éry Země</li> <li>- Vývoj života na Zemi, vznik buňky, životní projevy živých organismů (metabolismus, růst, vývoj, adaptace) rozdělení a stavba buněk</li> <li>- Organismus, prostředí, ekosystém, biosféra</li> <li>- Biotické a abiotické podmínky života, potravní řetězce, látková a energetická výměna, stavba, funkce a typy ekosystému</li> <li>- Typy krajiny, chráněná území, příroda naší republiky a místního regionu, ochrana přírody a krajiny</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí</li> <li>- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti, posoudí vliv člověka na prostředí jejich využíváním</li> <li>- orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce</li> <li>- uvede příklady globálních problémů životního prostředí s možnostmi jejich řešení</li> <li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě, dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů</li> <li>- uvede příklady chráněných území v regionu a ČR</li> <li>- má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a o</li> </ul>	<p><b>2. Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historie člověka (lovec, pastevec, zemědělec, průmyslová revoluce,...)</li> <li>- Vlivy prostředí na orgánové soustavy, vlastnosti lidského organismu, přizpůsobivost člověka, zdraví a nemoc</li> <li>- Přírodní zdroje a jejich užití, vlivy lidské činnosti na biosféru, těžba surovin, energetika, doprava, průmysl, zemědělství</li> <li>- Chemizace prostředí, dělení odpadů, podíl cestovního ruchu na množství odpadů</li> <li>- Snižování produkce skleníkových plynů, ozonová díra, ropné látky a čistota moří a řek, zvyšování radioaktivity</li> <li>- Mezinárodní a vnitrostátní normy a předpisy na ochranu a tvorbu životního prostředí, zásady udržitelného rozvoje – význam nových technologií</li> <li>- Význam nových technologií v průmyslu, ekologické zemědělství</li> <li>- Nutnost ochrany přírody na všech stupních a úrovních, nutnost třídění a recyklace odpadů</li> <li>- Zpracování projektu naučné stezky ve své okolí</li> </ul>	<b>14</b>

<p>indikátorech životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci enviromentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajina a životního prostředí</li> <li>- na konkrétním příkladu ze života navrhne řešení enviromentálního problému</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uveďte původce některých bakteriových a virových onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> </ul>	<p><b>3. Zdraví a nemoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakažlivá onemocnění</li> <li>- Základy hygieny</li> <li>- Poskytování první pomoci</li> <li>- Význam otužování</li> </ul>	<b>7</b>

**MATEMATIKA**

<b>Učební osnova předmětu</b>	Matematika		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

**Pojetí předmětu**

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který používá matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, volném čase apod.)</p> <p>Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání prodaný stupeň vzdělání a daného oboru.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou</p> <p>Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny, apod.)</p> <p>Matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě</p> <p>Zkoumat a řešit problém</p> <p>Orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.</p>
<b>Metody a formy výuky žáků:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru kuchař.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům</p>

	známek z definic klasifikačního řádu.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace</li> <li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a vlastní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li> <li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p>
--	---

<p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- používat pojmy kvantifikujícího charakteru</li> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> <li>- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru</li> <li>- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu</li> <li>- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu</li> </ul>
--

	<p>pracovnímu životu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru</li></ul>
--	---

**1. Ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Rozpis učiva</b>	<b>Počet hodin 33</b>
<b>Žák:</b> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - provádí početní úkony s mocninami s celočíselným mocnitelem	<b>1. Operace s reálnými čísly</b> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část - mocniny a odmocniny	<b>16</b>
- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin	<b>2. Výrazy a jejich úpravy</b> - mnohočleny - lomené výrazy	<b>17</b>

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy	<b>1. Řešení rovnic a nerovnic v množině R</b> - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy	<b>17</b>
- užívá pojmy a vztah: bod, přímka, roviny, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníku z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a v podobnosti trojúhelníku - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy	<b>2. Planimetrie</b> - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	<b>16</b>

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem	<b>1. Výpočet povrchů a objemů těles</b> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	<b>17</b>
- sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic	<b>2. Funkce</b> - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce	<b>16</b>



**ESTETIKA**

<b>Učební osnova předmětu</b>	Estetika		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

**Pojetí předmětu**

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Hlavním cílem předmětu estetické vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Přispívat celkově ke kulturnosti člověka.</p> <p>Dalším cílem je rozvíjet čtenářské dovednosti žáků, rozvíjet schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací. Učit žáky orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje.</p> <p>Rozvíjet komunikativní dovednosti, schopnosti žáka, ovlivňovat hodnotovou orientaci a postoje v oblasti kulturní a umělecké, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské.</p> <p>Přispívat k formování etického a občanského profilu žáka. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.</p> <p>Estetické vzdělávání má nadpředmětový charakter, prolíná velkým počtem vyučovacích předmětů, např. český jazyk, společenskovední vzdělávání, informační technologie. Vzdělávací oblast je propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí, IKT.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Estetické vzdělávání.</p> <p>Předmět je rozvržen do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z umění a literatury, práce s literárním textem a kultury.</p> <p>Učivo částečně navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Rozvíjí čtenářské dovednosti žáků. Žáci by měli získat přehled o kulturním dění, uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury, jsou vedeni k nutnosti tolerance, k estetickému cítění, vkusu a zájmu o druhé lidi. Prohlubují se také znalosti mateřského jazyka, kultivuje projev žáků, součástí je práce s uměleckým textem.</p>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Důležitým metodickým principem bude různorodost. Střídání činností, metod – frontální výuka, výklad, dialog, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňovány jsou také testy, frontální opakování. Součástí výuky jsou poslechy ukázek, filmové ukázky, návštěvy filmových a divadelních představení, výstavy. Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v učebnicích, čítankách, na internetu, sledování kulturního dění v ČR a v regionu.</p> <p>Dále bude využíváno multimediálních metod /DVD, interaktivní tabule/ a dalších informací vztahujících se k učebnímu oboru.</p>

<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Žák je hodnocen z několika hledisek: testy, přezkoušení, aktivita v hodinách, referáty, vlastní tvůrčí činnost, přístup k řešení problémů. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického života</li> <li>- využívat ke svému učení různé zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí a přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- efektivně vyhledávat, třídít a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, hledat různá řešení, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit a obhájit zvolený postup</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat již dříve získaných zkušeností a vědomostí</li> <li>- vyjádřit vlastní názor, vyslechnout názor druhých, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně komunikovat se spolužáky, učiteli a jinými osobami /besedy po zhlédnutí divadelním nebo filmovém představení/</li> <li>- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- zdokonalit se v dovednosti čtení</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně se učit, kriticky hodnotit výsledky svého učení</li> <li>- pracovat v týmu i samostatně</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> <li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat zodpovědně, být tolerantní, hledat kompromisy, jednat samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- si vážit materiálních a duchovních hodnot, dobrého ŽP, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace</li> <li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovat s osobním počítačem</li> <li>- komunikovat elektronickou poštou</li> <li>- získávat informace prostřednictvím internetu</li> <li>- pracovat s informacemi z různých zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> <li>- si uvědomovali vliv masových médií</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chránili životní prostředí</li> <li>- zaujali správný postoj k odpovědnosti člověka za životní prostředí</li> <li>- osvojili si zásady zdravého životního stylu, respektovali život jako nejvyšší hodnotu</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"><li>- pracovali s informacemi, vyjadřovali své názory a pozitivně působili na druhé</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dokázali vyhledávat, zpracovávat, hodnotit a předávat informace prostřednictvím IKT</li><li>- využívali informace získané z masmédií</li></ul>
--	--

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> - chápe význam umění pro člověka - vyhledává informace z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - popíše význam a funkci literatury - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele	<b>1. Umění a literatura</b> - umění - druhy umění - umělecká díla - význam a funkce literatury - hlavní literární směry	<b>9</b>
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - učí se interpretaci textů, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	<b>2. Práce s literárním textem</b> - literární druhy a žánry - poezie, próza, drama - báje, bajky - lidová slovesnost	<b>8</b>
- má přehled o kulturních institucích ČR a regionu, orientuje se v nabídce kulturních akcí - sleduje vliv cizích kultur na kulturu českou, je tolerantní k odlišnostem, vnímá rozdíl kulturních tradic	<b>3. Kultura</b> - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - znaky a zvláštnosti cizích kultur	<b>8</b>
- snaží se rozebrat texty z děl vybraných autorů, vnímá význam textu, dokáže najít hlavní myšlenku, vyjádří vlastní zážitek z četby, poslechu, filmového nebo divadelního představení, výstavy	<b>4. Významné osobnosti českého a světového umění</b> - ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek	<b>8</b>

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> - vyhledává informace z různých oblastí umění, vyjadřuje vlastní prožitky - orientuje se v české kinematografii - chápe hudbu jako druh umění i jako zdroj poznání a zábavy, orientuje se v hudebních stylech - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele	<b>1. Umění a literatura</b> - filmové umění /historie filmu, současná filmová produkce/ - hudební umění /hudba a film, moderní hudba/ - výtvarné umění - hlavní literární směry	7
- učí se interpretaci textů, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - dokáže převyprávět pověst - uvede významné představitele literatury 19. a 20. Století	<b>2. Práce s literárním textem</b> - pověsti - písňové texty - humor v literatuře /satira, ironie/ - dobrodružná literatura, detektivky - základní přehled 19. a 20. století	11
- seznamuje se s vývojem architektury, dokáže vyjmenovat kulturní slohy - orientuje se v kulturních tradicích regionu - je veden k uplatňování estetických norem /pořádek, čistota, tolerance, aktivní využívání volného času/ - umí využít informací z masmédií v běžných životních situacích	<b>3. Kultura</b> - architektura, kultura bydlení a odívání - tradice a zvyky regionu - kulturní hodnoty, životní styl - reklama a její funkce, vliv masmédií na občana	7
- snaží se rozebrat texty z děl vybraných autorů, vnímá význam textu, dokáže najít hlavní myšlenku, vyjádří vlastní zážitek z četby, poslechu, filmového nebo divadelního představení, výstavy	<b>4. Vybrané kapitoly z umění a literatury</b> - historické události v literatuře - mezilidské vztahy v literatuře - mladý hrdina v současné literatuře /ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek/	8

**TĚLESNÁ VÝCHOVA**

<b>Učební osnova předmětu</b>	Tělesná výchova		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

**Pojetí předmětu**

<b>Cíl předmětu:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pomáhá k rozvoji tělesné zdatnosti a tím i vývoji k všestranně kultivované osobnosti</li> <li>- rozvíjí pohybové dovednosti a schopnosti s cílem dosáhnout optimálního pohybového rozvoje každého jedince</li> <li>- umožňuje větší seberealizaci a rozvoj adekvátního sebevědomí</li> <li>- ukazuje význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní cítění</li> </ul> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit;</li> <li>- rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;</li> <li>- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;</li> <li>- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;</li> <li>- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);</li> <li>- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev;</li> <li>- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;</li> <li>- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu;</li> <li>- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;</li> <li>- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti;</li> <li>- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;</li> <li>- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;</li> <li>- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec;</li> <li>- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu;</li> <li>- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.</li> </ul>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole</li> <li>- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách</li> <li>- určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace</li> <li>- zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a</li> </ul>

	<p>nemocí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky</li> <li>- řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu</li> </ul>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru .</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.)</li> </ul>
--	---

	<p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení</li><li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li><li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li></ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li><li>- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu</li><li>- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů</li></ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu</li><li>- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru</li></ul>
--	---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p><b>Žák :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v zásadách správné výživy a v jejich alternativních směrech;</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky;</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na organismus</li> <li>- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>- dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p>činitelé ovlivňující zdraví:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky,</li> <li>- pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální</li> <li>- dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- partnerské vztahy, sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- mediální obraz krásy lidského těla,</li> <li>- komerční reklama</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> <li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle</li> </ul>	<p><b>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie člověka, stavba a funkce</li> <li>- orgánových soustav (1.část)</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>	<p><b>3. Zdroje informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>	<b>1</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- dovede rozvíjet 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> <li>- umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>4. Pohybové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně</li> <li>- rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těž.míče, švihadla, činky)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- relaxační aj.(hudba, podložky, joga)</li> <li>- (návštěva profesionální posilovny)</li> <li>- (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří</li> <li>- let, postupy, konkrátní svalové skupiny, hodnoty</li> <li>- zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti,</li> <li>- obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika,</li> <li>- zásady sportovního tréninku</li> <li>- regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>	<p><b>5. Gymnastika</b></p> <p>Cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) – rozcvičky</p> <p>Akrobacie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kotoul vpřed, vzad, obměny,</li> <li>- stoj na lopatkách, stoj na hlavě, na ruku,</li> <li>- přemet stranou,</li> <li>- sestava</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>Cvičení na nářadí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka</li> <li>- hrazda – výmyk předem, sešin</li> <li>- přemet přes bednu</li> <li>- hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích</li> <li>- šplh</li> <li>- tyč a lano, základní prvky techniky</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> <li>- cvičení bez náčiní a s náčiním</li> <li>- kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>- aerobik – základní kroky, krátká sestava</li> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a</li> </ul>	4

	<p>bez</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se střídáním v dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>- umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>	<p><b>6. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdokonalení a průprava sprintu, nízký start, běh 100m</li> <li>- zdokonalení techniky skoku do dálky</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky – nůžky, flop</li> <li>- vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – nácvik techniky</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>- umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky;</li> <li>- využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul>	<p><b>7. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- florbal – strategie hry</li> <li>- volejbal – prstová a bagrová technika, obouruč, podání vrchem a spodem</li> <li>- basketbal – dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky, jednoduché herní systémy</li> <li>- kopaná – herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, střelba na branku, obsazování hráče bez a s míčem</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- lední hokej a bruslení – základy</li> <li>- alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal</li> <li>- (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> </ul>	<b>8. Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>	<b>9. Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>	<b>10. Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	2

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ví jak kompenzovat nežádoucí účinky velkého fyzického a psychického zatížení;</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce a rodiny;</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích;</li> <li>- posoudí vliv reklamy na své zdraví v kladném i záporném smyslu;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti);</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- rozvoj pozitivních stravovacích návyků,</li> <li>- alternativní druhy výživy</li> <li>- odpovědný přístup k pohlavnímu životu</li> <li>- masmédia a pohled na zdravý životní styl</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc,</li> <li>- zásady chování a jednání v různém prostředí</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi;</li> <li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle;</li> </ul>	<p><b>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (2.část)</li> <li>- zdraví a nemoc</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> </ul>	<p><b>3. Zdroje informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- dovede rozvíjet 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> <li>- umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>4. Pohybové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně</li> <li>- rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těž.míče, švihadla, činky)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- relaxační aj.(hudba, podložky, joga)</li> <li>- (návštěva profesionální posilovny)</li> <li>- (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty</li> <li>- zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví,</li> </ul>	<b>4</b>

	<p>prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>	<p><b>5. Gymnastika a tanec</b></p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p><i>akrobacie :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování prvků z 1. ročníku,</li> <li>- průprava přemetu vpřed, sestava</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p><i>cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka</li> <li>- hrazda – výmyk, toč vzad</li> <li>- přemet přes bednu</li> <li>- hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p><i>šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvoj rychlosti</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> </ul> <p><i>cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <p><i>kondiční programy cvičení s hudbou</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aerobik – základní kroky, krátká sestava</li> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní</li> <li>- se střídáním v dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve</li> </ul>	<p><b>6. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprinty 50, 60, 100m, nízké starty</li> <li>- skok do dálky</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky – limit do 120 cm</li> <li>- vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – zdokonalení techniky –</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>7. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- florbal – obranné a útočné kombinace</li> <li>- volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok</li> <li>- basketbal – zónový obranný systém 2 – 3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok,</li> <li>- krátká vzdálenost</li> <li>- kopaná – postupný útok, zónová obrana,</li> <li>- procvičování základních herních činností</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal</li> <li>- (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> </ul>	<p><b>8. Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pády, prvky sebeobrany</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	<p><b>9. Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>	<p><b>10. Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	<b>2</b>

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutuje o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu</li> <li>- vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví</li> <li>- dovede kompenzovat nežádoucí účinky psychického zatížení na organismus</li> <li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na své zdraví</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- partnerské vztahy a sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- rozvoj sociálních dovedností a péče o duševní zdraví</li> <li>- činitele ovlivňující pracovní a životní prostředí</li> <li>- rizikové faktory poškozující zdraví, zdravý životní styl</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení,</li> <li>- cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc,</li> <li>- zásady chování a jednání v různém prostředí</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> <li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle</li> </ul>	<p><b>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (3.část)</li> <li>- zdraví a nemoc</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> </ul>	<p><b>3. Zdroje informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- dovede rozvíjet 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> <li>- umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>4. Pohybové dovednosti</b></p> <p>tělesná cvičení pořadová všestranně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těž.míče, švihadla, činky)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- postupy, konkrátní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku</li> <li>- regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>	<p><b>5. Gymnastika</b></p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p><i>akrobacie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování a docvičení prvků</li> <li>- kotoul vzad do stoje na rukou, složitější</li> </ul> <p><i>silová sestava</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p><i>cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičení prvků</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p><i>šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- šplh ze sedu, bez dopomoci nohou</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> </ul> <p><i>cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní</li> <li>- se střídáním v dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvený signál a vhodně</li> </ul>	<p><b>6. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 m běh, nízký start</li> <li>- štafetový běh</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky – zvládnutí obou technik</li> <li>- vytrvalostní běh 3000m, 1500m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – zvládnutí na daný limit</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	<b>5</b>

používá odbornou terminologii;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky;</li> <li>- využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výstroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<b>7. Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- florbal – hra družstev</li> <li>- volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků</li> <li>- basketbal – zdokonalení herních kombinací</li> <li>- kopaná – zdokonalení útočných a obraných činností</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- Lední hokej a bruslení – základy</li> <li>- Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal</li> <li>- (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> </ul>	<b>8. Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- údery a kopy, ukázka karatistického výcviku (návštěva člena klubu karate)</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, kazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>	<b>9. Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>	<b>10. Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	<b>2</b>



## INFORMATIKA

<b>Učební osnova předmětu</b>	Informatika		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Školní vzdělávací programy zohledňují požadavky zaměstnavatelů a potřeby regionů.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a s informacemi</li> <li>- Porozumět základům informačních a telekomunikačních technologií</li> <li>- Používat operační systém, kancelářský software a další běžné aplikační programové vybavení na uživatelské úrovni.</li> </ul>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi, zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.</p> <p>Orientovat se v komunikaci pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.</p> <p>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích se dále rozšiřuje podle změn na trhu práce, podle vývoje informačních a komunikačních technologií a podle specifikace oboru, v němž je žák připravován.</p>
<b>Metody a formy výuky žáků:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená</p>

	<p>známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci.</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky.</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky.</li> <li>- Používat pojmy kvantifikujícího charakteru.</li> <li>- Číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata).</li> <li>- Provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy.</li> <li>- Nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, popsat je a využít pro dané řešení.</li> <li>- Aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru.</li> <li>- Aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků</li> </ul>
--	--

	<p>informačních a komunikačních technologií</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu</li> <li>- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů.</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu</li> <li>- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru.</li> </ul> <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru.</li> </ul>
--	---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> - používá počítač a jeho periferie, obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání) - odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	<b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle.</b> - hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části periferie - základní a aplikační programové vybavení	<b>17</b>
- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce) - používá běžné základní a aplikační programové vybavení	<b>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> - textový procesor - tabulkový procesor - databáze - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení	<b>16</b>

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<b>Žák:</b> - orientuje se v zabezpečení dat před zneužitím - orientuje se v ochraně dat před zničením - využívá prostředky zabezpečení dat a chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware	<b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle.</b> - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - ochrana dat před zneužitím a zničením - komprese dat - nápověda, manuál	<b>11</b>
- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu a příprava pro tisk) - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	<b>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> - textový procesor - tabulkový procesor - další aplikační programové vybavení	<b>11</b>
- chápe specifika práce v síti, včetně rizik - využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky - samostatně komunikuje elektronickou poštou - ovládá zaslání přílohy či naopak její přijetí a její otevření - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat	<b>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat	<b>11</b>

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v zabezpečení dat před zneužitím</li> <li>- orientuje se v ochraně dat před zničením</li> <li>- využívá prostředky zabezpečení dat a chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení</li> <li>- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>- je si vědom možností a rizik při porušování autorských práv</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- operační systém</li> <li>- data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>- ochrana dat před zneužitím a zničením</li> <li>- komprese dat</li> <li>- nápověda, manuál</li> <li>- ochrana autorských práv</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu a příprava pro tisk)</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>- získá přehled o hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> </ul>	<p><b>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> <li>- tabulkový procesor</li> <li>- další aplikační programové vybavení</li> <li>- software pro práci s grafikou</li> <li>- sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe specifika práce v síti, včetně rizik</li> <li>- využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky</li> <li>- samostatně komunikuje elektronickou poštou</li> <li>- ovládá zaslání přílohy či naopak její přijetí a její otevření</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> <li>- na příkladech uvede možnost využití videokonference a telefonie</li> </ul>	<p><b>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>- připojení k síti</li> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>- e-mail, organizace času a plánování, chat</li> <li>- videokonference, telefonie</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací</li> <li>- využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, vyhodnocuje je a dále zpracovává</li> <li>- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace</li> <li>- interpretuje získané informace a výsledky jejich</li> </ul>	<p><b>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- Internet</li> </ul>	<b>8</b>

zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele		
---	--	--

**EKONOMIKA**

<b>Učební osnova předmětu</b>	Ekonomika		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

**Pojetí předmětu**

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.</p> <p>Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně využívat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.</p> <p>Znát a využívat informace poskytované internetem.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získávají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomické vzdělávání.</p> <p>Žák se seznámí se základními pojmy ekonomiky, potřebami, životní úrovní, výrobními faktory, podstatou fungování tržního hospodářství a právními formami podniků.</p> <p>V praktických cvičeních, zaměřených na marketing, se žák naučí vyhledávat v terénu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost. Další informace získá pomocí internetu.</p> <p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání.</p>
<b>Metody a formy výuky žáků:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISŠ Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p>

	<p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <p>Porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, varianty řešení a zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> <li>- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a</li> </ul>

	<p>pracovní orientace a životních podmínek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci</li> <li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a vlastní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li> <li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul>
--	---

	<p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.)</li> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu</li> <li>- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu</li> <li>- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru</li> </ul>
--	---

	<p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru</li></ul>
--	---

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používá základní pojmy ekonomiky</li> <li>- ovládá terminologii potřeb</li> <li>- rozděluje jednotlivé druhy potřeb do skupin</li> <li>- charakterizuje jednotlivé části životní úrovně</li> <li>- správně používá a aplikuje pojmy výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus</li> <li>- rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky</li> </ul>	<p><b>1. Základy tržní ekonomiky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojetí a základní pojmy ekonomiky</li> <li>- druhy potřeb základních a druhotných</li> <li>- charakteristika životní úrovně</li> <li>- výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus</li> <li>- tržní ekonomika, zboží, cena, poptávka a nabídka</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladech vysvětlí rozdíly mezi maloobchodem a velkoobchodem</li> <li>- orientuje se ve formách prodeje</li> <li>- rozčlení cestovní ruch z různých hledisek</li> <li>- na příkladech uvede rozdíly mezi společným stravováním a individuálním</li> <li>- rozpozná formy účelového stravování</li> <li>- na příkladech uvede jednotlivé formy veřejného stravování a ubytovacích zařízení</li> </ul>	<p><b>2. Obchod – postavení, funkce, členění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace maloobchodu a velkoobchodu</li> <li>- cestovní ruch</li> <li>- společné stravování-členění a formy</li> <li>- veřejné stravování a ubytovací zařízení</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše právní normy a jejich hierarchii</li> <li>- správně uvede typické znaky podnikatele</li> <li>- rozlišuje jednotlivé právní formy podniků</li> <li>- popíše podmínky pro získání živnostenského listu nebo koncesní listiny</li> <li>- rozlišuje osobní a kapitálové obchodní společnosti</li> <li>- popíše základní znaky obchodních společností</li> </ul>	<p><b>3. Podnikání v tržní ekonomice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právní normy a její hierarchie</li> <li>- znaky podnikatele</li> <li>- členění podniků</li> <li>- právní formy podniků</li> <li>- podnikání podle živnostenského zákona</li> <li>- obchodní společnosti</li> </ul>	11

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci</li> <li>- na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- orientuje se v nejdůležitějších zákonech pracovního práva</li> <li>- popíše základní úkoly personalistiky podniku</li> <li>- charakterizuje jednotlivé formy mezd</li> <li>- charakterizuje, co zahrnuje péče o pracovníky</li> </ul>	<p><b>1. Struktura a pracovníci podniku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizační struktura podniku-druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele</li> <li>- personalistika podniku</li> <li>- pracovně právní vztahy, vznik pracovního poměru, ukončení pracovního poměru</li> <li>- základní formy mezd</li> <li>- péče o pracovníky ze strany podniku a ze strany státu</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozčlení majetek podniku, uvede příklady investičního a oběžného majetku</li> <li>- popíše fyzickou a dokladovou inventuru</li> <li>- charakterizuje řádnou inventarizaci a mimořádnou inventarizaci</li> <li>- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li> <li>- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li> </ul>	<p><b>2. Majetek podniku a hospodaření podniku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek</li> <li>- inventarizace majetku</li> <li>- náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhotoví osnovu pro zakladatelský záměr, uvede jednotlivé kroky při zakládání podniku vycházející z principů marketingu</li> <li>- orientuje se v jednotlivých oblastech marketingového výzkumu</li> <li>- zná podmínky pro získání živnostenského listu, včetně norem s tím související</li> <li>- vypočítá potřebný počáteční kapitál, provozní náklady, odhad zásob a tržeb</li> <li>- určí potřebu pracovních sil podle velikosti podniku</li> <li>- stanoví předpoklad úspěšnosti</li> </ul>	<p><b>3. Zahájení podnikatelské činnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zakladatelská koncepce podniku</li> <li>- oblast možností trhu</li> <li>- oblast legislativy a úřadů</li> <li>- oblast financování podniku</li> <li>- oblast personalistiky podniku</li> <li>- vyhodnocení podnikatelského záměru</li> </ul>	20

## ZÁKLADY PODNIKÁNÍ

<b>Učební osnova předmětu</b>	Základy podnikání		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Žáci se budou orientovat v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru.</p> <p>Žáci získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Žáci budou využívat informace poskytované internetem.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Žák seznámí se základními principy zahájení podnikatelské činnosti</p> <p>Tvorby zakladatelského záměru ve svém oboru.</p> <p>V praktických cvičeních zaměřené na marketing se naučí vyhledávat v terénu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost.</p> <p>Další informace se žák naučí vyhledávat na internetu.</p> <p>S legislativními změnami, které se týkají podnikatelského záměru, budou v průběhu školního roku, žáci seznamováni aktuálně</p> <p>Získané informace žáci pak zpracují na počítači jako podnikatelský projekt.</p> <p>V tomto ročníku bude příprava na zpracování podnikatelského záměru úzce spjata s předmětem výpočetní technika.</p> <p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání.</p>
<b>Metody a formy výuky žáků:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru kuchař.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná</p>

	<p>spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> <li>- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci</li> <li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a vlastní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li> <li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech</li> </ul>
--	---

	<p>soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</p> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.)</li> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> <li>- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení</li> <li>- vážili si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- Chránili životní prostředí a osvojili si zásady zdravého životního stylu</li> <li>- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů</li> </ul> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu</li> </ul>

	<p>- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru</p> <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <p>- Se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru</p>
--	--

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhotoví osnovu pro zakladatelský záměr</li> <li>- uvede jednotlivé kroky při zakládání podniku vycházející z principů marketingu</li> <li>- orientuje se v jednotlivých oblastech marketingového výzkumu</li> <li>- vyjmenuje podmínky pro získání živnostenského listu</li> <li>- orientuje se v podmínkách o hygieně</li> <li>- vyjmenuje povinnosti podnikatele</li> <li>- vypočítá potřebný počáteční kapitál (koupě nemovitosti, nebo rekonstrukce, zařízení provozovny)</li> <li>- vypočítá provozní náklady (mzdy, režijní náklady)</li> <li>- odhadne zásoby denní a měsíční</li> <li>- odhadne tržby denní a měsíční</li> <li>- určí potřebu pracovních sil podle velikosti podniku</li> <li>- vyhodnotí v závěru svůj předpoklad úspěšnosti na trhu práce</li> </ul>	<p><b>Zahájení podnikatelské činnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnova zakladatelské koncepce podniku</li> <li>- marketingová oblast možností trhu (marketingový výzkum, struktura obyvatel, SWOT analýza)</li> <li>- oblast legislativy (živnostenský zákon, zákon o hygieně a další)</li> <li>- oblast financování podniku (vlastní kapitál, cizí kapitál)</li> <li>- oblast personalistiky podniku</li> <li>- vyhodnocení podnikatelského záměru</li> </ul>	<b>33</b>

## TECHNOLOGIE

<b>Učební osnova předmětu</b>	Technologie		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Cílem předmětu je:</p> <p>Naučit žáka rozeznávat jednotlivé suroviny, správně je zpracovávat. Orientovat se při přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně, restauračních moučnicků a nápojů, získat základní znalosti pokrmů cizích kuchyní a odlišností v dietním, školním a závodním stravování. Pracovat ekonomicky a hospodařit se surovinami. Seznámit žáky se základními hygienickými předpisy a bezpečnostními předpisy.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, profilující okruh kuchař.</p> <p>Základem učiva je získávání základních poznatků z norem, receptur, aplikování do praxe. Důležité je učivo o hygienických předpisech (HACCP). Hlavní důraz je kladen na správné tepelné úpravy, dodržování technologických postupů, šetrná manipulace s potravinami, vhodná kombinace pokrmů a nápojů. Obsah předmětu se vzájemně prolíná a úzce souvisí s předmětem potraviny a výživa, odborným výcvikem, základy přírodních věd.</p>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Výuka probíhá pomocí výkladu s použitím učebnic a odborné literatury, novou formou jsou interaktivní tabule, videa, odborné výstavy a kurzy. Samostatná i skupinová práce na školních projektech. Diskuse, frontální opakování, doplňování tajenek. Zařazeny jsou i odborné kurzy – vyřezávání zeleniny a ovoce. Důležitá je i účast žáků na prezentačních akcích školy.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim</li> <li>- uplatňovat různé způsoby s textem (studijní a analytické čtení)</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informaci</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému</li> <li>- získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat odbornou terminologii</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné formě přehledně a jazykově správně</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti</li> <li>- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, podle svých schopností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech</li> <li>- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavení</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul>
--	--

<p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky</li><li>- chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod.</li><li>- vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů</li><li>- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování</li><li>- vytrvale rozvíjet odborné znalosti</li></ul> <p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ochrana přírody před nepotřebnými odpady</li><li>- ekologické pracovní prostředí</li><li>- zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin</li></ul> <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém i společenském životě</li><li>- kladný vztah k zvolenému oboru</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kalkulace a normování pokrmů</li><li>- práce se softwarem</li><li>- získávání poznatků pro svůj obor s internetu</li><li>- vyhledávání, zpracovávání, uchovávání a předávání informací pomocí počítačové techniky</li></ul>
---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 66
<b>Žák:</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - respektuje předpisy o BPPO - dokáže vysvětlit kritické body - zvládá pracovat s normami a recepturami a odbornou literaturou	<b>I. Hygienické předpisy v gastronomii</b> - předpisy bezpečnosti práce, požární ochrana - HACCP – kritické body - Osobní hygiena a pracovní oblečení - Skladování potravin - Žádanky, výdejky, receptury studených a teplých pokrmů, odborná literatura	8
- zvládá a rozlišuje způsoby předběžné přípravy surovin před tepelnou úpravou	<b>II. Předběžná příprava surovin</b> - příprava a opracování surovin rostlinného a živočišného původu - mechanické zpracování surovin - kořenění pokrmů	6
- zná rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a dokáže je popsat - charakterizuje přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh	<b>III. Základní tepelné úpravy pokrmů</b> - technologické úpravy tepelné a za studena - polévky - omáčky - přílohy a doplňky - bezmasé pokrmy - jednoduché moučníky a těsta	52

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
Žák: - pozná jednotlivé druhy masa a určí vhodné tepelné úpravy - zvládá popsat technologické postupy tradičních pokrmů z masa jatečného - zná přípravu pokrmů i z dalších druhů mas	<b>I. Rozdělení a úprava masa</b> - Hovězího - Telecího - Vepřového - Skopového, jehněčího, kůzlečího - Králíčího a koňského - Drůbeže - Zvěřiny - Ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - Netradiční úpravy mas - Vhodné přílohy a doplňky	33

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 66
Žák: - zvládá minutkové úpravy pokrmů - charakterizuje minutkové pokrmy a jejich přípravu	<b>I. Pokrmy na objednávku</b> - z masa jatečného - drůbežího, zvěřiny - ryby a mořských plodů	12
- zná přípravu pokrmů studené kuchyně - ovládá a zná charakteristiku jednotlivých pokrmů - zvládá kombinaci chuťových i estetických prvků studené kuchyně	<b>II. Pokrmy a výrobky studené kuchyně</b> - příprava jednotlivých základních výrobků (majonéza, aspik apod.) - rautové pokrmy (galantiny, paštiky, plněná zelenina, vejce) - studené občerstvení (chuťovky, chlebičky) - složité saláty a koktejly	22
- zvládá přípravu teplých a studených předkrmů - speciálních teplých i studených moučníků	<b>III. Teplé a studené předkrmy speciální moučníky</b>	12
- chápe pravidla pro dietní stravování	<b>IV. Dietní stravování</b> příprava pokrmů dietní, diferencované a racionální výživy	12
- charakterizuje polotovary a konvence - zná jejich použití	<b>V. Použití konvencí</b>	8



## SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE

<b>Učební osnova předmětu</b>	Speciální technologie		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	Cílem předmětu je rozšířit znalosti z předmětu Technologie. Používání neobvyklých, nových, speciálních úprav pokrmů a nápojů, používání netradičních surovin a jejich úprava. Získat znalosti o přípravě pokrmů jiných států. Naučit přípravu pokrmů pro cateringové akce a vlastních receptur.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů Učivo rozšiřuje základní poznatky žáků formou výkladu, diskusí, vlastních receptur souvisejících s přípravou pokrmů racionální výživy, cizích kuchyní. Seznámení s používáním konveniencí známých výrobců Magi, Vitana, Knorr, Nestlé.
<b>Metody a formy výuky:</b>	Interaktivní tabule, práce s počítačem, výklad, samostatná a skupinová práce, odborná literatura, vlastní přípravy vyučujícího.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, hodnocení domácích prací, samo hodnocení v jednotlivých skupinách.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- sledovat a hodnotit cíle svého učení a přijímat i kritiku ze strany jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé myšlenkové operace</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů v týmu</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle v písemném i mluveném projevu</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> <li>- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, podle svých schopností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>-</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- uvědomovat si vlastní kulturní, národní identitu a respektovat i jiná etnika</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul>
	<p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod.</li><li>- vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů</li><li>- nebojí se vystoupit v případě šikany a násilnictví</li></ul> <p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ochrana přírody před nepotřebnými odpady</li><li>- ekologické pracovní prostředí</li><li>- upozorňovat na zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin</li><li>- zpracování nových a netradičních surovin při získávání potravin pro lidstvo</li></ul> <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém i společenském životě</li><li>- využití nejmodernější techniky s úsporou energie</li><li>- pěstovat pozitivní vztah k oboru</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kalkulace a normování pokrmů</li><li>- práce se softwarem</li><li>- práce s interaktivní tabulí</li></ul>
--	--

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
Žák: - je schopen orientovat se v kuchyních cizích národů - zvládá základní přípravu cizích pokrmů	<b>I. Kuchyně cizích národů</b> - Francouzská kuchyně - Italská kuchyně - Balkánská kuchyně - Asijská kuchyně - Americká, kubánská, mexická kuchyně - Židovská kuchyně	17
- zvládá používat moderní konvenience a netradiční suroviny	<b>II. Použití průmyslově vyráběných polotovarů a konvencií</b> - sypké hmoty - korpusy - vývary, omáčky	5
- chápe přípravu pokrmů v netradičních provozech	<b>III. Catering, příprava pokrmů v dopravních prostředcích a jiných provozech</b> - příprava pokrmů do letadel - stravování ve vlaku - stravování na lodi	5
- charakterizuje přípravu speciálních restauračních moučníků	<b>IV. Netradiční složité moučníky</b> - suflé, pudinky, šarloty - Bomba Malacov - Solnohradské noky	6

## POTRAVINY A VÝŽIVA

<b>Učební osnova předmětu</b>	Potraviny a výživa		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Cílem předmětu je :</p> <p>Seznámit žáky s rostlinnými a živočišnými surovinami na přípravu pokrmů. Jejich složení a vhodnost pro přípravu racionální a zdravé výživy a vlivu na organismus člověka. Se správným skladováním a konzervováním surovin. Fyziologií lidského organismu. Vhodné nápoje a seznámení se škodlivými účinky některých potravin a nápojů. Bio potraviny.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů</p> <p>Správné složení surovin a vhodné použití na přípravu pokrmů. Uchování energetické a biologické hodnoty surovin a nápojů při výrobě. Seznámení s tvorbou stravování veškerých věkových skupin obyvatelstva, mládeže, těžce pracujících, sportovců a nemocných lidí.</p> <p>Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětu – Technologie, Základy přírodních věd, Odborný výcvik.</p>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Učebnice, různé reklamní letáky potravin s jejich složením a přípravou, výživové tabulky a normy přípravy racionální, dietní stravy. Vlastní tvořivost při sestavování jídelních lístků.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu ISS Slaný</p> <p>Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, hodnocení domácích prací, písemné a ústní vyjádření samostatné práce a práce v jednotlivých skupinách.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence.</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> <li>- využívat ke svému učení informační zdroje včetně zkušeností i jiných lidí</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p>

<p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- snažit se dodržovat odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> </ul>
---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikovat s potenciaálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul>
	<p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky</li> <li>- chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod.</li> <li>- vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů</li> <li>- nebojí se vystoupit v případě šikany a násilnictví</li> <li>- cílevědomě usilovat o dobré znalosti a vědomosti</li> <li>- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování</li> <li>- vytrvale rozvíjet odborné dovednosti</li> </ul>

	<p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ochrana přírody před nepotřebnými odpady</li><li>- ekologické pracovní prostředí</li><li>- upozorňovat na zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin</li><li>- uplatňovat hledisko odborné, ekonomické a ekologické</li></ul> <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém i společenském životě</li><li>- využití nejmodernější techniky s úsporou energie</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kalkulace a normování pokrmů</li><li>- práce se softwarem</li><li>- práce s interaktivní tabulí</li></ul>
--	---

**1. Ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje veškeré hygienické předpisy při přípravě surovin</li> <li>- rozděluje skladování surovin podle druhu</li> </ul>	<p><b>I. Hygienické předpisy v gastronomii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přejímka zboží, skladování podle druhů</li> <li>- Hygiena potravin</li> <li>- Nákazy a otravy z potravin</li> <li>- Kritické body HACCP</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná zdroje, složení a význam jednotlivých živin</li> <li>- chápe jejich význam pro zdraví člověka</li> </ul>	<p><b>II. Látky živící – energetická a biologická hodnota potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bílkoviny</li> <li>- tuky</li> <li>- sacharidy</li> <li>- vitamíny</li> <li>- nerostné látky</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy potravin rostlinného původu</li> <li>- využívá správné technologické postupy a tepelné úpravy potravin vzhledem k jejich složení a jejich znehodnocení</li> </ul>	<p><b>III. Použití surovin rostlinné původu v gastronomii.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovoce a zelenina – rozdělení, složení, význam</li> <li>- brambory – rozdělení, složení, význam</li> <li>- obiloviny – druhy, složení, význam</li> <li>- luštěniny – druhy, složení, význam</li> <li>- Koření a ostatní pochutiny</li> <li>- Sladidla, umělá sladidla, med, cukr</li> </ul>	15

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalosti potravin a jejich složení</li> <li>- vhodně kombinuje složení stravy</li> <li>- charakterizuje potraviny živočišného původu</li> </ul>	<p><b>I. Zdroje a význam potravin živočišného původu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mléko a mléčné výrobky</li> <li>- živočišné tuky</li> <li>- vejce</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe technologické využití a význam potravin živočišného původu ve výživě</li> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích masa</li> <li>- charakterizuje rozdělení masa a použití jednotlivých částí</li> </ul>	<p><b>II. Veškeré druhy masa – zdroje a význam</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdroje a složení masa</li> <li>- maso jatečné – hovězí</li> <li>- maso vepřové</li> <li>- maso skopové</li> <li>- maso králičí, koňské</li> <li>- maso drůbeží</li> <li>- maso zvěřiny</li> <li>- maso ryb</li> <li>- maso obojživelníků, koryšů, měkkýšů</li> <li>- vnitřnosti</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje veškeré druhy masa a zná jejich použití,</li> <li>- charakterizuje skladování, konzervování, uchovávání masa</li> </ul>	<p><b>III. Masné výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzeniny</li> <li>- uzená masa</li> <li>- vařené a pečené masné výrobky</li> <li>- použití vnitřností, střevek a krve</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy nápojů</li> <li>- orientuje se v informacích na etiketách</li> <li>- zná dobrý a špatný vliv nápojů na lidský organismus</li> </ul>	<p><b>IV. Nápoje – zdroje, složení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minerální vody</li> <li>- nealkoholické nápoje</li> <li>- alkoholické nápoje</li> <li>- energetické nápoje z mléka, kávy, kaka, čaje</li> </ul>	8

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe principy přeměny látek a energii v lidském organismu</li> <li>- a principy trávení</li> </ul>	<p><b>I. Fyziologie výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trávicí ústrojí</li> <li>- krevní oběh</li> <li>- nervová soustava</li> <li>- žlázy a vylučovací hormony</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje hlavní směry výživy</li> <li>- chápe zásady správné výživy</li> </ul>	<p><b>II. Zásady správné výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smíšená a vegetariánská strava</li> <li>- strava syrová a makrobiologická</li> <li>- nadbytek bílkovin, vitamínů ve stravě</li> <li>- stravovací návyky</li> <li>- různé diety</li> <li>- různé nemoci (obezita, bulimie)</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje specifika stravování různých skupin obyvatelstva a tvoří správné postupy při zajišťování stravování</li> <li>- orientuje se v jednotlivých stravovacích skupinách</li> <li>- chápe diferencování potravy</li> </ul>	<p><b>III. Diferencovaná strava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stravování dětí a mládeže</li> <li>- stravování obyvatelstva v různých pracovních podmínkách</li> <li>- stravování těhotných a kojících žen</li> <li>- stravování sportovců</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestavuje správné jídelní lístky, podle kritérii zdravé výživy</li> </ul>	<p><b>IV. Praktické procvičování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sestavování různých variant jídelních lístků dle stanovených skupin obyvatelstva</li> <li>- hygienická a protiepidemiologická opatření při přípravě pokrmů</li> <li>- ovzduší, voda, vzduch na vliv potravin</li> </ul>	9

**STOLNIČENÍ**

<b>Učební osnova předmětu</b>	Stolničení		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

**Pojetí předmětu**

<b>Cíl předmětu:</b>	Hlavním cílem je získat kvalifikaci pro budoucí povolání – číšník. Je nutné seznámit žáky s hygienickými předpisy a jejich uplatňování v praxi. Naučit je sestavovat jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy. Důraz je kladen na uplatňování zásad společenského chování a profesního vystupování a jednání. Žáci by měli zvládat techniku obsluhy a organizaci veškerých gastronomických s použitím veškerého inventáře.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – profilující okruh číšník, Odbyt a obsluha a komunikace.  Učivo vysvětluje povinnosti obsluhujícího v jednoduché i složité obsluze. Zaměřuje se na využití gastronomických pravidel při sestavování jídelních, nápojových lístků a menu. Důležitá je vhodná kombinace pokrmů a nápojů při přípravě společenských akcí a správný servis.
<b>Metody a formy výuky:</b>	Použití odborné literatury, výklad, praktické ukázky, didaktické pomůcky. Důležitá je skupinová práce i samostatné zpracování zadaných témat, práce s učebnicí.
<b>Hodnocení žáků</b>	Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu ISS Slaný  Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<b>Klíčové kompetence.</b>  <i>Kompetence k učení</i> Žák by měl být schopen: - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - využívat ke svému učení informační zdroje včetně zkušeností i jiných lidí  <i>Kompetence k řešení problémů</i>

<p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu</li> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>- snažit se dodržovat odbornou terminologii</li> <li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> <li>- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace</li> <li>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> </ul>
--

	<p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul>
	<p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky</li> <li>- chápání společenských skupin dle náboženství, etnik apod.</li> <li>- vytvoření prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů</li> <li>- chápání škodlivosti toxických látek, kouření a požívání alkoholu na pracovišti</li> </ul>

	<p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ochrana přírody před odpady</li><li>- ekologické pracovní prostředí</li><li>- ekologické zpracování obalů</li><li>- člověk v přírodě a vliv prostředí na jeho život</li></ul> <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém, tak i společenském životě</li><li>- znát možnosti uplatnění své profese na trhu práce</li><li>- identifikovat a formulovat vlastní priority</li></ul> <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kalkulace a normování míchaných nápojů</li><li>- práce se softwarem</li><li>- vyúčtování s hostem</li><li>- sestavování jídelních a nápojových lístků na PC</li></ul>
--	---

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
Žák: - ovládá předpisy o hygieně a ochraně zdraví při práci v odbytovém středisku - dodržuje zásady bezpečnosti práce - chápe význam stolničení a stolování - zná historii stolování - rozlišuje jednotlivá odbytová střediska a zná jejich vybavení	<b>I. Zásady hygieny a bezpečnosti při práci a základní pojmy</b> - osobní a pracovní hygiena - bezpečnost při práci v obsluze - historie a význam stolování - stolničení a druhy odbytových středisek	5
- zvládá profesionální jednání a společenské chování	<b>II. Společenská pravidla – pravidla techniky obsluhy</b> - chování na pracovišti - příprava pracoviště před zahájením provozu - údržba pracoviště během provozu a po jeho skončení	5
- rozlišuje malý a velký inventář - zvládá jeho použití a ošetřování	<b>III. Inventář a zařízení na úseku obsluhy</b> - malý stolní inventář - velký stolní inventář - pomocný inventář - zařízení na úseku obsluhy	8
- zvládá organizaci práce a úkoly pracovníků - zná jednotlivé způsoby vyúčtování s hostem - zná způsoby nabídky a prodeje	<b>IV. Formy prodeje a způsoby obsluhy</b> - nabídka a prodej - způsoby placení - jednoduchá obsluha - podávání snídaní, obědů a večeří - podávání studených a teplých nápojů	15

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
Žák: - zná náležitosti jídelního a nápojového lístku - zvládá sestavit nabídku pokrmů a nápojů podle gastronomických pravidel - dokáže sestavit menu k různé příležitosti	<b>I. Gastronomická pravidla</b> - zásady výživy - zásady pro sestavování jídelních a nápojových lístků - zásady pro sestavování menu - sled pokrmů a nápojů dle gastronomických pravidel	8
- zná druhy jednotlivých odbytových středisek - zvládá evidenci a vedení skladu - je schopen volit vhodné formy odbytu a služeb	<b>II. Odbytová a společensko zábavní střediska</b> - rozdělení středisek, kategorizace - skladování a ošetřování nápojů - vinárny, kavárny, bary - ostatní společensko zábavní střediska	5
- zná předpisy a vhodné formy související s odbytem	<b>III. Společenská setkání a obsluha v ubytovacích zařízeních</b> - hotelový servis - obsluha v dopravních prostředcích	5
- rozlišuje druhy a značky piva - dokáže popsat pivní zařízení a jeho ošetřování	<b>IV. Pivní hospodářství</b> - výroba piva, druhy piva, skladování a ošetřování piva - servis piva	7
- charakterizuje alkoholické nápoje jejich rozdělení - výroba alkoholických nápojů	<b>V. Alkoholické nápoje</b> - víno, rozdělení a servis - šumivé víno - lihoviny a destiláty	8

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
Žák: - zná základní rozdělení míšených nápojů - charakterizuje obsluhu v barech	<b>I. Míchané nápoje</b> - barové zařízení - význam míšených nápojů - rozdělení míšených nápojů	5
- zvládá základní znalosti složité obsluhy - je schopen popsat jednotlivé techniky obsluhy	<b>II. Složitá obsluha</b> - nižší forma obsluhy - příprava pracoviště - podávání pokrmů a práce u stolu hosta - zásady přípravy pokrmů před hostem – vyšší forma - flambování - dranzírování - míchání salátů a dochucování pokrmů před hostem	8
- rozezná různé typy slavnostních hostin - zvládá připravit nabídku a objednávku - kalkuluje ceny - je schopen zajistit přípravu a realizaci gastronomické akce	<b>III. Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny</b> - druhy hostin – význam - objednávka hostin - organizace zajištění a příprava - slavnostní tabule - banketní obsluha	10
- charakterizuje organizaci práce při rautové obsluze - zvládá sestavit nabídku sortimentu při rautech	<b>IV. Hostiny s nabídkovým stolem</b> - druhy , význam, organizace, způsob obsluhy - příprava nabídkových stolů a inventáře - vyúčtování akce	7
	<b>Příprava k ZUZ</b>	3



## ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

<b>Učební osnova předmětu</b>	Zařízení provozoven		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	<p>Předmět poskytuje žákům na přiměřené úrovni získat potřebné vědomosti o strojních součástech a mechanismech, které se používají v kuchařské práci.</p> <p>Vytváří tak základ pro navazující učivo v dalších odborných předmětech především v předmětu <i>Technologie</i>.</p> <p>Funkce vyučovacího předmětu spočívá ve vytváření širokého obecně technického základu odborného vzdělání.</p> <p>Učivo úzce navazuje i na učivo <i>Fyziky</i> a <i>Matematiky</i>. Při výuce se plně využívá vědomostí, které žáci získali nejenom v odborných předmětech, ale i v odborném výcviku.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Technologie kuchařské výroby</i>.</p> <p>Předmět je vyučován pouze v 1. ročníku studia, ale tvoří významný základ pro výuku odborných předmětů vyšších ročníků.</p> <p>Jeho obsah je rozdělen na čtyři tématické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. celek – <i>Formy a charakteristika provozoven společného stravování</i> – např. Zásady podnikového řízení, Zařízení kuchyně</li> <li>2. celek – <i>Univerzální stroje a přídatná zařízení</i> – např. Stroje na zpracování těsta, masa, zeleniny</li> <li>3. celek – <i>Speciální stroje</i> – např. Dietní kotlíky, Cukrářské pece, Ohřívací vozíky, Chladicí zařízení</li> <li>4. celek – <i>Odbytová střediska</i> – např. Ubytovací závody, druhy, vybavení, rozdělení</li> </ol> <p>Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor.</p>
<b>Metody a formy výuky:</b>	<p>Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse i exkurze. Kromě toho lze používat i audiovizuální techniku při které je velký důraz kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.</p>

<b>Hodnocení žáků</b>	Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikativní dovednosti s používáním terminologie, věcně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata</li> </ul> <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovednost analyzovat a řešit problémy, získané v odborné praxi i v odborném předmětu</li> </ul> <p><i>Aplikovat základní odborné poznatky</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získat pozitivní vztah ke svému povolání, rozvíjet odborné a technické myšlení</li> </ul> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech, vést žáky k šetření energie i svěřených technických zařízení</li> </ul> <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.</li> </ul>

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše a rozezná jednotlivé druhy zařízení a vybavení kuchyně</li> <li>- rozliší druhy přepravních vozíků a rozpozná jejich podstatu</li> <li>- vysvětlí základní složení a druhy vah</li> <li>- popíše druhy nádobí a složení mycích strojů</li> <li>- vysvětlí podstatu složení i funkce průtokových ohřivačů</li> <li>- charakterizuje dřezy a mycí stroje</li> </ul>	<p><b>1. Formy a charakteristika provozoven společného stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Výrobní středisko – význam a rozdělení</li> <li>- Zařízení kuchyně – pracovní stoly</li> <li>- Přepravní vozíky, váhy</li> <li>- Nádobí a mycí stroje</li> <li>- Ohřivače vody, dřezy</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná jednotlivé druhy strojů na zpracování těsta</li> <li>- popíše princip a složení strojů na zpracování těsta</li> <li>- charakterizuje stroje na základě praktických poznatků</li> <li>- rozezná jednotlivé druhy strojů na zpracování masa</li> <li>- charakterizuje jejich základní části</li> <li>- popíše funkci a složení stroje</li> <li>- vysvětlí podstatu strojů na zpracování zeleniny</li> <li>- popíše funkci strojů</li> <li>- rozliší základní druhy a uvede příklady z praxe</li> </ul>	<p><b>2. Univerzální stroje a přídatná zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stroje na zpracování těsta – hnětací a dělicí stroje</li> <li>- Stroje na zpracování masa – kutry, řezačky, mlýnky, nářezové stroje</li> <li>- Stroje na zpracování zeleniny</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná jednotlivé druhy kuchyňských spotřebičů</li> <li>- rozliší jejich používání</li> <li>- charakterizuje spotřebiče podle uplatnění v kuchyni</li> <li>- vysvětlí rozdíl a funkci smažicích a ponorných pánví</li> <li>- popíše jejich složení a uplatnění v praxi</li> <li>- charakterizuje základní druhy energie využívané v ohřívacích zařízeních v kuchyni</li> <li>- rozezná jednotlivé druhy ohřivačů</li> <li>- popíše základní složení ohřivačů</li> <li>- vysvětlí způsoby chlazení a popíše druhy mrazicích a chladicích zařízení</li> <li>- charakterizuje podstatu automatů na tepelnou přípravu jídel a nápojů</li> <li>- popíše princip a použití těchto zařízení v praxi</li> </ul>	<p><b>3. Speciální stroje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sporáky, kotle, cukrářské pece</li> <li>- Pánve – smažicí a ponorné</li> <li>- Ohřivače</li> <li>- Chladicí zařízení</li> <li>- Mrazicí zařízení</li> <li>- Automaty na tepelnou přípravu jídel a nápojů</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje význam odbytových středisek</li> <li>- vysvětlí význam ubytovacích závodů</li> <li>- rozliší základní druhy ubytovacích závodů</li> <li>- popíše a charakterizuje jejich vybavení</li> </ul>	<p><b>4. Odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní rozdělení odbytových středisek</li> <li>- Ubytovací závody a jejich druhy</li> </ul>	5

- - zná příklady z praxe	- Vybavení ubytovacích závodů	
--------------------------	-------------------------------	--

## ODBORNÝ VÝCVIK

<b>Učební osnova předmětu</b>	Odborný výcvik		
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař		
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Název oboru:</b>	Kuchař
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2008		

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu:</b>	Cílem předmětu je získávání dovedností a znalostí potřebných při technologických postupech přípravy pokrmů. Naučit žáky používat gastronomická pravidla, požadavky na hygienu. Respektovat trendy ve výživě s využitím poznatku o potravinách. Rozlišovat vlastnosti a technologickou použitelnost základních druhů potravin. Rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu procesu, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami, které používá při odborném výcviku. Seznámení se základy normování podle Receptur teplých pokrmů. Orientují se v základních teplých úpravách. Dokáže připravit základní a speciální druhy polévek hnědých i bílých, ovládá základní postupy přípravy omáček. I omáček typických pro českou kuchyni. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže použít i v teoretických předmětech.
<b>Metody a formy výuky:</b>	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou, popřípadě internetem. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmech.  Systematicky jsou využívány Receptury teplých pokrmů a další odborná literatura. Žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedení práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracuje. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen finančně. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.
<b>Přínos předmětu, pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat.</b>	Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny <i>klíčové kompetence</i> . Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního postoje k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře.  Průřezová témata: Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru. Aby si dokázal poradit s pracovními i osobními problémy a stal se hodnotným pracovníkem. Žáky bychom měli naučit řešit komplikované situace na pracovišti, spolupracovat v týmu. Zacházet zodpovědně se surovinami.  Měli bychom motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu.

## 1. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dnů 83
<b>Žák:</b> - zná a dodržuje provozní pravidla - zachází s provozním vybavením dle předpisů - zná a dodržuje bezpečnost práce - dodržuje hygienické předpisy - dbá na osobní hygienu - udržuje si pořádek na pracovišti - zná způsoby zásobování, doplňování, příjmu a odpisu zboží	<b>1) Úvod do odborného výcviku</b> - seznámení s provozem a jeho zařízením - seznámení s tematickými plány - proškolení BOZP - hygiena na pracovišti - hygienické předpisy - osobní hygiena - protipožární předpisy - seznámení se skladovými prostory; příjemka, výdejka zboží	2 dny
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - používá pomůcky k předběžné úpravě (škrabka, nože, struhadlo) - udržuje pořádek na pracovišti - používá nerezové pomůcky - zná jak pracovat s Recepturami teplých pokrmů - zná normování, dokáže zacházet s váhou a použít odhad množství surovin - ovládá správnou váhu porcí dle receptur teplých jídel	<b>2) Předběžná úprava potravin a jejich zpracování</b> - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin - základní technika kuchařských dovedností - předběžná úprava = škrábání, omývání, čištění, krájení, strouhání - používání nerezových pomůcek - používání Receptur teplých pokrmů - normování, vážení, odhad surovin - hmotnost porcí podle Receptur teplých pokrmů	6 dnů
- zná rozdělení druhů jatečných mas a jejich použití - zná druhy ryb a jejich rozdělení - zná druhy zvěřiny a drůbeže - zná základní rozdělení druhů surovin, zná jejich použití a používá je v praxi	<b>3) Základní druhy surovin</b> - druhy jatečných mas, ryby a jejich rozdělení, použití - drůbež, zvěřina a jejich rozdělení - zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce – rozdělení, použití -	10 dnů
- zná základní tepelnou úpravu vařením, dušením a jeho použití dle výběru použitých surovin - zná základní tepelnou úpravu pečením, smažením podle použitých surovin	<b>4) Základní tepelné úpravy pokrmů</b> - základní tepelná úprava vařením a dušením - základní tepelná úprava pečením a smažením	10 dnů

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdělení polévek a používá znalosti v praxi</li> <li>- používá všech znalostí k přípravě vývarů, jejich čištění, zesilování</li> <li>- zná zahušťování, zjemňování, a ochucování bílých polévek</li> <li>- zná zavářky a vložky do hnědých polévek a dokáže je správně použít v praxi</li> </ul>	<p><b>5) Polévky – jejich základní technologické úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- polévky – rozdělení, význam ve výživě</li> <li>- polévky hnědé – vývary, samotná příprava, čištění, zesilování</li> <li>- polévky hnědé – zvláštní vývary B i C</li> <li>- polévky bílé – jejich úprava</li> <li>- zavářky a vložky do hnědých i bílých polévek</li> </ul>	12 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá znalosti o základech a používá je dle technologických postupů</li> <li>- zná postup a jejich použití v kuchyni</li> <li>- zná jejich rozdělení a použití při technologických postupech</li> <li>- používá znalosti o výrobě základních studených omáček</li> </ul>	<p><b>6) Příprava omáček a jejich základů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy a jejich rozdělení – cibulový, cibulovo-paprikový, zeleninový</li> <li>- základní omáčky teplé (bešamel, velaute)</li> <li>- příprava omáček hrubých (bílé a hnědé)</li> <li>- základní studené omáčky</li> </ul>	13 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná přílohy z brambor a obilovin, vlastní zpracování a použití</li> <li>- zná přílohy z těstovin a rýže, normování, expedici, technologické postupy</li> <li>- zná přílohy ze zeleniny a luštěnin a používá znalosti o technologické přípravě pokrmů</li> <li>- zná technologické i předběžné přípravy, hmotnosti, jednotlivých porcí</li> </ul>	<p><b>7) Příprava příloh a jednoduchých salátů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přílohy z brambor a mouky = obilovin</li> <li>- přílohy z těstovin a rýže</li> <li>- přílohy ze zeleniny a luštěnin</li> <li>- souhrn o přílohách všeho druhu</li> </ul>	9 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná použití brambor, zeleniny, luštěnin a hub k technologickým postupům bezmasých jídel upravených vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>- zná pokrmy ze sýrů, vajec, rýže a těstovin, jejich technologický postup, hmotnost 1 porce, způsob podávání</li> </ul>	<p><b>8) Bezmasé pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava bezmasých jídel z brambor, zeleniny, luštěnin a hub</li> <li>- příprava bezmasých jídel z rýže, těstovin, vajec a sýrů</li> </ul>	9 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a dokáže použít moučníky v gastronomii podle rozdělení</li> <li>- používá znalosti o litých a šlehaných hmotách při technologických postupech</li> <li>- zná přípravu kynutých těst, bramborových těst a dokáže je použít v praxi</li> <li>- zná přípravu listového, piškotového a lineckého těsta, které dokáže použít dle výroby daného produktu</li> </ul>	<p><b>9) Jednoduché moučníky a moučná jídla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam moučníků, jejich použití a rozdělení</li> <li>- úprava moučníků z litých a šlehaných těst</li> <li>- úprava moučníků z kynutých a bramborových těst</li> <li>- úprava moučníků z listových, piškotových a lineckých těst</li> </ul>	7 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede soubor dovedností odpovídajících požadavků ŠVP pro 1.ročník</li> </ul>	<p><b>10) Upevňování znalostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znalost a dovednost ŠVP pro 1.ročník</li> </ul>	5 dnů

## 2. Ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dnů 83
<b>Žák:</b> - dodržuje všechna provozní pravidla, zachází s provozním vybavením dle předpisů - zná a dodržuje všechny zásady BOZP - dodržuje celkovou hygienu na pracovišti - dbá na osobní hygienu - udržuje si pořádek na pracovišti, dodržuje veškeré pokyny k tomu zadané	<b>1) Úvod do odborného výcviku</b> - seznámení s provozem a jeho zařízením - seznámení s tematickými plány učiva - proškolení BOZP - protipožární předpisy - hygiena na pracovišti - osobní hygiena - plnění pracovních povinností provozu	2 dny
- se orientuje a používá již získané vědomosti z 1. ročníku - zná a dokáže použít rozdělení a použití hovězího masa - zná jednotlivé části hovězího masa - orientuje se v předběžné úpravě jejich způsobech a jejich správné použití při technologických postupech - ovládá správné krájení a vykošťování hovězího masa - zná správné tepelné úpravy hovězích mas, příhodných technologickým postupům	<b>2) Postupný rozvoj vědomostí a dovedností jejich rozvíjení při výrobě pokrmů</b> - stručné zopakování vědomostí z 1. ročníku - hovězí maso – rozdělení a názorné vysvětlení – použití jednotlivých částí - předběžná příprava – špikování, protýkání, nakládání, plnění - správné porcování, krájení, vykošťování hovězího masa - tepelná úprava hovězího masa vařením, dušením, pečením - seznámení s použitím hovězích drobů - hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav	13 dnů
- zná a dokáže použít jednotlivé části telecího masa v praxi - dokáže zhodnotit energetickou a biologickou hodnotu telecího masa - zvládne správně naporcovat a nakrájet jednotlivé části - používá všechny tepelné úpravy a způsoby příprav telecích mas - zná technologické postupy tepelných příprav vařením, dušením, zaděláváním, pečením, smažením - ovládá váhu jednotlivých porcí, různých tepelných úprav	<b>3) Telecí maso</b> - telecí maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí - použití telecího masa v dietní kuchyni - správné rozporcování a krájení telecího masa - způsoby tepelné přípravy telecího masa – zaděláváním, pečením, smažením - hmotnost porcí jednotlivých tepelných úprav - seznámení s droby telecích mas a jejich použití	10 dnů

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a používá jednotlivé části vepřového masa v praxi</li> <li>- ovládá správné porcování a vykošťování jednotlivých částí vepřových mas</li> <li>- používá všechny tepelné úpravy vepřových mas a dokáže jich použít při technologických postupech</li> <li>- zná využití uzeného masa v praxi a jeho správné použití</li> <li>- ovládá váhy jednotlivých druhů mas při různé tepelné úpravě</li> </ul>	<p><b>4) Vepřové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vepřové maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí</li> <li>- správné porcování a krájení vepřového masa</li> <li>- tepelné přípravy vepřového masa vařením, dušením, pečením, smažením</li> <li>- použití vepřového uzeného masa</li> <li>- hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav – podle druhu masa</li> <li>- seznámení s vepřovými droby a jejich použití = zejména v české kuchyni</li> </ul>	13 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a dokáže použít jednotlivé části skopového masa</li> <li>- zná použití králičího masa</li> <li>- dokáže zhodnotit energetickou, biologickou hodnotu králičího masa a jeho použití v dietní kuchyni</li> <li>- zná správné rozdělení skopového masa a jeho použití v praxi pro různé tepelné úpravy</li> <li>- zná veškeré gastronomické problémy týkající se podávání skopového masa</li> <li>- ovládá všechny váhy jedné porce všech tepelných úprav skopového masa</li> <li>- dokáže použít skopové droby v tepelné přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>5) Skopové maso, jehněčí, kůzlečí a králíčí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skopové maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí</li> <li>- králičí maso – rozdělení a použití jednotlivých částí</li> <li>- správné rozporcování králíka</li> <li>- správné rozporcování a krájení skopového masa</li> <li>- způsoby tepelné úpravy skopového masa</li> <li>- hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav</li> <li>- použití vnitřností skopových mas</li> </ul>	12 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a dokáže použít v praxi rozdělení ryb</li> <li>- ovládá předběžnou úpravu ryb</li> <li>- zvládá správné porcování ryb podle druhu a tepelné úpravy</li> <li>- zná varianty použití vnitřností v teplé i studené kuchyni</li> <li>- zná i jiné druhy korýšů, měkkýšů, obojživelníků = vyjmenovat + několik technologických postupů</li> </ul>	<p><b>6) Ryby</b> <b>Korýši, měkkýši, obojživelníci</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, použití ryb</li> <li>- předběžná úprava ryb podle druhu</li> <li>- správné porcování ryb</li> <li>- způsoby tepelné úpravy ryb vařením, dušením, pečením, smažením</li> <li>- použití vnitřností v teplé i studené kuchyni</li> <li>- seznámení s druhy jiných mořských živočichů, formou ukázky z učebnic a jiných knih</li> </ul>	6 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdělení a použití drůbeže v praxi</li> <li>- ovládá předběžnou úpravu drůbeže – vykostění, porcování</li> <li>- orientuje se v tepelných přípravách jednotlivých druhů a způsobů úprav</li> <li>- dokáže použít drůbeží droby do různých technologických postupů</li> <li>- zná vlastnosti jednotlivých porcí různých tepelných úprav</li> </ul>	<p><b>7) Drůbež</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení použití drůbeže stručné opakování z 1. ročníku</li> <li>- předběžná úprava drůbeže, vykošťování a porcování</li> <li>- tepelná úprava drůbeže vařením, zaděláváním, pečením, dušením, grilováním</li> <li>- seznámení s využitím drůbežích drobů</li> <li>- hmotnost jednotlivých porcí dle tepelné úpravy</li> </ul>	10 dnů

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdělení dokáže použít v praxi</li> <li>- ovládá předběžné úpravy všech druhů zvěřiny</li> <li>- zná správné porcování a vykošťování zvěřiny</li> <li>- orientuje se v jednotlivých tepelných úpravách různých typů zvěřiny</li> <li>- zná způsoby nakládání, špikování a použití různých marinád, přelivů, které se týkají divoké zvěře</li> </ul>	<p><b>8) Zvěřina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení použití zvěřiny, stručné opakování 1. ročníku</li> <li>- předběžná úprava zvěřiny, kucháním, vyvrhováním, stahováním, škubáním, atd.</li> <li>- předběžná úprava vykošťováním a porcováním</li> <li>- správné použití zvěřiny různých tepelných úprav</li> <li>- použití různých druhů marinád a studených a teplých přelivů (omáček)</li> </ul>	8 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná všechny druhy mletých mas a jejich různorodé použití</li> <li>- ovládá podle receptur pokrmů jejich tepelné zpracování</li> <li>- zná styl různých tvarů, dochucování a porcování hotových výrobků</li> <li>- používá znalostí o vazných prostředcích mletých mas a dokáže je v praxi použít</li> </ul>	<p><b>9) Mletá masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy mletých mas – samostatné i míchané = použití</li> <li>- tepelné zpracování mletých mas i jejich směsí</li> <li>- porcování, dochucování, tvarování různých druhů výrobků</li> <li>- seznámení s vaznými prostředky (pojivo pro mletá masa)</li> </ul>	6 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede vědomosti a dovednosti naučené během 2.ročníku</li> <li>- doplní vědomosti a dovednosti, které vcelku jistě úplně nezvládá – stále procvičuje, aby splňoval požadavky 2. ročníku</li> </ul>	<p><b>10) Upevňování znalostí a dovedností 2. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znalost a dovednost ŠVP pro 2.ročník</li> </ul>	3 dny

### 3. Ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dnů 83
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje všechna provozní pravidla, zachází s provozním vybavením dle předpisů</li> <li>- pracuje podle tématických plánů</li> <li>- zná a dodržuje všechny zásady BOZP, hygieny na pracovišti, osobní hygieny</li> <li>- dodržuje veškeré požární předpisy, dbá na celkové plnění všech pracovních povinností v provozu</li> <li>- dbá v rámci konzultací o zdokonalování a prohlubování všech vědomostí a dovedností doposud získaných</li> </ul>	<p><b>1) Úvod do odborného výcviku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s provozem a jeho zařízením</li> <li>- seznámení s tématickými plány učiva</li> <li>- proškolení o zdokonalení vědomostí o BOZP hygieně na pracovišti, osobní hygieně</li> <li>- protipožární předpisy a celkové plnění pracovních povinností v provozu</li> <li>- seznámení s významem konzultací</li> <li>- posílení sebevědomí, získání jistoty a přehledu o významu oboru kuchař</li> </ul>	2 dny

<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá a orientuje se v poznatcích již získaných v předchozích ročnících</li> <li>- dokáže použít všech znalostí, nových trendů různých výrobků a surovin v technologických postupech, které získává z odborné literatury nebo videokazet se zaměřením na technologii kuchaře</li> <li>- dokáže použít vhodné druhy masa k minutkové úpravě</li> <li>- používá vhodné části hovězího masa a dokáže je zpracovat</li> <li>- používá vhodné části telecího masa a dokáže je zpracovat</li> <li>- používá vhodné části vepřového masa a dokáže je zpracovat</li> <li>- používá vhodné části z daných druhů a dokáže je použít ke správnému minutkovému zpracování</li> <li>- využívá mletých mas k minutkové úpravě a vnitřností všech jatečných zvířat</li> <li>- pracuje na rozšíření poznatků o anglickém způsobu úpravy, grilování a rozšiřuje též znalosti o speciální technologii různých úprav masa a jiných produktů</li> <li>- zná dokončování tepelných úprav pokrmů před hostem</li> <li>- zná hmotnosti masa minutkově upravovaných, zabývá se estetikou a vzhledem podávaných pokrmů</li> </ul>	<p><b>2) Rozvoj vědomostí a dovedností při přípravě pokrmů na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stručné opakování všech druhů masa jatečných zvířat</li> <li>- použití speciální technologie v minutkové úpravě a využití všech nových trendů různých přípravků a nově používaných surovin</li> <li>- použití vhodných mas k minutkové úpravě</li> <li>- minutková úprava z hovězího masa, vhodné části masa k úpravě</li> <li>- minutková úprava z telecího masa, vhodné části masa k úpravě</li> <li>- minutková úprava z vepřového masa, vhodné části masa k úpravě</li> <li>- minutková úprava z ryb, zvěřiny, drůbeže, vhodné a nejčastěji používané části</li> <li>- minutková úprava z mletých mas a vnitřností všech udaných druhů zvířat</li> <li>- anglický způsob, grilování, speciální úpravy, využití speciální technologie</li> <li>- zařazení nových trendů zpracování minutkové úpravy a využití nových produktů a surovin</li> <li>- dokončení tepelné úpravy pokrmů před hostem</li> <li>- znalost hmotností mas, estetická úprava a celkové podávání všech minutkových pokrmů</li> </ul>	20 dní
---	---	--------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a používá technologických vědomostí o výrobě majonéz</li> <li>- dokáže použít znalosti k výrobě složitých salátů, aspiků, rosolů</li> <li>- zná výrobu marinád a pochoutkového másla, dokáže je dobře použít</li> <li>- využívá znalostí k výrobě chlebičků, jednohubek, kanapek a dokáže je použít</li> <li>- dokáže vyrobit i použít výrobky z vajec, zeleniny, sýrů</li> <li>- zná úpravu ryb a podávání kaviáru</li> <li>- ovládá výrobu paštik, galantin, masových pěn, huspenin a dokáže je použít v praxi</li> <li>- zná podávání i výrobu koktejlů a dbá na estetický vzhled</li> <li>- zdokonaluje stále své vědomosti a dovednosti pomocí odborné literatury, aby dokázal využít nových trendů a specialit</li> </ul>	<p><b>3) Studená kuchyně: Studené předkrmy + pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava majonéz za tepla i za studena, zásady při výrobě</li> <li>- úprava složitých salátů, aspiků, rosolů – význam, použití</li> <li>- úprava marinád a pochoutkových másel – využití ve studené kuchyni</li> <li>- výroba chlebičků, chuťovek, kanapek. Hlavní zásady při výrobě, normování, použití.</li> <li>- použití sýrů, vajec a zeleniny ve studené kuchyni – samotné výrobky a jejich použití</li> <li>- úprava ryb zpracovaných ve studené kuchyni – použití. Kaviár – podávání</li> <li>- úprava masových pěn, paštik, galantin a huspenin</li> <li>- příprava koktejlů – jejich podávání, estetický vzhled</li> <li>- seznámení s novými trendy studené kuchyně, různé speciality</li> </ul>	20 dní
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže použít vejce a sýry k výrobě teplého předkrmu</li> <li>- dokáže použít maso všech jatečních zvířat, vnitřností, ryb a drůbež k různým teplým předkrmům</li> <li>- zdokonaluje své poznatky o speciální úpravě teplých předkrmů</li> </ul>	<p><b>4) Studená kuchyně</b></p> <p><b>Příprava teplých předkrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využití vajec a sýrů ve studené kuchyni</li> <li>- využití masa mletého, vnitřností z jatečních mas, ryb, drůbeže</li> <li>- speciální úpravy teplých předkrmů – nové trendy</li> <li>- použití ovoce a zeleniny ve studené kuchyni</li> </ul>	7 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná přípravu technologických postupů některých zahraničních kuchyní</li> <li>- používá znalosti o technologii české kuchyně</li> <li>- zná „krajová“ jídla a jejich technologické postupy</li> <li>- dokáže vytvořit vlastní kalkulaci jídla</li> </ul>	<p><b>5) Cizí (zahraniční) kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s přípravou pokrmů různých zahraničních kuchyní, nejvíce propagované: čínská, ruská, maďarská, francouzská, italská</li> <li>- česká kuchyně</li> <li>- „krajová“ jídla</li> <li>- vlastní kalkulace jídel</li> <li>- trendy moderní kuchyně</li> </ul>	9 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná význam a rozdělení moučníků</li> <li>- zná způsoby podávání moučníků</li> <li>- zvládá technologické postupy výroby moučníků z kynutých, litých, lineckých, piškotových, třených, listových, odpalovaných, tvarohových těst a zná jejich tepelné zpracování</li> <li>- ovládá výrobu kaší a pudinků</li> <li>- zvládá výrobu různých polev a nápojů</li> </ul>	<p><b>6) Rozšíření vědomostí o moučnicích, polevách a nápojích</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam moučníků, rozdělení a jejich tepelné zpracování</li> <li>- podávání moučníků</li> <li>- výroba moučníků z kynutých, litých, lineckých, piškotových, třených, listových, odpalovaných, tvarohových těst</li> <li>- úprava kaší a pudinků</li> <li>- úprava různých polev a nápojů</li> </ul>	12 dnů

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá všechny skupiny dietních jídel</li> <li>- dokáže je v praxi použít a přizpůsobit novým trendům</li> <li>- zná zásady a principy dietních pokrmů</li> <li>- ovládá znalosti vegetariánské kuchyně, racionální výživy</li> <li>- využije znalostí o odlehčené stravě</li> <li>- dokáže manipulovat se surovinami při výdeji a příjmu surovin</li> <li>- používá všech znalostí získaných jinou formou vzdělání</li> </ul>	<p><b>7) Alternativní témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znalost dietních skupin</li> <li>- použití dietních pokrmů v kuchyni</li> <li>- zásady a principy dietní kuchyně</li> <li>- vegetariánská strava, racionální výživa</li> <li>- odlehčená strava, zdravá výživa</li> <li>- dovednost zacházení s potravinami při příjmu a výdeji surovin</li> <li>- manipulace a evidence potravin</li> <li>- využití znalostí při účasti různých kurzů exkurzí a přednášek</li> </ul>	10 dnů
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede vědomosti a dovednosti naučené během 3.ročníku</li> <li>- dokáže použít všech znalostí a vědomostí získaných během konzultací</li> <li>- dokáže použít v teorii i praxi všechny získané vědomosti i dovednosti během 1., 2., 3.ročníku</li> <li>- prověří všechny své vědomosti a dovednosti před závěrečnými zkouškami</li> </ul>	<p><b>8) Upevňování znalostí a vědomostí 3.ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znalost a dovednost ŠVP pro 3.ročník</li> <li>- použití rozšířených znalostí a vědomostí získaných na konzultacích</li> <li>- význam konzultace 3.ročníku</li> <li>- prověření všech znalostí a dovedností před závěrečnými zkouškami</li> </ul>	3 dny

## **DODATEK Č.1 - ŠVP KUCHAR**

### **2. Doplnění charakteristiky přístupu k žákům se SVP a k nadaným žákům**

/Vztahuje se ke straně 9 – charakteristika ŠVP/

Žáci se SVP

Evidujeme tyto tři skupiny žáků: žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se zdravotním postižením a žáci sociálně znevýhodnění. Všichni žáci mohou navštěvovat konzultační hodiny jednotlivých učitelů. Škola vlastní fond učebnic, které může v případě nutnosti zapůjčit žákům ze zmíněných skupin. Další možností je využívání školních počítačů mimo výuku pro potřeby vzdělávání se. Naše škola postupně přechází na elektronickou podobu učebnic, žáci mají k dispozici programy OPVK, které jsou při výuce používány a jsou vyvěšeny na webových stránkách školy. V případě dlouhodobé absence žáka, který nemá přístup k internetu dostane okopírované materiály od učitele. Učitelé volí vhodné vyučovací metody pro práci se žáky se SVP, ve výuce jsou často využívány interaktivní tabule, vizualizéry a další technické pomůcky. Škola spolupracuje s PPP, sociálními pracovníci, DD, ÚP a dalšími institucemi. Žákům se věnuje třídní učitel a výchovný poradce, ke každému žákovi se přistupuje individuálně.

Nadaní žáci

Mimořádně nadaným žákům zajistí škola odpovídající přístup formou individuálního vzdělávacího plánu.

### **3. Materiální a personální zajištění výuky**

/vztahuje se ke straně 5 – charakteristika ŠVP/

Žáci využívají pro teoretickou výuku obě budovy školy na Hlaváčkově náměstí. V budově A /stará budova/ je 8 učeben a 1 počítačová učebna. V budově B jsou 3 nově vybavené učebny, ve všech jsou interaktivní tabule, dataprojektory, vizualizéry a 1 počítačová učebna.

Škola nemá vlastní tělocvičnu, pronajímá si Sokolovnu od města. Jídelna se v budově školy také nenachází, žáci mají možnost využít služeb školní jídelny za obchodní akademii.

Teoretickou výuku zajišťuje 17 pracovníků s převážně odbornou kvalifikací pro dané předměty. Většina pedagogických pracovníků má více než 10-letou zkušenost s učňovským školstvím.

Praktická výuka je zajišťována v 1. ročníku ve cvičné kuchyni v prostorách školy na Hlaváčkově náměstí. Ve 2. a 3. ročníku probíhá praktická výuka na smluvních pracovištích.