

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Kuchař

1	Identifikační údaje	4
1.1	Předkladatel	4
1.2	Zřizovatel	4
1.3	Název ŠVP	4
1.4	Platnost dokumentu	5
2	Profil absolventa	6
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	7
2.2	Kompetence absolventa	7
2.3	Způsob ukončení vzdělávání	12
3	Charakteristika vzdělávacího programu	13
3.1	Celkové pojetí vzdělávání	13
3.2	Organizace výuky	13
3.3	Realizace praktického vyučování	15
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie	15
3.5	Začlenění průřezových témat	19
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou	20
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	21
3.8	Organizace přijímacího řízení	21
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	22
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	23
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	25
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	26
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání	27
4	Učební plán	28
4.1	Týdenní dotace - přehled	28
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	29
4.2	Celkové dotace - přehled	31
4.3	Přehled využití týdnů	32
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	33
6	Učební osnovy	34
6.1	Český jazyk	34
6.2	Cizí jazyk	65
6.2.1	Anglický jazyk	65
6.3	Občanská nauka	90
6.4	Fyzika	107
6.5	Chemie	126
6.6	Matematika	136
6.7	Tělesná výchova	149
6.8	Práce s počítačem	194
6.9	Ekonomika	220

6.10	Základy podnikání	228
6.11	Technologie	233
6.12	Potraviny a výživa	271
6.13	Stolničení.....	289
6.14	Písemná a elektronická komunikace	312
6.15	Restaurační provoz.....	319
6.16	Společenská výchova.....	326
6.17	Odborný výcvik.....	332
7	Zajištění výuky	374
8	Charakteristika spolupráce.....	375
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi	375
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	375

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední odborná škola obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

ADRESA ŠKOLY: Štursova 14, Olomouc, 77900

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: PhDr. Ladislav Pochyla

KONTAKT: Mgr. Sylva Guziková Sedláčková - sedlackova@stursovka.cz; Mgr. Jaroslav Petera - petera@stursovka.cz; Ing. Alexandra Herbriková - herbrikova@stursovka.cz; Mgr. Mojmír Možný - mozny@stursovka.cz

IČ: 00577448

IZO: 000577448

RED-IZO: 600017061

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Mgr. Sylva Guziková Sedláčková

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Olomoucký kraj

ADRESA ZŘIZOVATELE: Olomoucký kraj, Jeremenkova 1191/40a, Olomouc, 77900

KONTAKTY:

Odbor školství a mládeže

Jeremenkova 40b, 779 00 Olomouc

Telefon: 585 508 857

Email: m.gajdusek@olkraj.cz

www: olkraj.cz

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Kuchař

MOTIVAČNÍ NÁZEV:

KÓD A NÁZEV OBORU: 65 - 51 - H/01 Kuchař

ZAMĚŘENÍ: všeobecné

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2024

VERZE SVP: 2

ČÍSLO JEDNACÍ: SSOS/1147/2024

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 11. 6. 2024

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 23. 5. 2024

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední odborná škola obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

ADRESA ŠKOLY: Štursova 14, Olomouc, 77900

ZŘIZOVATEL: Olomoucký kraj, Jeremenkova 1191/40a, Olomouc, 77900

NÁZEV ŠVP: Kuchař

KÓD A NÁZEV OBORU: 65 - 51 - H/01 Kuchař

PLATNOST OD: 01.09.2024

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

Pracovní uplatnění absolventa:

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. 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. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

Dovednosti odborného charakteru:

- 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 konveniencí, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny
- kontroluje kvalitu provedené práce
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent ŠVP Kuchař-číšník, zaměření kuchař se uplatní při výkonu povolání zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství. Absolvent zná technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technickou využitelnost. U tohoto zaměření se prohlubuje příprava v odbytu a obsluze. Zná techniku jednoduché a složité obsluhy, umí sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Je připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně. Po vykonání závěrečné zkoušky se může ucházet o přijetí do oborů vzdělání s maturitní zkouškou pro absolventy tříletých oborů s výučním listem. Dále může svou kvalifikaci prohlubovat v profesních kurzech a školeních. V současné době mohou využívat možnosti pracovat v zahraničí, zejména v zemích Evropské unie.

2.2 Kompetence absolventa

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- získali pozitivní vztah k učení
- efektivně organizovali a plánovali svou práci
- vybírali podstatné informace, využívali je nejen v učení ale i v osobním životě
- hledali souvislosti, propojovali poznatky z různých oblastí a vytvářeli komplexnější pohled
- uměli kriticky zhodnotit svou vlastní práci
- znali možnosti svého dalšího vzdělávání a aktivně je využívali

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- identifikovali problém, přistupovali k jeho řešení proaktivně
- byli odpovědní za svá rozhodnutí a výsledky svých činů
- samostatně řešili problémy, vyhledávali informace k řešení problémů
- využívali získané vědomosti a dovednosti ke hledání různých variant řešení
- přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a uměli zhodnotit výsledky svého jednání a chování

- vnímali různé problémové situace nejen ve škole, identifikovali je, naplánovali způsoby řešení problému a využívali k tomu vlastních zkušeností a úsudku

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- formulovali a vyjadřovali své myšlenky a názory v logickém sledu kultivovaným způsobem v písemném i ústním projevu
- vyjadřovali své názory výstižně, souvisle
- vhodně argumentovali, reagovali, dokázali obhajovat své názory
- naslouchali druhým, diskutovali, uměli přiznat chybu
- rozuměli různým typům textů, obrazových materiálů, běžným gestům
- dokázali vytvářet přátelské vztahy a vazby pomocí komunikativních dovedností, efektivně využívali komunikační technologie
- komunikovali v anglickém jazyce minimálně na úrovni A2

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- efektivně pracovali v týmu, spolupracovali s dalšími při řešení úkolů
- jednali a chovali se tak, aby podporovali sebedůvěru, sebeúctu, pomáhali slabším, vzájemně se podporovali
- vytvářeli přátelské vztahy nejen na pracovišti ale i v osobním životě

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- byli schopni vcítit se do situace druhých
- respektovali odlišné názory a postoje
- přistupovali odpovědně k plnění svých povinností
- v krizových situacích se chovali odpovědně
- podporovali hodnoty, místní, evropské a světové kultury a kulturního dědictví
- znali hodnotu života
- aktivně se zajímali nejen o místní ale i světové dění, dovedli správně vyhodnocovat dané situace
- objektivně posuzovali události veřejného života, aktivně se do něj zapojovali

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- chápali podstatu a principy podnikání
- získali a kriticky vyhodnocovali informace o vzdělávacích a pracovních příležitostech
- cílevědomě a odpovědně se rozhodovali o svém dalším uplatnění na pracovním trhu a dalším vzdělávání, aktivně se zapojili do procesu celoživotního učení
- rozvíjeli svůj osobní a odborný potenciál
- znali a uměli vyhodnotit realitu tržního prostředí
- měli přehled o možnostech uplatnění na pracovním trhu, o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky
- aktivně se zapojili a uplatnili se na pracovním trhu

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- aplikovali matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- zvládli odhadovat výsledky a uměli ověřovat jejich správnost
- rozuměli matematickým pojmům
- identifikovali „jádro“ problému a postupnými kroky problém vyřešili
- uplatňovali logické i empirické metody v profesním životě

Digitální kompetence

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi

- ovládali digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence
- dokázali využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě
- využívali a nastavovali digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí
- dokázali získávat, spravovat a sdílet data, informace a digitální obsah v textových, grafických, zvukových formátech
- posuzovali data, informace a digitální obsah, dokázali volit efektivní postupy, strategie a způsoby
- vytvářeli, vylepšovali a propojovali digitální obsah v různých formátech
- dokázali využívat digitální prostředky jako nástroj vyjadřování
- navrhovali prostřednictvím digitálních technologií řešení, která umožní vylepšit postupy a technologie a využít je v profesním životě
- uměli poradit ostatním lidem s běžnými technickými problémy
- reagovali na proměnlivost digitálních technologií a posuzovali jejich vliv na společnost, osobní a pracovní život jedince a na životní prostředí
- chápali přínosy a rizika digitálních technologií
- rozpoznali a předcházeli situacím, které ohrožují bezpečnost zařízení a dat

- předcházeli situacím ohrožujícím duševní a tělesné zdraví při práci s digitálními technologiemi
- při komunikaci a sdílení informací jednali eticky, s ohleduplností a respektem k druhým lidem

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a požární preven
- rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajistili odstranění závad a možných rizik
- dokázali účinně poskytnout nebo zajistit první pomoc
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbali na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb
- dodržovali standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti na pracovišti
- zohledňovali požadavky klienta
- neustále se vzdělávali, rozšiřovali své portfolio znalostí a dovedností

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- zvládli spočítat při plánování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk
- předvídali vliv určité činnosti na životní prostředí, sociální dopady
- znali význam a užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými používanými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- efektivně hospodařili s finančními prostředky firmy i s vlastními finančními prostředky

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- znali způsoby skladování potravin a nápojů

- rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- dodržovali požadavky na hygienu v gastronomii

Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- ovládali technologické postupy přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- kontrolovali kvalitu připravovaných pokrmů
- esteticky dohotovovali výrobky a zajistili jejich expedici
- správně uchovávali hotové pokrmy

Ovládat techniku odbytu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- ovládali druhy a techniky odbytu
- dbali na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář

Vykonávat obchodně - provozní aktivity

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- kalkulovali ceny výrobků a služeb
- připravili podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí školským zákonem a dalšími právními předpisy. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Závěrečné zkoušky se skládají dle jednotného zadání (JZZZ) na základě novely školského zákona, která vstoupila v platnost 1. května 2015. Nové závěrečné zkoušky od srpna 2014 zabezpečuje Národní ústav pro vzdělávání. Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další nástavbové studium na středních školách.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední odborná škola obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

ADRESA ŠKOLY: Štursova 14, Olomouc, 77900

ZŘIZOVATEL: Olomoucký kraj, Jeremenkova 1191/40a, Olomouc, 77900

NÁZEV ŠVP: Kuchař

KÓD A NÁZEV OBORU: 65 - 51 - H/01 Kuchař

PLATNOST OD: 01.09.2024

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

ŠVP je realizováno podle RVP, státem schváleného pedagogického dokumentu, v jehož konečné fázi budou vytvořeny optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce.

Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro jejich uskutečňování je podmínkou vzdělávání v daném programu, propojení teoretických a praktických znalostí a dovedností. V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvíjení komunikativních dovedností, schopnosti řešit problémové situace a využívání informační technologií.

Výběr metod a postupů odpovídá odborné úrovni pedagogů a jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů. Výuka je zaměřena na rozvíjení tvůrčích schopností, využívání autodidaktických metod, problémové učení a týmovou práci.

Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování:

- diskuze
- řízený rozhovor
- obhajoba vlastních názorů a postojů

Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé:

- soutěže v oboru
- veřejné prezentace žáků
- řešení konfliktních situací
- využívání projektových metod výuky

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována v tříleté formě denního studia. Je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání se závěrečnou zkouškou. Vzdělávání ve škole se člení na teoretické a praktické vyučování. Praktické vyučování probíhá formou odborného výcviku.

Odborný výcvik probíhá cyklicky, v lichém nebo sudém týdnu, pracovní doba je v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku 7 hodin.

Forma realizace praktického vyučování

Odborný výcvik oboru Kuchař probíhá formou skupinové a individuální výuky, která se uskutečňuje na smluvních pracovištích školy. U skupinové výuky je ve skupině maximálně 15 žáků, kteří vykonávají odborný výcvik pod vedením kvalifikovaného učitele odborného výcviku. UOV koordinuje pracovní činnosti daného vyučovacího dne. Individuální výuka probíhá pod vedením instruktorů a je kontrolována učiteli odborného výcviku. Skupinová i individuální výuka uskutečňuje na pracovištích fyzických nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzdělávání a uzavřely se školou smlouvu o obsahu a rozsahu praktického vyučování a podmínkách pro jeho konání. Smlouva se uzavírá vždy na 1 rok. Škola má uzavřenou smlouvu s různými gastronomickými provozy v Olomouci a okolí - Lobster Catering, Plan B, Clarion Congress Hotel Olomouc, NH Collection Olomouc, Congress, Hostinec Chomout, Restaurace U Kristýna, Caffè Opera, Penzion U Bláhů,, MŠ a ŠJ Kopretinka, Menza UP Olomouc

Učební hodina v odborném výcviku trvá 60 minut, pracovní doba žáků je stanovena v závislosti na ročníku 6 - 7 hodin denně. V průběhu odborného výcviku se provádí nácvik pracovních činností žáků. Nejčastěji používanou metodou v odborném výcviku je metoda instruktáže. Učitel odborného výcviku, případně instruktor, provádí průběžnou instruktáž, kontroluje práci žáků, radí jim a provádí hodnocení jejich činností.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Ke vzdělávacím aktivitám školy patří účast žáků a pedagogů v programu Erasmus+. Účastníci mobilit vyjíždějí na zahraniční stáže, kde se zdokonalují v praktických dovednostech a získávají nové znalosti. Škola je velmi aktivní ve vyhledávání nových zahraničních partnerů a podporuje účastníky mobilit. Současně jsme i přijímající organizací, přijímáme zahraniční žáky a pedagogy, kteří vykonávají praxi na smluvních pracovištích školy, případně na školních pracovištích. Škola tak podporuje i osobnostní růst stážistů a dalších žáků, kteří jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a toleranci. Díky projektům podporujeme i výchovu k aktivnímu občanství.

Škola je zapojena i v dalších projektech, např. Aktivní občanství v globálních souvislostech (spolupracujeme s organizací ARPOK o.p.s., partnerem je Knihovna města Olomouce a projekt je podpořen v programu Active Citizens Fund), Světová škola a další.

K dalším aktivitám patří účast žáků na různých vzdělávacích seminářích, besedách, workshopech; na kulturních a sportovních akcích (návštěvy divadel, filmových představení, výstav; futsalové zápasy, lyžařský kurz).

Žáci se účastní odborných soutěží (Gastro Makro Cup, Junior Cocktail Competition, Svačina s Rio Mare atd.), mohou se účastnit odborných kurzů (kurz nehtové modeláže, baristický a barmanský kurz)

Škola připravuje rauty pro různé subjekty, do jejich přípravy jsou aktivně zapojováni i žáci.

3.3 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, který probíhá v odborných učebnách školy nebo na pracovištích smluvních firem. Při organizaci odborného výcviku škola využívá individuální i skupinovou formu odborného výcviku.

Při individuální formě probíhá odborný výcvik na pracovištích fyzických a právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzdělávání a uzavřely se školou smlouvu o obsahu a rozsahu praktického vyučování a podmínkách pro jeho konání. Smlouva se uzavírá vždy na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením proškolených instruktorů a je kontrolována učiteli odborného výcviku. Při praktickém vyučování v individuální formě se na žáky vztahují také ustanovení Zákoníku práce.

Skupinová forma realizace odborného výcviku probíhá na pracovištích ve škole a na smluvních pracovištích školy u fyzických a právnických osob zajištěných školou. Odborný výcvik se uskutečňuje ve skupinách, které zahrnují maximálně 15 žáků. Skupinová výuka na všech pracovištích je vedena učitelem odborného výcviku. Začátek výuky i pracovní doba žáků se přizpůsobuje danému pracovišti. Žáci 1. ročníku mají stanovenou denní pracovní dobu 6 hodin, 2. a 3. ročníku 7 hodin.

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • získali pozitivní vztah k učení • efektivně organizovali a plánovali svou práci • vybírali podstatné informace, využívali je nejen v učení ale i v osobním životě • hledali souvislosti, propojovali poznatky z různých oblastí a vytvářili komplexnější pohled • uměli kriticky zhodnotit svou vlastní práci • znali možnosti svého dalšího vzdělávání

Výchovné a vzdělávací strategie	
	vzdělávání a aktivně je využívali
Kompetence k řešení problémů	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - identifikovali problém, přistupovali k jeho řešení proaktivně - byli odpovědní za svá rozhodnutí a výsledky svých činů - samostatně řešili problémy, vyhledávali informace k řešení problémů - využívali získané vědomosti a dovednosti ke hledání různých variant řešení - přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a uměli zhodnotit výsledky svého jednání a chování - vnímali různé problémové situace nejen ve škole, identifikovali je, naplánovali způsoby řešení problému a využívali k tomu vlastních zkušeností a úsudku
Komunikativní kompetence	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - formulovali a vyjadřovali své myšlenky a názory v logickém sledu kultivovaným způsobem v písemném i ústním projevu - vyjadřovali své názory výstižně, souvisle - vhodně argumentovali, reagovali, dokázali obhajovat své názory - naslouchali druhým, diskutovali, uměli přiznat chybu - rozuměli různým typům textů, obrazových materiálů, běžným gestům - dokázali vytvářet přátelské vztahy a vazby pomocí komunikativních dovedností, efektivně využívali komunikační technologie - komunikovali v anglickém jazyce minimálně na úrovni A2
Personální a sociální kompetence	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - efektivně pracovali v týmu, spolupracovali s dalšími při řešení úkolů - jednali a chovali se tak, aby podporovali sebedůvěru, sebeúctu, pomáhali slabším, vzájemně se podporovali - vytvářeli přátelské vztahy nejen na pracovišti ale i v osobním životě
Občanské kompetence a kulturní povědomí	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - byli schopni vcítit se do situace druhých - respektovali odlišné názory a postoje - přistupovali odpovědně k plnění svých povinností - v krizových situacích se chovali odpovědně - podporovali hodnoty, místní, evropské a světové kultury a kulturního dědictví - znali hodnotu života

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- aktivně se zajímali nejen o místní ale i světové dění, dovedli správně vyhodnocovat dané situace - objektivně posuzovali události veřejného života, aktivně se do něj zapojovali
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - chápali podstatu a principy podnikání - získali a kriticky vyhodnocovali informace o vzdělávacích a pracovních příležitostech - cílevědomě a odpovědně se rozhodovali o svém dalším uplatnění na pracovním trhu a dalším vzdělávání, aktivně se zapojili do procesu celoživotního učení - rozdělali svůj osobní a odborný potenciál - znali a uměli vyhodnotit realitu tržního prostředí - měli přehled o možnostech uplatnění na pracovním trhu, o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky - aktivně se zapojili a uplatnili se na pracovním trhu
Matematické kompetence	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - aplikovali matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích - zvládli odhadovat výsledky a uměli ověřovat jejich správnost - rozuměli matematickým pojmům - identifikovali „jádro“ problému a postupnými kroky problém vyřešili - uplatňovali logické i empirické metody v profesním životě
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a požární prevence - rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajistili odstranění závad a možných rizik - dokázali účinně poskytnout nebo zajistit první pomoc - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dbali na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb - dodržovali standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti na pracovišti - zohledňovali požadavky klienta - neustále se vzdělávali, rozšiřovali své portfolio znalostí a dovedností
Jednat ekonomicky a v souladu se	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi:

Výchovné a vzdělávací strategie	
strategií trvale udržitelného rozvoje	• zvládli spočítat při plánování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisky • předvídali vliv určité činnosti na životní prostředí, sociální dopady • znali význam a užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení • nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými používanými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí • efektivně hospodařili s finančními prostředky firmy i s vlastními finančními prostředky
Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek • znali způsoby skladování potravin a nápojů • rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů • měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování • dodržovali požadavky na hygienu v gastronomii
Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu • ovládali technologické postupy přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní • kontrolovali kvalitu připravovaných pokrmů • esteticky dohotovovali výrobky a zajistili jejich expedici • správně uchovávali hotové pokrmy
Ovládat techniku odbytu	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • ovládali druhy a techniky odbytu • dbali na estetiku při pracovních činnostech • společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky • volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
Vykonávat obchodně-provozní aktivity	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování • vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou • využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje

Výchovné a vzdělávací strategie	
	• sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií • kalkulovali ceny výrobků a služeb • připravili podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu • sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
Digitální kompetence	Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • ovládali digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence • dokázali využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě • využívali a nastavovali digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí • dokázali získávat, spravovat a sdílet data, informace a digitální obsah v textových, grafických, zvukových formátech • posuzovali data, informace a digitální obsah, dokázali volit efektivní postupy, strategie a způsoby • vytvářeli, vylepšovali a propojovali digitální obsah v různých formátech • dokázali využívat digitální prostředky jako nástroj vyjadřování • navrhovali prostřednictvím digitálních technologií řešení, která umožní vylepšit postupy a technologie a využít je v profesním životě • uměli poradit ostatním lidem s běžnými technickými problémy • reagovali na proměnlivost digitálních technologií a posuzovali jejich vliv na společnost, osobní a pracovní život jedince a na životní prostředí • chápali přínosy a rizika digitálních technologií • rozpoznali a předcházeli situacím, které ohrožují bezpečnost zařízení a dat • předcházeli situacím ohrožujícím duševní a tělesné zdraví při práci s digitálními technologiemi • při komunikaci a sdílení informací jednali eticky, s ohleduplností a respektem k druhým lidem

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	ČJ, ON, F, TV, PRP, TECH, PV,	ČJ, ON, TV, PRP, EK, TECH, PV,	ČJ, ON, TV, PRP, EK, ZPOD,

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
	ST , RP , SV , OV , AJ	ST , PEK , OV , AJ	TECH , PV , ST , OV , AJ
Člověk a životní prostředí	ČJ , ON , F , TV , PRP , TECH , PV , ST , RP , OV , AJ	ČJ , ON , CH , TV , PRP , EK , TECH , PV , ST , PEK , OV , AJ	ČJ , ON , CH , TV , PRP , EK , ZPOD , TECH , PV , ST , OV , AJ
Člověk a svět práce	ČJ , ON , F , M , TV , PRP , TECH , PV , ST , RP , SV , OV	ČJ , ON , M , TV , PRP , EK , TECH , PV , ST , PEK , OV	ČJ , ON , M , TV , PRP , EK , ZPOD , TECH , PV , ST , OV , AJ
Člověk a digitální svět	ON , F , TV , PRP , TECH , PV , ST , RP , SV , OV	ON , TV , PRP , EK , TECH , PV , ST , PEK , OV	ON , TV , PRP , EK , ZPOD , TECH , PV , ST , OV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
AJ	Anglický jazyk
CH	Chemie
ČJ	Český jazyk
EK	Ekonomika
F	Fyzika
M	Matematika
ON	Občanská nauka
OV	Odborný výcvik
PEK	Písemná a elektronická komunikace
PRP	Práce s počítačem
PV	Potraviny a výživa
RP	Restaurační provoz
ST	Stolničení
SV	Společenská výchova
TECH	Technologie
TV	Tělesná výchova
ZPOD	Základy podnikání

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

kurz studené kuchyně, kurz španělské gastronomie, kurz foie gras

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem. Hodnocení a klasifikace jsou součástí výchovy a vzdělávání žáků, jsou pro ně stanovena pravidla v souladu se školskými předpisy. Klasifikace může být průběžná / hodnotí dílčí výsledky žáka v jednotlivých předmětech / nebo celková / na konci 1. a 2. pololetí/.

Součástí klasifikačního řádu jsou i pravidla chování, včetně postihů:

Chování žáků se klasifikuje stupni:

- velmi dobré - žák se chová a jedná v souladu s platnými předpisy
- uspokojivé - žák porušuje školní řád řadou drobných přestupků / vyrušuje při vyučování, nenosí pomůcky, nechodí včas do vyučování a na odborný výcvik, má neomluvenou absenci /
- neuspokojivé - žák závažným způsobem porušuje školní řád

Při opakovaném porušování školního řádu nebo porušení školního řádu závažným způsobem může být žák podmíněčně vyloučen nebo vyloučen ze studia.

Prospěch žáka v jednotlivých předmětech se klasifikuje stupni:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň prospěchu stanoví učitel jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a o výchovných opatřeních informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

Podklady pro hodnocení učitel získává různými druhy zkoušek - ústní, písemné, orientační apod., sledováním připravenosti žáka na výuku z hlediska domácí přípravy, soustavným sledováním aktivity žáka. Výsledná klasifikace není jen aritmetickým průměrem známek za dané klasifikační období, ale vždy je přihlíženo k žakovým vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

Způsoby hodnocení

Klasifikací

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené výsledky ze ZŠ, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické i osobnostní.

Zdravotní způsobilost uchazeče:

Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní registrovaný praktický lékař. V případě zdravotního omezení přijetí závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo jeho předpokládaného uplatnění. Při nástupu mají žáci povinnost absolvovat prohlídku na pracovním lékařství dle oboru.

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky

Obsah přijímacího řízení

Žák podává přihlášku s výpisem vysvědčení z posledních dvou ročníků základní školy, na jejímž základě se stanoví pořadí. Žák je přijat, jestliže se umístí v celkovém pořadí uchazečů v rozmezí předpokládaného počtu přijímaných uchazečů, který je stanoven v souladu s povolenou kapacitou oboru.

Kritéria přijetí žáka

Znalosti žáka vyjádřené hodnocením známkou na vysvědčení ze vzdělávání dle platné legislativy.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

Závěrečné zkoušky:

Forma ZZ je dána legislativou, žáci jsou během studia průběžně připravováni k úspěšnému zvládnutí ZZ. Závěrečná zkouška se skládá ze 3 částí – písemná, praktická a ústní zkouška. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání.

Harmonogram ZZ je zveřejněn v dostatečném předstihu dle platné legislativy.

Témata písemné závěrečné zkoušky jsou generovány z banky úkolů Národního ústavu pro vzdělávání. Ředitel školy přidělí každému žákovi jedno téma. Tato zkouška trvá nejdéle 240 minut.

Ke každému tématu jsou vždy vypracována kritéria a pravidla hodnocení, kterými se vyučující, kteří tyto práce opravují, řídí.

U praktické části vybere ředitel školy minimálně 1 téma, pokud vybere více témat, žáci si téma losují. Žáci konají praktickou závěrečnou zkoušku nejdéle 3 dny, v jednom dni trvá zkouška nejvýše 7 hodin. Pro ústní zkoušku ředitel školy převezme z jednotného zadání 25 až 30 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Ke každému tématu je přiřazena jedna podotázka z obecného přehledu ze světa práce, která je součástí jednotného zadání. Příprava ke zkoušce trvá 15 minut a samotná zkouška také 15 minut.

V případě úspěšného zvládnutí všech tří částí získají žáci výuční list společně s vysvědčením o závěrečné zkoušce.

V případě, že žák zkoušku, která je součástí závěrečné zkoušky, vykonal neúspěšně, může konat opravnou zkoušku, a to nejvýše dvakrát z každé zkoušky. Pokud se žák ke zkoušce nedostaví a svou nepřítomnost řádně omluví nejpozději do 3 pracovních dnů od konání zkoušky předsedovi zkušební komise nebo nekoná závěrečnou zkoušku z důvodu neukončení posledního ročníku vzdělávání, má právo konat náhradní zkoušku v termínu stanoveném zkušební komisí. Žák může závěrečnou zkoušku vykonat nejpozději do 5 let od data, kdy přestal být žákem školy.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Škola poskytuje žákům se speciálními vzdělávacími potřebami podpůrná opatření, která se člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření 1. stupně poskytuje škola bez doporučení školského poradenského zařízení na návrh pedagogů. V tomto případě třídní učitel ve spolupráci s výchovnou poradkyní a s učiteli konkrétních vyučovacích předmětů vypracuje plán pedagogické podpory 1. stupně. (Dokument Postup školy při poskytování podpůrných opatření prvního stupně – PLPP). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických předmětů a z odborného výcviku.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga, poskytnutí kompenzačních

pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Za spolupráci se ŠPZ odpovídá výchovná poradkyně. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích se SVP a ti pak předají informace příslušným vyučujícím.

Na vzdělávání a péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a nadanými žáky se podílí školní poradenské pracoviště, které tvoří výchovný poradce, školní psycholog a metodik primární prevence. Společně konzultují a řeší situace vyžadující intervenční nebo preventivní péči, případně konzultaci s rodiči, pedagogy nebo zprostředkování jiné odborné péče.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Individuální vzdělávací plán (IVP) zpracovává škola pro žáka od druhého stupně podpůrných opatření a to na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce. IVP vychází ze školního vzdělávacího programu (ŠVP). IVP žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů a s výchovným poradcem. IVP má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel se zletilým žákem nebo se zákonnými zástupci žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavování IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka zaznamená informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP do školní matriky. Naplňování IVP vyhodnocuje školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou nejmeně jednou ročně.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

Jako podpůrná opatření pro žáky s SVP jsou na naší škole využívána podle doporučení ŠPZ a přiznaného stupně podpory zejména:

a) v oblasti metod výuky:

- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost a smyslnost vzdělávacího obsahu
- respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů

- u slohových prací kladení důrazu na kvalitu práce, na způsob zpracování, tolerování snížené úrovně grafických projevů
 - v cizím jazyce kladení důrazu na praktické uplatňování znalostí, schopnosti konverzace, porozumění kontextu, posilování oslabených dílčích funkcí
 - respektování aktuální úrovně čtenářských dovedností
 - užívání kompenzačních pomůcek – pravidla pravopisu, slovníky, tabulky
- b) v oblasti hodnocení
- časově nelimitované zkoušení
 - tolerantní hodnocení specifické chybovosti v psaném projevu, při neúspěchu umožnění opravy ústní formou zkoušení
 - zohlednění specifických problémů v matematice, hodnocení výkonu při navýšení časové dotace a při využití kalkulátoru
 - zohlednění oslabené grafické složky písma, v cizím jazyce tolerance slov napsaných alespoň foneticky správně
 - zahrnutí zodpovědné domácí přípravy, vynakládané úsilí studenta, svědomitý přístup k plnění školních povinností.

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Škola věnuje nadaným žákům zvýšenou pozornost. Pro rozvoj jejich nadání používá podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. U žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním zajišťuje vzdělávání podle PLPP určeného ŠPZ. Pravidla, postup tvorby a vyhodnocování PLPP a jsou stejná jako u žáků se SVP.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Na vzdělávání a péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a nadanými žáky se podílí školní poradenské pracoviště, které tvoří výchovný poradce, školní psycholog a metodik primární prevence. Společně konzultují a řeší situace vyžadující intervenční nebo preventivní péči, případně konzultaci s rodiči, pedagogy nebo zprostředkování jiné odborné péče.

U žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním zajišťuje vzdělávání podle IVP určeného ŠPZ.. Pravidla, postup tvorby a vyhodnocování IVP jsou stejná jako u žáků se SVP.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Nadaní žáci mají možnost aktivně se zapojovat do různých soutěží v odborných dovednostech, do sportovních soutěží a turnajů. Do podpůrných opatření patří také obohacování vzdělávacího obsahu, zadávání specifických úkolů, projektů a nabídka zájmových aktivit. Žáci – vrcholoví sportovci – mohou požádat o vzdělávání podle IVP. Matematicky nadaní žáci se zúčastňují školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich pak dále postupují do celorepublikového kola. Nadaní žáci se účastní studijního pobytu v zahraničí v rámci projektu ERASMUS+. Každoročně tyto žáky zapojujeme do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci / zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem/ platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku i teoretické výuky. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik. Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy.

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť. Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny. Součástí BOZP a PO je nácvik požární evakuace objektu školy i pracovišť odborného výcviku.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků odborného výcviku a první den školního roku žáci podepisují seznámení s BOZP.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk	2	2	1	5
	Cizí jazyk Anglický jazyk	2	2	2	6
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika	1			1
	Chemie		1	1	2
Matematické vzdělávání	Matematika	1.5	1.5	1	4
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika		1	1	2
	Základy podnikání			1	1
Odborné vzdělávání	Technologie	3	2.5	3	8.5
	Potraviny a výživa	1	1	1	3
	Stolníčení	1	1	1	3
	Písemná a elektronická komunikace		1		1
	Restaurační provoz	0.5			0.5
	Společenská výchova	1			1

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Odborný výcvik	15	17.5	17.5	50
Celkem hodin		31	33.5	32.5	97

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Český jazyk

Základní učebnice literatura:

Parolková, Eva, Suprná, Marie. Literární výchova pro odborná učiliště. Parta, Praha 1997.

Sochrová, Marie. Čítanka I. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007

Sochrová, Marie. Čítanka II. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007.

Sochrová, Marie: Čítanka III. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007.

Sochrová, Marie. Čítanka IV. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007.

Základní učebnice jazyková výchova:

Sochrová, Marie. Cvičení z českého jazyka v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2008.

Pravidla českého pravopisu. Studentské vydání. Academia, Praha 2017.

Práce s počítačem

Výuka probíhá v počítačových učebnách. Každý žák má k dispozici prostředky digitálních technologií s vhodným programovým vybavením. Výuka některých částí učiva probíhá bez využití počítače.

Potraviny a výživa

- práce s odbornými časopisy - Foodservis, Gastronomická revue apod.
- práce a vyhledávání informací na internetu

Písemná a elektronická komunikace

Výuka probíhá v počítačových učebnách. Každý žák pracuje samostatně na počítači s vhodným programovým vybavením.

Odborný výcvik

Výuka předmětu Odborný výcvik oboru kuchař probíhá v menším objemu v teoretické formě v učebnách a odborných učebnách školy, případně ve vyhrazených místnostech na odloučených pracovištích. Samotná praktická výuka probíhá v odborné učbně školy (cvičná kuchyňka), v kuchyni školní jídelny a na dalších smluvních odloučených pracovištích - Clarion hotel, NH hotel congres, hotel Hesperia, restaurace U Kristýna, café Opera, Plan B, Lobster restaurant, bistro Paulus, pivovar Chomout, penzion U Bláhů a MŠ Kopretinka.

Předměty Technologie, Potraviny a výživa, Restaurační provoz, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z oboru Výroba pokrmů z RVP

Předměty Stolničení, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z oboru Odbyt a obsluha z RVP

Předmět Anglický jazyk čerpá hodinovou dotaci z oboru Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

Předměty Ekonomika, Základy podnikání, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z oboru Ekonomické vzdělávání z RVP

Předměty Společenská výchova, Písemná a elektronická komunikace čerpají hodinové dotace z oboru Komunikace ve službách z RVP

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk	66	66	30	162
	Cizí jazyk	66	66	60	192
	• Anglický jazyk				
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	33	33	30	96
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika	33			33
	Chemie		33	30	63
Matematické vzdělávání	Matematika	49.5	49.5	30	129
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	33	33	30	96
Informatické vzdělávání	Práce s počítačem	33	33	30	96
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika		33	30	63
	Základy podnikání			30	30
Odborné vzdělávání	Technologie	99	82.5	90	271.5
	Potraviny a výživa	33	33	30	96
	Stolníčení	33	33	30	96
	Písemná a elektronická komunikace		33		33
	Restaurační provoz	16.5			16.5
	Společenská výchova	33			33

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Odborný výcvik	495	412.5	345	1252.5
Celkem hodin		1023	940.5	795	2758.5

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Lyžařský kurz	1	0	0
Výběrový sportovní kurz	0	1	1
Závěrečná zkouška	0	0	3
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Celkem týdnů	34	34	34

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288	Český jazyk	3	96
			Cizí jazyk	6	192
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	33
			Chemie	2	63
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	129
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Práce s počítačem	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	2	63
			Základy podnikání	1	30
			Odborný výcvik	4	99
Odborné vzdělávání	19	608	Technologie	8.5	271.5
			Potraviny a výživa	3	96
			Stolničení	3	96
			Písemná a elektronická komunikace	1	33
			Restaurační provoz	0.5	16.5
			Společenská výchova	1	33
			Odborný výcvik	46	1153.5
Celkem RVP	49	1568	Celkem ŠVP	97	2758.5

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	1	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Český jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace, Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: – uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace; – využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory; – chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění; – získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka předmětu probíhá ve třech ročnících v rozsahu 1 hodina týdně. Navazuje na poznatky získané na základní škole, dále je rozvíjí se zřetelem k jejich profesnímu zaměření. Důraz je kladen na jasnou a srozumitelnou komunikaci, znalost a aplikaci gramatických pravidel a práci s textem. Poznatky jsou propojovány s předmětem estetické vzdělávání, který prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků. 1. ročník Počet hodin celkem/týdně: 66/2 <u>Září – říjen</u>

Název předmětu	Český jazyk
	Národní jazyk Útvary národního jazyka, spisovná čeština a nespisovné útvary jazyka Slova knižní, hovorová, odborné výrazy, slang, argot Archaismy, neologismy aj. Základní principy českého pravopisu Starověká a středověká literatura Literatura starověkých civilizací - Řecko, Řím, Bible Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus aj. Listopad – prosinec - leden Zdokonalování jazykových dovedností Hlavní principy českého pravopisu, pravopisná cvičení Tvarosloví – slovní druhy, mluvnické kategorie Práce s Pravidly českého pravopisu Práce s uměleckými a neuměleckými texty Humanismus a renesance Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalších druzích umění – malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských renesančních autorů Osobnost a dílo W. Shakespeara Práce s uměleckými texty Ukázky filmových zpracování uměleckých děl Únor – březen – duben Komunikační a slohová výchova (celkem 6 hodin) Funkční styly, slohové útvary Základní znaky a jazykové prostředky vypravování Řeč přímá a nepřímá, tvorba dialogu Stylistická a mluvní cvičení Baroko, klasicismus, národní obrození (9 hodin) Přínos J. A. Komenského Nadčasovost klasicistních Molièrových komedií Osobnosti národního obrození – B. Němcová, K. J. Erben, J. K. Tyl aj.

Název předmětu	Český jazyk
	<u>Květen - červen</u> Romantismus (8 hodin) Světový romantismus – znaky, vybraní představitelé Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy Ukázky filmových zpracování uměleckých děl Práce s textem (celkem 10 hodin) Získávání informací z textu, analýza Orientace v textu, klíčové informace 2. ročník Počet hodin celkem/týdně: 66/2 <u>Září – říjen</u> Zdokonalování jazykových dovedností Pravopisné zásady Mluvnické kategorie Tvarosloví Shoda podmětu s přísudkem Synonyma, antonyma, homonyma Česká literatura přelomu 19. a 20. století Viktor Dyk a jeho Krysař Sociální balady Petra Bezruče Sociální balady Jiřího Wolкера Ivan Olbracht a jeho Nikola Šuhaj loupežník <u>Listopad – prosinec – leden</u> Slovo a slovní zásoba Slovní zásoba příslušného oboru Aktivní a pasivní slovní zásoba Rozšiřování slovní zásoby Slova spisovná a nespisovná, dialektismy, slang, argot aj. Pranostiky, přísloví a rčení

Název předmětu	Český jazyk
	Česká literatura 1. pol. 20. století Osobnost Karla Čapka Karel Poláček a jeho Bylo nás pět Další vybraní autoři Světová literatura 1. pol. 20. století Ztracená generace - Hemingway, Remarque Rolland, Exupéry, Steinbeck aj. Ukázky filmových zpracování uměleckých děl <u>Únor – březen – duben</u> Slohová výchova a jazykové dovednosti Funkční styly Slohové útvary popis a charakteristika, popis pracovního postupu, krátké informační útvary (inzerát, zpráva, reklama) aj. Stavba věty jednoduché, základní a rozvíjející větné členy. Jednočlenné a dvojčlenné věty Interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí Válka a holokaust v české a světové literatuře L. Fuks, A. Lustig, J. Otčenášek, O. Pavel aj. Styron a jeho Sophiina volba, Deník Anny Frankové aj. Ukázky filmových zpracování uměleckých děl <u>Květen - červen</u> Práce s textem Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení Orientace v textu, klíčové informace Reprodukce textů Umělecké prostředky, vyhledávání jazykových a uměleckých prostředků v uměleckých a neuměleckých textech Kulturní výchova

Název předmětu	Český jazyk
	Výchova ke kulturnímu povědomí – orientace v nabídce divadel, galerií a muzeí Ukázky filmových, muzikálových a divadelních zpracování literárních děl 3. ročník Počet hodin celkem/týdně: 30/2 <u>Září – říjen</u> Zdokonalování jazykových dovedností Zdokonalování znalostí pravopisu a tvarosloví Mluvnické kategorie Odstraňování jazykových nedostatků, korektura textu Komunikační a slohová výchova Administrativní styl a jeho útvary – žádost, životopis, motivační dopis Zásady výstavby strukturovaného životopisu Nácvik komunikačních dovedností - pracovní pohovor Vybrané útvary publicistického stylu <u>Listopad – prosinec – leden</u> Česká literatura 2. poloviny 20. století Výběr z díla B. Hrabala, J. Škvoreckého, M. Kundery, V. Párala aj. Ukázky filmových zpracování uměleckých děl – srovnání s literární předlohou Jazykový rozbor Větné rozbor. Využití znalostí skladby k práci v souvislém textu Základní a rozvíjející větné členy Souvětí souřadné a podřadné (druhy vět vedlejších, významové poměry mezi větami) Interpunkce v souvětí <u>Únor – březen – duben - květen</u> Současná česká a světová literatura (6 hodin) Současná česká literatura (M. Viewegh, K. Tučková, P. Hůlová, J. Rudiš aj.) Moderní světová literatura 2. pol. 20. stol. (V. Nabokov aj.) Ukázky filmových zpracování uměleckých děl – srovnání s literární předlohou Zdokonalování jazykových dovedností Pravopisná a stylistická cvičení

Název předmětu	Český jazyk
	Tvoření slov Velká písmena Psaní slov přejatých Informační zdroje Získávání informací Knihovny a jejich služby Masmédia, internet, tisk
Integrace předmětů	• Vzdělávání a komunikace v českém jazyce • Estetické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Občanská nauka • Písemná a elektronická komunikace • Tělesná výchova • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • Rozvíjíme u žáků schopnost vytvořit vhodný časový režim učení • Podporujeme žáky k rozvíjení morálně volní vlastnosti a respekt před danými pravidly a předpisy důsledným dodržováním sjednaných pravidel • Motivujeme žáky k uplatňování různých způsobů práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), schopnost efektivně vyhledávat a zpracovávat informace • Vedeme žáky ke schopnosti vyhodnocovat si vlastní učební činnosti • Podporujeme u žáků samostatné pozorování a zkoušení jednotlivých pohybových dovedností během výuky i v multimédiích, ze kterých žák rovněž získává aktuální informace z oblasti sportu nejen v blízkém okolí, ale i ve světě • Rozvíjíme u žáků schopnost využívat prostředky informačních technologií k získávání nových poznatků • Vedeme žáky k pravidelnému opakování a procvičování slovní zásoby a gramatiky na konkrétních příkladech běžných situací • Usměrnujeme žáky ke kladné reakci na kritiku, hodnocení a dobře míněné rady • Motivujeme žáky ke schopnosti se vyrovnat s neúspěchem

Název předmětu	Český jazyk
	Kompetence k řešení problémů: • Vedeme žáky k rozvíjení schopnosti odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví • Podporujeme v žácích porozumění zadání úkolu, získávání informací potřebných k řešení problému, zhodnocení dosaženého výsledku • Motivujeme žáky k využívání vlastního úsudku a předchozích zkušeností při řešení problémů Komunikativní kompetence: • Rozvíjíme u žáků dovednost okamžitě řešit otázky šikany, přístupu k osobnímu a školnímu majetku • Vedeme žáky k aktivní účasti v diskusích, k vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování • Vedeme žáky k jazykově správnému a srozumitelnému vyjadřování • Učíme žáky vhodně reagovat na rady a připomínky učitele • Učíme žáky formulovat srozumitelně problém, navrhnout a zdůvodnit jeho řešení • Vedeme žáky ke schopnosti zpracovávat srozumitelně a správně souvislé texty, formuláře, životopis • Vedeme žáky ke zpracovávání textů na odborné téma • Motivujeme žáky k používání odborné terminologie • Podporujeme u žáků schopnost vyjadřovat jednoduše své myšlenky • Rozvíjíme u žáků schopnost srozumitelně a jasně vyjadřuje své názory Personální a sociální kompetence: • Motivujeme žáky k rozvíjení zdravé sebedůvěry a ke korigování žákova jednání směrem, který ho naplňuje a přispívá k pocitu sebeúcty • Vedeme žáka k tomu, aby byli schopni přijímat kritiku své činnosti, poučit se z ní, vyvodit si závěry pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě • Rozvíjíme u žáků schopnost hodnotit kriticky informace získané pomocí prostředků informačních technologií • Podporujeme u žáků respektování názorů druhých, adekvátní reagování na ně • Vedeme žáky ke schopnosti prezentovat výsledky své práce • Rozvíjíme u žáků dovednost odpovědně plnit svěřené úkoly • Učíme žáky odhadnout důsledky žákova jednání a chování v různých situacích při školní výuce i v běžném životě • Vedeme žáky k respektování norem úřední korespondence, učíme napsat žádost, motivační dopis Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Název předmětu	Český jazyk
	• Motivujeme žáka, aby měl na mysli nejen vlastní cíle a hodnoty, ale aby chápal i situaci ostatních (aby měl smysl pro solidaritu a toleranci s výkonnostně slabšími a tělesně méně zdatnými jedinci) • Vedeme žáka ke schopnosti porovnávat styl života, učit se chápat kulturní tradice jiných zemí • Rozvíjíme schopnost uvádět příklady kulturních tradic z místa žákova bydliště Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • Vedeme žáky k využívání prostředků informačních technologií za účelem získávání informací o pracovním uplatnění ve svém oboru • Rozvíjíme u žáků schopnost umět vyhledat informace o pracovních příležitostech na internetu • Motivujeme žáky k diskutování, k hledání kompromisů
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Základní učebnice literatura: Parolková, Eva, Suprná, Marie. Literární výchova pro odborná učiliště. Parta, Praha 1997. Sochrová, Marie. Čítanka I. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007 Sochrová, Marie. Čítanka II. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007. Sochrová, Marie. Čítanka III. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007. Sochrová, Marie. Čítanka IV. k Literatuře v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2007. Základní učebnice jazyková výchova: Sochrová, Marie. Cvičení z českého jazyka v kostce pro SŠ. Fragment, Praha 2008. Pravidla českého pravopisu. Studentské vydání. Academia, Praha 2017.
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni na základě písemného i mluveného projevu. Sledujeme aktivitu ve výuce, samostatnost a účast při diskusi. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Tematický celek - Jazyková výchova – národní jazyk		
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	dokáže rozlišit spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty	Útvary národního jazyka, spisovná čeština a nespisovné útvary jazyka Slova knižní, hovorová, odborné výrazy, poetismy, profesní mluva, slang, argot Archaismy, neologismy, familiární slova aj.
orientuje se v soustavě jazyků	orientuje se v soustavě jazyků	Útvary národního jazyka, spisovná čeština a nespisovné útvary jazyka
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	aplikuje v písemném projevu znalosti českého pravopisu	Základní principy českého pravopisu
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	orientuje se v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Práce s Pravidly českého pravopisu a dalšími jazykovými příručkami
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	je veden k věcnému, správnému a jasnému vyjadřování	Útvary národního jazyka, spisovná čeština a nespisovné útvary jazyka
rozumí obsahu textu i jeho částí	porozumí obsahu textu i jeho částí	Útvary národního jazyka, spisovná čeština a nespisovné útvary jazyka Práce s uměleckými a neuměleckými texty Orientace v textu, klíčové informace Reprodukce textu. Výpisky
Tematický celek - Literární výchova – starověká a středověká literatura		
řídí se zásadami správné výslovnosti	uplatňuje zásady správné výslovnosti a řídí se jimi	Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus
vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	umí adekvátně představit a obhajovat svá stanoviska	Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	postihne typické znaky různých literárních textů a jejich podstatu	Literatura starověkých civilizací – Řecko, Řím, Bible aj. Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	je schopen popsat a vyjádřit vlastní prožitky z recepce vybraných uměleckých děl	Literatura starověkých civilizací – Řecko, Řím, Bible aj. Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	umí použít klíčová slova a vyhledává informace v dané oblasti	Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	umí přiřadit literární dílo k literárnímu druhu a žánru	Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus
postihne sémantický význam textu	dokáže vysvětlit sémantický význam textu	Středověká latinská a česká literatura, Konstantin a Metoděj, mistr Jan Hus
Tematický celek - Jazyková výchova – zdokonalování jazykových dovedností		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	dokáže identifikovat a napravit jazykové nedostatky a chyby	Tvarosloví - slovní druhy, mluvnické kategorie
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	uplatňuje znalosti českého pravopisu	Hlavní principy českého pravopisu, pravopisná cvičení
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	umí písemným i mluveným projevem aplikovat poznatky z tvarosloví	Tvarosloví - slovní druhy, mluvnické kategorie
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	Práce s Pravidly českého pravopisu a dalšími jazykovými příručkami
orientuje se ve výstavbě textu	dokáže porozumět textu a jeho částem	Práce s uměleckými a neuměleckými texty
rozumí obsahu textu i jeho částí		Získávání informací z textů, analýza
Tematický celek - Literární výchova – humanismus a renesance		
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	vedeme žáky k použití adekvátní slovní zásoby včetně příslušné terminologie	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů Osobnost a dílo Williama Shakespeara
vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů Osobnost a dílo Williama Shakespeara
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	učí se vyjadřovat věcně správně, jasně a srozumitelně	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
rozumí obsahu textu i jeho částí	rozumí obsahu textu i jeho částí	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů Osobnost a dílo Williama Shakespeara
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	dokáže vyjádřit vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů Osobnost a dílo Williama Shakespeara Ukázky filmových zpracování děl
postihne sémantický význam textu	postihne sémantický význam textu	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů Osobnost a dílo Williama Shakespeara Práce s uměleckými texty
text interpretuje a debatuje o něm	interpretuje text a debatuje o něm	Renesance - nová epocha a životní styl v literatuře a dalšíchruzích umění - malířství, sochařství, architektura, hudba Díla vybraných evropských autorů Osobnost a dílo Williama Shakespeara
Tematický celek - Komunikační a slohová výchova		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	umí opravit jazykové nedostatky a chyby	Řeč přímá a nepřímá, tvorba dialogu Stylistická a mluvní cvičení
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	umí použít adekvátní slovní zásobu včetně terminologie	Řeč přímá a nepřímá, tvorba dialogu
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	umí určit druh funkčního stylu a rozpoznají konkrétní slohový útvar	Funkční styly, slohové útvary Základní znaky a jazykové prostředky vypravování, tvorba osnovy
Tematický celek - Literární výchova – baroko, klasicismus, národní obrození		

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	dokáže použít adekvátní slovní zásobu a příslušnou terminologii	Nadčasovost klasicistních Moliérových komedií Osobnosti doby národního obrození – Němcová, Erben, Tyl aj.
uveďte hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	uveďte a srovná hlavní představitele daného směru	Přínos J. A. Komenského Světový romantismus - znaky, hlavní představitelé Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy
přednese krátký projev	je schopen přednést krátký projev včetně básně	Světový romantismus - znaky, hlavní představitelé Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy
rozumí obsahu textu i jeho částí	interpretuje podstatu textu i jeho částí	Přínos J. A. Komenského Nadčasovost klasicistních Moliérových komedií Osobnosti doby národního obrození – Němcová, Erben, Tyl aj.
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	dokáže vyjádřit vlastní prožitky z recepce uměleckých děl	Nadčasovost klasicistních Moliérových komedií Osobnosti doby národního obrození – Němcová, Erben, Tyl aj.
samostatně vyhledává informace v této oblasti	dokáže samostatně vyhledat informace v dané oblasti	Nadčasovost klasicistních Moliérových komedií Osobnosti doby národního obrození – Němcová, Erben, Tyl aj.
Tematický celek - Literární výchova – romantismus		
samostatně zpracovává informace	dokáže samostatně zpracovat informace a prezentovat a obhajovat svá stanoviska	Světový romantismus - znaky, hlavní představitelé Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	umí se vhodně ptát a formulovat odpovědi a argumentovat věcně, jasně a srozumitelně	Světový romantismus - znaky, hlavní představitelé Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy
postihne sémantický význam textu	dokáže interpretovat podstatu textu i jeho část	Světový romantismus - znaky, hlavní představitelé
rozumí obsahu textu i jeho částí		Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy
postihne sémantický význam textu	vysvětlí význam textu a debatuje o něm	Světový romantismus - znaky, hlavní představitelé

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		Romantismus v české literatuře, osobnost a dílo K. H. Máchy
Tematický celek - Práce s textem		
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	přiřadí text k funkčnímu stylu a pojmenuje konkrétní slohový útvar	Orientace v textu, klíčové informace
rozumí obsahu textu i jeho částí		Vyhledávání jazykových a uměleckých prostředků v textech
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi		
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	dokáže se vyjadřovat přesně, jasně a srozumitelně	Získávání informací z textů, analýza
rozumí obsahu textu i jeho částí	pochopí obsah textu, rozliší jeho části	Základní znaky a jazykové prostředky vypravování, tvorba osnovy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokáží orientovat v nabídce medií. Disponují sumou jazykových znalostí. Jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Umějí respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Žáci jsou vedeni k vyjadřování adekvátnímu prostředí, situaci a ke schopnosti obhajovat své názory. Umí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Žáci znají zásady správného jednání s lidmi. Dokáží se orientovat v nabídce medií. Disponují sumou jazykových znalostí. Jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory s tím, že umějí vyslechnout a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Žáci jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory, umějí naslouchat a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Váží si duchovních a kulturních hodnot.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k zodpovědnému přístupu k prostředí, ve kterém žijí, postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na zdraví a život. Osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí. Výuka vede k informovanosti o ekologii. Učí se jednat ekonomicky a efektivně.		
Člověk a svět práce		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi. Při vstupu na pracovní trh disponuje komunikativními dovednostmi. Žáci jsou vedeni k systematické práci, pečlivosti a zodpovědnosti za svou práci. Jsou připraveni celoživotně se vzdělávat. Žáci jsou vedeni ke schopnosti číst texty s porozuměním. Naučí se verbálně a písemně prezentovat při různých jednáních. Jsou připraveni k celoživotnímu vzdělávání. Naučí se verbálně i písemně prezentovat při různých jednáních.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dokáže rozlišit spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> rozlišuje jazyk spisovný, hovorový, nespisovný
aplikuje v písemném projevu znalosti českého pravopisu	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu
je veden k věcnému, správnému a jasnému vyjadřování	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi
porozumí obsahu textu i jeho částí	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> rozumí obsahu textu, chápe jeho části
dokáže identifikovat a napravit jazykové nedostatky a chyby	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu
uplatňuje znalosti českého pravopisu	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu
dokáže identifikovat a napravit jazykové nedostatky a chyby	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby
umí opravit jazykové nedostatky a chyby	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> vyhledá jazykové nedostatky a chyby v textu
dokáže porozumět textu a jeho částem	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> rozliší obsah textu, chápe je rozdělení na části
umí použít adekvátní slovní zásobu včetně terminologie	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového
umí určit druh funkčního stylu a rozpoznají konkrétní slohový útvar	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> určí funkční styl a v typických příkladech slohový útvar
přiřadí text k funkčnímu stylu a pojmenuje konkrétní slohový útvar	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> určí funkční styl a v typických příkladech slohový útvar
dokáže se vyjadřovat přesně, jasně a srozumitelně	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi
pochopí obsah textu, rozliší jeho části	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> rozliší podstatu textu i jeho částí
umí adekvátně představit a obhajovat svá stanoviska	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> učí se klást otázky a formulovat odpovědi
postihne typické znaky různých literárních textů a jejich podstatu	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> rozliší konkrétní literární díla podle

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
		základních druhů a žánrů
je schopen popsat a vyjádřit vlastní prožitky z recepce vybraných uměleckých děl	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl
umí použít klíčová slova a vyhledává informace v dané oblasti	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> orientuje se ve výstavbě textu
umí přiřadit literární dílo k literárnímu druhu a žánru	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> odliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů
dokáže vysvětlit sémantický význam textu	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> analyzuje obsah textu i jeho části
vedeme žáky k použití adekvátní slovní zásoby včetně příslušné terminologie	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu
vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> tvoří otázky a formulují odpovědi
učí se vyjadřovat věcně správně, jasně a srozumitelně	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretuje text a diskutuje o něm
rozumí obsahu textu i jeho částí	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretuje text a diskutuje o něm
dokáže vyjádřit vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl
postihne sémantický význam textu	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretují text a debatují o něm
interpretuje text a debatuje o něm	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)
dokáže samostatně zpracovat informace a prezentovat a obhajovat svá stanoviska	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)
umí se vhodně ptát a formulovat odpovědi a argumentovat věcně, jasně a srozumitelně	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretují text a debatují o něm
dokáže interpretovat podstatu textu i jeho část	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretují text a debatují o něm
vysvětlí význam textu a debatuje o něm	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)
interpretuje podstatu textu i jeho částí	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše sémantický význam textu
dokáže vyjádřit vlastní prožitky z recepce uměleckých děl	-->	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Jazyková výchova – zdokonalování jazykových dovedností		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	Pravopisné zásady
		Mluvnické kategorie
		Tvarosloví
		Shoda podmětu s přísudkem
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	analyzuje klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	Mluvnické kategorie
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	nahradí české slovo cizím ekvivalentem	Způsoby rozšiřování slovní zásoby.
		Synonyma, antonyma, homonyma
Tematický celek - Česká literatura přelomu 19. a 20. století		
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	tvoří otázky a formulují odpovědi	Další autoři tohoto období
		Stavba věty jednoduché, základní a rozvíjející větné členy
		Jednočlenné a dvojčlenné věty
text interpretuje a debatuje o něm	vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	Výchova ke kulturnímu povědomí - orientace v nabídce divadel, galerií, muzeí aj. kulturních institucí nejen v regionu.
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		Zásady vhodného společenského chování v kulturních institucích.
rozumí obsahu textu i jeho částí	rozliši obsah textu, chápe je rozdělení na části	Stavba věty jednoduché, základní a rozvíjející větné členy
text interpretuje a debatuje o něm	interpretuje text, diskutuje o něm	Výchova ke kulturnímu povědomí - orientace v nabídce divadel, galerií, muzeí aj. kulturních institucí nejen v regionu.

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		Zásady vhodného společenského chování v kulturních institucích.
Tematický celek - Jazyková výchova – slovo, slovní zásoba		
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	Způsoby rozšiřování slovní zásoby. Aktivní a pasivní slovní zásoba
rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	rozlišuje jazyk spisovný, hovorový, nespisovný	Slova spisovná a nespisovná, dialektismy, slang, argot, aj.
text interpretuje a debatuje o něm	interpretuje text a diskutuje o něm	Pranostiky, přísloví a rčení
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	určí funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	Funkční styly
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	nahradí české slovo cizím ekvivalentem a naopak	Rozšiřování slovní zásoby
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	zhodnotí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	Způsoby rozšiřování slovní zásoby.
odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	učí se terminologii svého oboru, orientaci v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	Slovo a slovní zásoba příslušného předmětu Rozšiřování slovní zásoby
přednese krátký projev	zvládne přednes krátkého projevu	Aktivní a pasivní slovní zásoba
samostatně zpracovává informace	vyhledává samostatně informace	Synonyma, antonyma, homonyma Pranostiky, přísloví a rčení
Tematický celek - Literární výchova – česká literatura 1. pol. 20. století		
orientuje se ve výstavbě textu	popíše strukturu textu	Viktor Dyk a jeho Krysař Sociální balady Petra Bezruče. Sociální balady Jiřího Wolker Ivan Olbracht a jeho hrdina Nikola Šuhaj Osobnost Karla Čapka Karel Poláček a jeho Bylo nás pět
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	posoudí kompozici textu, slovní zásobu a skladbu	Viktor Dyk a jeho Krysař Sociální balady Petra Bezruče. Sociální balady Jiřího Wolker Ivan Olbracht a jeho hrdina Nikola Šuhaj

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		Osobnost Karla Čapka Karel Poláček a jeho Bylo nás pět
rozumí obsahu textu i jeho částí	analyzuje obsah textu i jeho části	Viktor Dyk a jeho Krysař Sociální balady Petra Bezruče. Sociální balady Jiřího Wolкера Ivan Olbracht a jeho hrdina Nikola Šuhaj Osobnost Karla Čapka Karel Poláček a jeho Bylo nás pět
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Viktor Dyk a jeho Krysař Sociální balady Petra Bezruče. Sociální balady Jiřího Wolкера Ivan Olbracht a jeho hrdina Nikola Šuhaj Osobnost Karla Čapka Karel Poláček a jeho Bylo nás pět
Tematický celek - Literární výchova – světová literatura 1. pol. 20. století		
orientuje se ve výstavbě textu	orientuje se ve výstavbě textu	Pojem ztracená generace – Hemingway, Remarque Rolland, Exupéry, Steinbeck aj.
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	popíše kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	Pojem ztracená generace – Hemingway, Remarque Rolland, Exupéry, Steinbeck aj.
rozumí obsahu textu i jeho částí	zhodnotí obsah textu i jeho částí	Pojem ztracená generace – Hemingway, Remarque Rolland, Exupéry, Steinbeck aj.
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	odliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Pojem ztracená generace – Hemingway, Remarque Rolland, Exupéry, Steinbeck aj.
postihne sémantický význam textu	popíše sémantický význam textu	Pojem ztracená generace – Hemingway, Remarque Rolland, Exupéry, Steinbeck aj. Ukázky filmových zpracování uměleckých děl
Tematický celek - Slohová výchova a jazykové dovednosti		
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	vyhledá jazykové nedostatky a chyby v textu	Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		Interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	použije český ekvivalent cizího slova	Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu	Interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí Dílo A. Lustiga, L. Fukse, J. Otčenáška, O. Pavla
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	Funkční styly Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	Funkční styly Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)
pořizuje z odborného textu výpisky	vyhledá důležité informace v odborném textu, tvoří výpisky	Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)
rozumí obsahu textu i jeho částí	rozumí obsahu textu, chápe jeho části	Funkční styly Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	umí samostatně zpracovávat informace	Slohové útvary: charakteristika, popis. Popis pracovního postupu, krátké informační údaje (inzerát, zpráva, reklama)
Tematický celek - Literární výchova – válka a holocaust v české a světové literatuře		
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	dovede nahradit běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	Dílo A. Lustiga, L. Fukse, J. Otčenáška, O. Pavla
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	Dílo A. Lustiga, L. Fukse, J. Otčenáška, O. Pavla Ukázky filmových zpracování děl Styron a jeho Sophiina volba, Deník Anny Frankové aj.
postihne sémantický význam textu	učí se sémantickému významu textu	Dílo A. Lustiga, L. Fukse, J. Otčenáška, O. Pavla
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých		Styron a jeho Sophiina volba, Deník Anny Frankové aj.

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
děl		
text interpretuje a debatuje o něm	interpretují text a debatují o něm	Dílo A. Lustiga, L. Fukse, J. Otčenáška, O. Pavla
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		Styron a jeho Sophiina volba, Deník Anny Frankové aj.
Tematický celek - Práce s textem		
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem	Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení
		Orientace v textu, klíčové informace, reprodukce textů
		Umělecké prostředky, vyhledávání jazykových a uměleckých prostředků v textech
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	popíše funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení
		Orientace v textu, klíčové informace, reprodukce textů
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	učí se klást otázky a formulovat odpovědi	Orientace v textu. Reprodukce textu.
		Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení
		Orientace v textu, klíčové informace, reprodukce textů
		Umělecké prostředky, vyhledávání jazykových a uměleckých prostředků v textech
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	Orientace v textu, klíčové informace, reprodukce textů
samostatně zpracovává informace	dokáže pořídit z odborného textu výpisky	Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení
rozumí obsahu textu i jeho částí	rozliší podstatu textu i jeho částí	Orientace v textu. Reprodukce textu.
		Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení
		Orientace v textu, klíčové informace, reprodukce textů
		Umělecké prostředky, vyhledávání jazykových a uměleckých prostředků v textech
samostatně vyhledává informace v této oblasti	vyhledává a zpracovává informace	Orientace v textu. Reprodukce textu.
		Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
		a hodnocení
		Orientace v textu, klíčové informace, reprodukce textů
		Umělecké prostředky, vyhledávání jazykových a uměleckých prostředků v textech
Tematický celek - Kulturní výchova		
přednese krátký projev	vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)	Výchova ke kulturnímu povědomí - orientace v nabídce divadel, galerií, muzeí aj. kulturních institucí nejen v regionu.
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)		Zásady vhodného společenského chování v kulturních institucích.
		Ukázky filmových, muzikálových a divadelních zpracování literárních děl
popíše vhodné společenské chování v dané situaci	popíše vhodné chování ve společenské instituci	Výchova ke kulturnímu povědomí - orientace v nabídce divadel, galerií, muzeí aj. kulturních institucí nejen v regionu.
		Zásady vhodného společenského chování v kulturních institucích.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k zodpovědnému přístupu k prostředí, ve kterém žijí, postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na zdraví a život. Osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí. Výuka vede k informovanosti o ekologii. Učí se jednat ekonomicky a efektivně.		
Člověk a svět práce		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi. Při vstupu na pracovní trh disponuje komunikativními dovednostmi. Žáci jsou vedeni k systematické práci, pečlivosti a zodpovědnosti za svou práci. Jsou připraveni celoživotně se vzdělávat. Žáci jsou vedeni ke schopnosti číst texty s porozuměním. Naučí se verbálně a písemně prezentovat při různých jednáních. Jsou připraveni k celoživotnímu vzdělávání. Naučí se verbálně i písemně prezentovat při různých jednáních.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokáží orientovat v nabídce médií. Disponují sumou jazykových znalostí. Jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Umějí respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci.		
Žáci jsou vedeni k vyjadřování adekvátnímu prostředí, situaci a ke schopnosti obhajovat své názory. Umí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci.		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi. Dokáží se orientovat v nabídce médií. Disponují sumou jazykových znalostí. Jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory s tím, že umějí vyslechnout a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci.		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory, umějí naslouchat a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Váží si		

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 66
duchovních a kulturních hodnot.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> opravuje jazykové a stylistické nedostatky
analyzuje klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> vyhledává potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky
nahradí české slovo cizím ekvivalentem	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem
učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> učí se vyjádřit postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)
zhodnotí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu, chápe i jeho části
učí se terminologii svého oboru, orientaci v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem
vyhledává samostatně informace	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> porozumí obsahu textu i jeho částí
rozliší obsah textu, chápe je rozdělení na části	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
vyhledá jazykové nedostatky a chyby v textu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> opravuje jazykové a stylistické nedostatky
použije český ekvivalent cizího slova	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> posuzuje kompozici textu, jeho skladbu a slovní zásobu
rozumí obsahu textu, chápe jeho části	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> interpretuje text a jeho části, debatuje o něm
umí samostatně zpracovávat informace	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> samostatně zpracovává informace
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem
používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů
rozliší podstatu textu i jeho částí	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
vyhledává a zpracovává informace	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> samostatně zpracovává informace
popíše strukturu textu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
posoudí kompozici textu, slovní zásobu a skladbu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> zhodnotí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu
analyzuje obsah textu i jeho části	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů
orientuje se ve výstavbě textu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> interpretuje text a jeho části, debatuje o něm
popíše kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> interpretuje text a jeho části, debatuje o něm
zhodnotí obsah textu i jeho částí	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
odliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů
popíše sémantický význam textu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
dovede nahradit běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem
popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> vyjadřuje vlastní prožitky z recepce uměleckých děl
učí se sémantickému významu textu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> porozumí obsahu textu i jeho částí
interpretují text a debatují o něm	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> učí se vyjádřit postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)
vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> vyjadřuje vlastní prožitky z recepce uměleckých děl
rozlišuje jazyk spisovný, hovorový, nespisovný	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> porovná typické znaky kultur na našem území, srovná jejich jazykovou odlišnost
interpretuje text a diskutuje o něm	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu	-->	Český jazyk -> 3. ročník -> používá v písemném projevu pravidla českého pravopisu
rozlišuje jazyk spisovný, hovorový, nespisovný	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže rozlišit spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> aplikuje v písemném projevu znalosti českého pravopisu
učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> je veden k věcnému, správnému a jasnému vyjadřování
rozumí obsahu textu, chápe jeho části	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> porozumí obsahu textu i jeho částí
uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže identifikovat a napravit jazykové nedostatky a chyby
uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> uplatňuje znalosti českého pravopisu
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže identifikovat a napravit jazykové nedostatky a chyby
vyhledá jazykové nedostatky a chyby v textu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí opravit jazykové nedostatky a chyby
rozliší obsah textu, chápe je rozdělení na části	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže porozumět textu a jeho částem
odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí použít adekvátní slovní zásobu včetně terminologie
určí funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí určit druh funkčního stylu a rozpoznají konkrétní slohový útvar
určí funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> přiřadí text k funkčnímu stylu a pojmenuje konkrétní slohový útvar
učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže se vyjadřovat přesně, jasně a srozumitelně
rozliší podstatu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> pochopí obsah textu, rozliší jeho části
učí se klást otázky a formulovat odpovědi	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí adekvátně představit a obhajovat svá stanoviska
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> postihne typické znaky různých literárních textů a jejich podstatu
popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> je schopen popsat a vyjádřit vlastní prožitky z recepce vybraných uměleckých děl
orientuje se ve výstavbě textu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí použít klíčová slova a vyhledává informace v dané oblasti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
odliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí přiřadit literární dílo k literárnímu druhu a žánru
analyzuje obsah textu i jeho části	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže vysvětlit sémantický význam textu
popíše kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> vedeme žáky k použití adekvátní slovní zásoby včetně příslušné terminologie
tvoří otázky a formulují odpovědi	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska
interpretuje text a diskutuje o něm	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> učí se vyjadřovat věcně správně, jasně a srozumitelně
interpretuje text a diskutuje o něm	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> rozumí obsahu textu i jeho částí
vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže vyjádřit vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl
interpretují text a debatují o něm	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> postihne sémantický význam textu
vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> interpretuje text a debatuje o něm
vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže samostatně zpracovat informace a prezentovat a obhajovat svá stanoviska
interpretují text a debatují o něm	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> umí se vhodně ptát a formulovat odpovědi a argumentovat věcně, jasně a srozumitelně
interpretují text a debatují o něm	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže interpretovat podstatu textu i jeho část
vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> vysvětlí význam textu a debatuje o něm
popíše sémantický význam textu	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> interpretuje podstatu textu i jeho částí
popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	<--	Český jazyk -> 1. ročník -> dokáže vyjádřit vlastní prožitky z recepce uměleckých děl

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů	

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	- Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Zdokonalování jazykových dovedností		
rozumí obsahu textu i jeho částí	rozumí obsahu textu i jeho částí	Zdokonalení ve znalostech pravopisu a tvarosloví (mluvnické kategorie) Odstraňování jazykových nedostatků Korektura textu
porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	porovná typické znaky kultur na našem území, srovná jejich jazykovou odlišnost	Zdokonalení ve znalostech pravopisu a tvarosloví (mluvnické kategorie)
Tematický celek - Komunikační a slohová výchova		
vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi	postihne základní znaky textu a popíše rozdíl mezi nimi	Administrativní styl a jeho útvary se zřetelem na použití v běžném a profesním životě (životopis, žádost, motivační dopis, korespondence). Zásady výstavby strukturovaného životopisu. Publicistický styl, vybrané útvary publicistického stylu
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	vyjádří se věcně, správně, srozumitelně	Nácvik komunikačních dovedností pro pracovní pohovor aj. životní situace
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	Administrativní styl a jeho útvary se zřetelem na použití v běžném a profesním životě (životopis, žádost, motivační dopis, korespondence). Publicistický styl, vybrané útvary publicistického stylu
vytvoří základní útvary administrativního stylu	tvoří základní útvary administrativního stylu	Administrativní styl a jeho útvary se zřetelem na použití v běžném a profesním životě (životopis, žádost, motivační dopis, korespondence). Zásady výstavby strukturovaného životopisu.
samostatně vyhledává informace v této oblasti	vyhledává potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	Administrativní styl a jeho útvary se zřetelem na použití v běžném a profesním životě (životopis, žádost, motivační dopis, korespondence).

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Zásady výstavby strukturovaného životopisu.
		Nácvik komunikačních dovedností pro pracovní pohovor aj. životní situace
		Publicistický styl, vybrané útvary publicistického stylu
Tematický celek - Literární výchova - česká literatura 2. pol. 20. století		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	vyjadřuje vlastní prožitky z recepce uměleckých děl	Výběr z díla autorů B. Hrabala, J. Škvoreckého, M. Kundery, V. Párala aj.
		Ukázky filmových zpracování uměleckých děl a srovnání s literární předlohou
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	vyjádří neutrální, pozitivní i kritické postoje	Ukázky filmových zpracování uměleckých děl a srovnání s literární předlohou
Tematický celek - Jazykový rozbor		
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	zhodnotí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	Větné rozbor, využití znalostí skladby k práci v souvislém textu
		Základní a rozvíjející větné členy
		Souvětí souřadné a podřadné (druhy vedlejších vět, významové poměry mezi větami)
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	opravuje jazykové nedostatky	Větné rozbor, využití znalostí skladby k práci v souvislém textu
		Souvětí souřadné a podřadné (druhy vedlejších vět, významové poměry mezi větami)
		Interpunkce v souvětí
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	posuzuje kompozici textu, jeho skladbu a slovní zásobu	Základní a rozvíjející větné členy
		Souvětí souřadné a podřadné (druhy vedlejších vět, významové poměry mezi větami)
		Interpunkce v souvětí
rozumí obsahu textu i jeho částí	rozumí obsahu textu, chápe i jeho části	Zdokonalení ve znalostech pravopisu a tvarosloví (mluvnické kategorie)
		Větné rozbor, využití znalostí skladby k práci v souvislém textu
		Základní a rozvíjející větné členy

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Souvětí souřadné a podřadné (druhy vedlejších vět, významové poměry mezi větami)
		Interpunkce v souvětí
Tematický celek - Literární výchova - současná česká a světová literatura		
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	Současná česká literatura (M. Viewegh, K. Tučková, P. Hůlová, J. Rudiš aj.) Moderní světová literatura 2. pol. 20. století (Nabokov aj.) Ukázky filmových zpracování a jejich srovnání
text interpretuje a debatuje o něm	interpretuje text a jeho části, debatuje o něm	Současná česká literatura (M. Viewegh, K. Tučková, P. Hůlová, J. Rudiš aj.) Moderní světová literatura 2. pol. 20. století (Nabokov aj.) Ukázky filmových zpracování a jejich srovnání
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	Současná česká literatura (M. Viewegh, K. Tučková, P. Hůlová, J. Rudiš aj.) Moderní světová literatura 2. pol. 20. století (Nabokov aj.)
má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	rozlišuje základní slohové postupy uměleckého stylu	Moderní světová literatura 2. pol. 20. století (Nabokov aj.)
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	objasní výsledek umělecké činnosti z různých oblastí umění	Ukázky filmových zpracování a jejich srovnání
Tematický celek - Zdokonalení jazykových dovedností		
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem	Pravopisná a stylistická cvičení Psaní slov přejatých
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	opravuje jazykové a stylistické nedostatky	Pravopisná a stylistická cvičení Tvoření slov Velká písmena
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	používá v písemném projevu pravidla českého pravopisu	Pravopisná a stylistická cvičení Tvoření slov Velká písmena

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Psaní slov přejatých
Tematický celek - Informační zdroje		
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	učí se vyjádřit postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	Další zdroje informací - masmédia (internet, tisk), archivy, muzea, galerie.
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	Další zdroje informací - masmédia (internet, tisk), archivy, muzea, galerie.
má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	Další zdroje informací - masmédia (internet, tisk), archivy, muzea, galerie.
má přehled o knihovnách a jejich službách	seznamuje se se službami knihoven	Získávání informací. Knihovny a jejich služby. Orientace, vyhledávání knih.
rozumí obsahu textu i jeho částí	porozumí obsahu textu i jeho částí	Administrativní styl a jeho útvary se zřetelem na použití v běžném a profesním životě (životopis, žádost, motivační dopis, korespondence). Zásady výstavby strukturovaného životopisu. Publicistický styl, vybrané útvary publicistického stylu
samostatně zpracovává informace	samostatně zpracovává informace	Získávání informací. Knihovny a jejich služby. Orientace, vyhledávání knih. Další zdroje informací - masmédia (internet, tisk), archivy, muzea, galerie.
zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	Získávání informací. Knihovny a jejich služby. Orientace, vyhledávání knih. Další zdroje informací - masmédia (internet, tisk), archivy, muzea, galerie.
orientuje se v nabídce kulturních institucí	orientuje se v nabídce kulturních institucí	Získávání informací. Knihovny a jejich služby. Orientace, vyhledávání knih.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokáží orientovat v nabídce medií. Disponují sumou jazykových znalostí. Jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Umějí respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Žáci jsou vedeni k vyjadřování adekvátnímu prostředí, situaci a ke schopnosti obhajovat své názory. Umí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Žáci znají zásady správného jednání s lidmi. Dokáží se orientovat v nabídce medií. Disponují sumou jazykových znalostí. Jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory s tím, že umějí vyslechnout a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci.		

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Žáci jsou vedeni ke schopnosti obhájit své názory, umějí naslouchat a respektovat názory druhých. Umějí se vhodně vyjadřovat v určitém prostředí i situaci. Váží si duchovních a kulturních hodnot.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k zodpovědnému přístupu k prostředí, ve kterém žijí, postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na zdraví a život. Osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí. Výuka vede k informovanosti o ekologii. Učí se jednat ekonomicky a efektivně.		
Člověk a svět práce		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi. Při vstupu na pracovní trh disponuje komunikativními dovednostmi. Žáci jsou vedeni k systematické práci, pečlivosti a zodpovědnosti za svou práci. Jsou připraveni celoživotně se vzdělávat. Žáci jsou vedeni ke schopnosti číst texty s porozuměním. Naučí se verbálně a písemně prezentovat při různých jednáních. Jsou připraveni k celoživotnímu vzdělávání. Naučí se verbálně i písemně prezentovat při různých jednáních.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
opravuje jazykové a stylistické nedostatky	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby
vyhledává potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> analyzuje klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů
nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> nahradí české slovo cizím ekvivalentem
učí se vyjádřit postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> učí se klást otázky a vhodně formulovat odpovědi
rozumí obsahu textu, chápe i jeho části	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> zhodnotí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu
nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> učí se terminologii svého oboru, orientaci v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového
porozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> vyhledává samostatně informace
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> rozliší obsah textu, chápe je rozdělení na části
opravuje jazykové a stylistické nedostatky	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> vyhledá jazykové nedostatky a chyby v textu

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> použije český ekvivalent cizího slova
posuzuje kompozici textu, jeho skladbu a slovní zásobu	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu
interpretuje text a jeho části, debatuje o něm	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> rozumí obsahu textu, chápe jeho části
samostatně zpracovává informace	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> umí samostatně zpracovávat informace
nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem
používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> rozliší podstatu textu i jeho částí
samostatně zpracovává informace	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> vyhledává a zpracovává informace
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše strukturu textu
zhodnotí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> posoudí kompozici textu, slovní zásobu a skladbu
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> analyzuje obsah textu i jeho částí
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů
interpretuje text a jeho části, debatuje o něm	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> orientuje se ve výstavbě textu
interpretuje text a jeho části, debatuje o něm	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> zhodnotí obsah textu i jeho částí
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> odliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše sémantický význam textu
nahradí běžné slovo cizím ekvivalentem	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> dovede nahradit běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak
vyjadřuje vlastní prožitky z recepce uměleckých děl	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> popíše vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl
porozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> učí se sémantickému významu textu

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretují text a debatují o něm
učí se vyjádřit postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> vytváří si své postoje k dané situaci či dílu (kritika, pochvala)
vyjadřuje vlastní prožitky z recepce uměleckých děl	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl
porovná typické znaky kultur na našem území, srovná jejich jazykovou odlišnost	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> rozlišuje jazyk spisovný, hovorový, nespisovný
rozumí obsahu textu i jeho částí	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> interpretuje text a diskutuje o něm
používá v písemném projevu pravidla českého pravopisu	<--	Český jazyk -> 2. ročník -> uplatní znalosti českého pravopisu v písemném projevu

6.2 Cizí jazyk

6.2.1 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Volitelný	Volitelný	Volitelný	

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace. V prvním ročníku směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úroveň A1 Společného evropského referenčního rámce. Celkové množství osvojených lexikálních jednotek je přibližně 320. Ve druhém ročníku směřuje výuka cizího jazyka k osvojení

Název předmětu	Anglický jazyk
	dovedností dosahujících úrovně A2 Společného evropského referenčního rámce. Celkové množství osvojených lexikálních jednotek je přibližně 320. Ve třetím ročníku směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně A2. Žák si osvojí přibližně 320 lexikálních jednotek. Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovedností potřebných k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k upevňování učebních návyků, k samostatnému učení a získávání informací a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností. Na základě získání poznatků o zemích studované jazykové oblasti jsou žáci vedeni k prohlubování vlastní národní identity a k respektování identity národních tradic a zvyků v těchto zemích. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni ke slušnému chování ve smyslu etiky.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Mezipředmětové vztahy	• Český jazyk • Odborný výcvik • Technologie • Stolničení • Písemná a elektronická komunikace • Společenská výchova • Restaurační provoz • Potraviny a výživa
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • novou látku prezentujeme prostřednictvím reálných příběhů a situací z prostředí anglicky mluvících zemí • pochvalami povzbuzujeme žáky v rozšiřování jejich znalostí a motivujeme je pro další učení střídáním různých výukových metod • shrnujeme gramatiku interaktivními metodami po každé lekci • pravidelně opakujeme a procvičujeme slovní zásobu a gramatiku na konkrétních příkladech běžných situací • usměrňujeme žáky ke kladné reakci na kritiku, hodnocení a dobře míněné rady • učíme žáky vyrovnat se s neúspěchem Komunikativní kompetence:

Název předmětu	Anglický jazyk
	• rozvíjíme řečové dovednosti žáků pravidelným zařazováním párových a skupinových aktivit do výuky • zařazujeme do výuky rozhovory - simulaci běžných situací ze života mladých lidí z různých zemí Kompetence k řešení problémů: • zadáváme žákům úkoly různé obtížnosti a vyžadujeme hledání nejefektivnějšího řešení • zařazujeme do výuky dobrovolná cvičení a aktivity, jejichž provedení necháváme na žákovi Personální a sociální kompetence: • přizpůsobujeme metody výuky úrovni žáků • pravidelně zařazujeme do výuky kontrolní cvičení a aktivity a posilujeme tak sebereflexi žáků Občanské kompetence a kulturní povědomí: • seznamujeme žáky s různými aspekty každodenního života ve Velké Británii, USA, Kanadě, Austrálii a v Jižní Africe ve srovnání se životem v Evropě • k pochopení principů anglického jazyka využíváme kulturních rozdílů anglicky mluvících zemí Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • poskytujeme všem žákům dostatek slovní zásoby a gramatických struktur k úspěšnému zvládnutí běžných životních situací • vhodným výběrem témat pomáháme žákům zvládnout s jistotou a samostatně životní situace, ve kterých musí používat anglický jazyk
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně. Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a v písemném projevu). Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tematického celku se píše test. Součástí hodnocení jsou domácí práce. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí.

Anglický jazyk	1. ročník
Výchovné a vzdělávací strategie	• Komunikativní kompetence • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence

Anglický jazyk	1. ročník	
	- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Opakování základních znalostí		
rozlišuje základní zvukové prostředky	umí anglickou abecedu, hláskuje slova, zapíše slova podle diktátu	abeceda a číslovky
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	rozumí jednoduchým rozhovorům	představování se co umí lidé dělat
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	představí se, řekne svůj věk, místo, odkud pochází	názvy zemí, národností
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		představování se
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá sloveso "být" a "mít"	sloveso "být" a "mít"
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	popíše, co lidé umí / neumí dělat	co umí lidé dělat
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	požádá o svolení	žádost o svolení
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	popíše vybavení třídy a školní pomůcky	slovní zásoba - školní pomůcky a vybavení třídy
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá správně členy a ukazovací zájmena	člen určitý a neurčitý, ukazovací zájmena

Anglický jazyk	1. ročník	
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
Tematický celek - Rodina a přátelé		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	umí pojmenovat členy rodiny	slovní zásoba - rodina
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	popíše, že někomu něco patří	vyjádření přivlastňování
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	komunikuje pomocí vět v přítomném čase prostém	přítomný čas prostý
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	řekne, jaké domácí práce dělá	domácí práce
rozlišuje základní zvukové prostředky	vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka	výslovnost - stejné písmeno, různá výslovnost v různých slovech
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	přeloží text a používá slovníky, i elektronické	jednotné a množné číslo podstatných jmen, práce se slovníkem
		ustálená slovní spojení - přídavná jména a předložky
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem	popis osob - prezentace
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele	přítomný čas prostý
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		

Anglický jazyk	1. ročník	
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace	poslech - identifikace klíčových informací
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu	práce s textem - doplňování chybějících vět
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	napíše jednoduchý strukturovaný text, ve kterém se představí	psaní - osobní profil
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
Tematický celek - Škola		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	popíše svůj denní režim a den ve škole	denní režim
		školní předměty
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	umí používat číslovky v psané podobě a správně je i přečte	číslovky základní a řadové
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	řekne, kolik je hodin, jaké je datum	hodiny, dny, měsíce, data
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		

Anglický jazyk	1. ročník	
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá sloveso "muset"	sloveso "muset"
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	rozumí jednoduché prezentaci na téma škola, školní klub	poslech - neobvyklé školy, školní kluby
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	používá bez chyb přítomný čas prostý ve všech typech vět	příslovce četnosti + přítomný čas prostý tázací zájmena a tvorba otázek
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	zná a používá předložky časové	předložky časové
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	pronese krátkou prezentaci na téma můj školní den a rok	konverzace - můj školní den a rok
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	umí přečíst a přeložit text a vyhledat odpovědi na otázky	práce s textem - vyhledávání odpovědí na otázky
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	popíše, jak se cítí a zdůvodní proč	přídavná jména popisující pocity lidí
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	umí poradit kamarádovi / kamarádce v obtížné situaci; umí požádat o radu	komunikace - poskytnutí a přijetí rady
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou	sestaví osnovu podle bodů zadání a napíše pozvánku do	psaní - pozvánka do školního klubu; tvorba osnovy

Anglický jazyk	1. ročník	
podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	školního klubu nebo na školní akci	textu, použití rozkazovacího způsobu
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
Tematický celek - Životní styl		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	umí popsat oblečení; řekne, co má na sobě	oblečení, barvy, přídavná jména popisující oděv
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		komunikace - co mám / máš dnes na sobě?
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá přítomný čas průběhový	přítomný čas průběhový - pravidla použití a tvorba správných tvarů
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	na základě poslechu určí, zda jsou tvrzení pravdivá / nepravdivá	poslech - módní přehlídka - identifikace pravdivých / nepravdivých tvrzení
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
rozlišuje základní zvukové prostředky	rozlišuje slovní přízvuk, vyslovuje slova správně, nová	slovní přízvuk v angličtině, jeho důležitost pro rozlišení

Anglický jazyk	1. ročník	
	slova ověřuje ve slovníku	významu podobných slov
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	rozlišuje a používá oba přítomné časy	použití obou přítomných časů a jejich srovnání
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	zná a používá přídavná jména, vytvoří dvojice protikladných přídavných jmen, používá k tvorbě zápornou předponu "un-"	rozšíření slovní zásoby: protikladná přídavná jména, záporná předpona "un-"
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	samostatně pracuje s textem o problémech dospívajících lidí; na základě získaných informací umí o těchto problémech krátce pohovořit a vyslovit svůj názor	čtení - přiřazování nadpisů k odstavcům a přiřazování fotografií k textu
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		konverzace - jak média ovlivňují pohled mladých na sebe a jakým nárokům musí dospívající čelit
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	pozve kamaráda / kamarádku na společnou aktivitu; přijme / odmítne pozvání	komunikace - domlouvání společné aktivity; přijetí / odmítnutí návrhu
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	napíše krátký neformální email; vhodně text rozdělí a použije základní prostředky textové návaznosti	psaní - neformální email, klíčové fráze, prostředky textové návaznosti
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně,		

Anglický jazyk	1. ročník	
popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebereflexe a schopnost morálního úsudku. Aby byli ochotni a schopni se celoživotně vzdělávat. Aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.		
Člověk a životní prostředí		
Životní styl		
Žáci jsou vedeni k respektování principů udržitelného rozvoje; k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
komunikuje pomocí vět v přítomném čase prostém	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> používá správně a vhodně různé gramatické struktury
rozumí jednoduchým rozhovorům	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> na základě poslechu zaznamená výhody a nevýhody života ve městě a na vesnici
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> při četbě složitějšího textu vyhledá a hlavní myšlenky a pochopí celkový význam
napíše jednoduchý strukturovaný text, ve kterém se představí	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> napíše krátký článek o městě / vesnici
rozlišuje a používá oba přítomné časy	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> používá správně tvary pravidelných sloves v minulém čase prostém
napíše krátký neformální email; vhodně text rozdělí a použije základní prostředky textové návaznosti	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> napíše formální i neformální pozvánku, umí použít běžné zkratky používané v písemné komunikaci
na základě poslechu určí, zda jsou tvrzení pravdivá / nepravdivá	-->	Anglický jazyk -> 2. ročník -> na základě poslechu zaznamená výhody a nevýhody života ve městě a na vesnici

Anglický jazyk	2. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Jídlo		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	umí pojmenovat potraviny a nápoje	názvy potravin a nápojů
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		počítatelná a nepočítatelná podstatná jména
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá správně a vhodně různé gramatické struktury	vazba "there is / there are";
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	rozezná nepřizvučná slova ve větách	poslech - rozeznávání nepřizvučných slov
rozlišuje základní zvukové prostředky		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	rozumí textu a neobvyklých způsobech stravování	poslech - různé způsoby stravování
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně,		

Anglický jazyk	2. ročník	
popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	používá širokou škálu slov k vyjádření množství	vyjadřování množství
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	pracuje se slovníkem, ověřuje správnost ustálených spojení	ustálená slovní spojení: přídavné jméno + předložka; vyhledávání ve slovníku
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	na základě textu umí doplnit vynechaná slova v jednoduchých definicích	čtení - neobvyklé restaurace - doplňování definic pomocí slov z textu
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	dokáže si objednat jídlo podle jídelního lístku, používá vhodné fráze při komunikaci v restauraci	v restauraci - jídelní lístek - objednávání jídla
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a		

Anglický jazyk	2. ročník	
tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	napíše formální i neformální pozvánku, umí použít běžné zkratky používané v písemné komunikaci	psaní - neformální a formální pozvánka, klíčové fráze
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
Tematický celek - Ve městě		
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	zná a používá slovní zásobu k tématu a místní předložky	slovní zásoba - místa ve městě a na venkově místní předložky
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	umí tvořit 2. a 3. stupeň přídavných jmen	stupňování přídavných jmen
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	na základě poslechu zaznamená výhody a nevýhody života ve městě a na vesnici	poslech - výhody a nevýhody života ve městě a na venkově
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého		

Anglický jazyk	2. ročník	
sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	pohovoří se spolužákem / spolužačkou o výhodách a nevýhodách života v místě bydliště	prezentace - výhody a nevýhody života v mém městě / vesnici
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	umí používat slovní zásobu a ustálená slovní spojení k tématu doprava	ustálená slovní spojení a slovní zásoba k tématu doprava
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	při četbě složitějšího textu vyhledá a hlavní myšlenky a pochopí celkový význam	čtení - pochopení celkového významu složitějšího textu
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci,	použije mapu / plán při vysvětlení cesty	orientace na mapě, světové strany

Anglický jazyk	2. ročník	
sdělit své stanovisko		
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		plá města - vysvětlení cesty; jak se kam dostat, kde se co nachází
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		psaní článek - popis místa / města / vesnice
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
Tematický celek - Život v přírodě		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	ovládá slovní zásobu spojenou s tématem život v přírodě	názvy zvířat, části zvířecího těla
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá správně tvary pravidelných sloves v minulém čase prostém	minulý čas prostý - pravidelná slovesa
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		časové výrazy spojené s minulým časem
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	rozezná slova ve větách pronesených vázanou řečí a v rychlejším tempu	poslech - identifikace jednotlivých slov ve vázané řeči, redukované hlásky
rozlišuje základní zvukové prostředky		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	umí používat sloveso "být" a "umět" v minulém čase	minulý čas slovesa "být" a "umět / moci"
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	přečte a přeloží texty popisující minulé zážitky	čtení - texty o životě v přírodě a co vše nás může v divočině potkat

Anglický jazyk	2. ročník	
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá široké spektrum předložek místa a pohybu	předložky místa a pohybu - rozšíření dosavadních znalostí
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	na základě přečteného textu vybere jednu z nabízených odpovědí	práce s textem - výběr z více odpovědí
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	podrobně popíše fotografii a srovná 2 fotografie; řekne, co je stejné a co odlišné	detailní popis a srovnání fotografií, užitečné fráze a slovní zásoba
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	napíše pohlednici z výletu; popíše místo pobytu a počasí, sdělí, co už na výletě dělal/a a jaké aktivity ještě plánuje	psaní - pohlednice z výletu / dovolené
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		

Anglický jazyk	2. ročník	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Jídlo Ve městě Život v přírodě		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebereflexe a schopnost morálního úsudku. Aby byli ochotni a schopni se celoživotně vzdělávat. Aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.		
Člověk a životní prostředí		
Jídlo Život v přírodě		
Žáci jsou vedeni k respektování principů udržitelného rozvoje; k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
pracuje se slovníkem, ověřuje správnost ustálených spojení	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> používá jednoduchá frázová slovesa
při četbě složitějšího textu vyhledá a hlavní myšlenky a pochopí celkový význam	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> vyhledá podstatné informace v textu
rozezná slova ve větách pronesených vázanou řečí a v rychlejším tempu	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> na základě poslechu doplní vynechaná slova do vět a rozhodne, zda jsou tvrzení pravdivá či nepravdivá
napíše pohlednici z výletu; popíše místo pobytu a počasí, sdělí, co už na výletě dělal/a a jaké aktivity ještě plánuje	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> napíše lineárně strukturovaný popis místa
na základě přečteného textu vybere jednu z nabízených odpovědí	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> přečte a přeloží text o netradičních typech bydlení
používá správně a vhodně různé gramatické struktury	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> používá sloveso "will" a vazbu "going to" pro vyjádření budoucnosti a předpovídání budoucích dějů
dokáže si objednat jídlo podle jídelního lístku, používá vhodné fráze při komunikaci v restauraci	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> zná a používá fráze běžné při nakupování

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
podrobně popíše fotografii a srovná 2 fotografie; řekne, co je stejné a co odlišné	-->	Anglický jazyk -> 3. ročník -> popíše detailně svůj dům / byt / pokoj
používá správně a vhodně různé gramatické struktury	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> komunikuje pomocí vět v přítomném čase prostém
na základě poslechu zaznamená výhody a nevýhody života ve městě a na vesnici	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> rozumí jednoduchým rozhovorům
při četbě složitějšího textu vyhledá a hlavní myšlenky a pochopí celkový význam	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu
napiše krátký článek o městě / vesnici	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> napíše jednoduchý strukturovaný text, ve kterém se představí
používá správně tvary pravidelných sloves v minulém čase prostém	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> rozlišuje a používá oba přítomné časy
napiše formální i neformální pozvánku, umí použít běžné zkratky používané v písemné komunikaci	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> napíše krátký neformální email; vhodně text rozdělí a použije základní prostředky textové návaznosti
na základě poslechu zaznamená výhody a nevýhody života ve městě a na vesnici	<--	Anglický jazyk -> 1. ročník -> na základě poslechu určí, zda jsou tvrzení pravdivá / nepravdivá

Anglický jazyk	3. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Digitální svět		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v	umí popsat běžně používanou výpočetní techniku a činnosti na ní prováděné	výpočetní technika - odborná slovní zásoba, podstatná jména, slovesa

Anglický jazyk	3. ročník	
porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá správně tvary nepravidelných sloves	minulý čas prostý - nepravidelná slovesa
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	na základě vyslechnutých instrukcí ovládá různé druhy přístrojů	poslech - instrukce k práci s různými přístroji
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	sdělí, co se událo / neudálo před momentem promluvy	co se stalo / nestalo v minulosti
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	používá jednoduchá frázová slovesa	frázová slovesa
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací		
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v	rozumí textu o vlivu sociálních médií	čtení - jak sociální média ovlivňují život

Anglický jazyk	3. ročník	
textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky		
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	zná a používá fráze běžné při nakupování	nakupování elektroniky - role zákazníka a prodávajícího
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	napíše jednoduché vyprávění o tom, co zažil/a; používá širší spektrum prostředků textové návaznosti	psaní - vyprávění; výrazy pro popis scény, prostředky textové návaznosti, příslovce
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
Tematický celek - Sport a koníčky		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	umí vyjmenovat letní i zimní sporty, popíše potřebné vybavení	sporty, sportovní vybavení, běžně užívaná slovesa

Anglický jazyk	3. ročník	
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	zná významné sportovní události a slavné sportovní hvězdy	kvíz o olympijských hrách
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá sloveso "will" a vazbu "going to" pro vyjádření budoucnosti a předpovídání budoucích dějů	vazba "going to" pro vyjádření plánů, časové výrazy sloveso "will" pro vyjádření budoucích dějů použití "will" a "going to" pro předvídání toho, co se stane
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	sdělí, co bude dělat o víkendu	konverzace - co budeš dělat o víkendu?
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
rozlišuje základní zvukové prostředky	při poslechu odhadne, jaká informace bude následovat	poslech - odhadování, jaká informace bude následovat
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	umí tvořit podstatná jména pomocí různých přípon	slovotvorba - přípony podstatných jmen
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z	vyhledá podstatné informace v textu	text o výjimečných sportovních výkonech

Anglický jazyk	3. ročník	
vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	dokáže zahájit a rozvíjet rozhovor na téma společná aktivita, upřesňuje detaily	konverzace - vyjednávání o společných aktivitách, navrhování alternativ, upřesňování detailů
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	napíše neformální dopis; používá společenské fráze a všechny náležitosti dopisu	psaní - neformální dopis
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
Tematický celek - Bydlení		
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka	umí popsat různé typy domů, vnitřní vybavení, jednotlivé pokoje	části domu, vybavení, nábytek
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou		

Anglický jazyk	3. ročník	
slovní zásobu ze svého oboru		
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá správně předpřítomný čas ve všech typech vět	předpřítomný čas - tvoření a použití
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	přečte a přeloží text o netradičních typech bydlení	bydlení na kolejích
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	na základě poslechu doplní vynechaná slova do vět a rozhodne, zda jsou tvrzení pravdivá či nepravdivá	poslech - doplňování vynechaných slov
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	řekne, jaké domácí práce dělá	domácí práce, úklid - co už jsem udělal a co ještě ne (předpřítomný čas)
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	používá správně slovesa "do", "make", "have", "take" a "bring" podle kontextu	slovesa a jejich kolokace
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	popíše detailně svůj dům / byt / pokoj	popis a srovnání fotografií, na kterých jsou různě zařízené pokoje a části domu
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		můj dům, pokoj
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou	napiše lineárně strukturovaný popis místa	psaní - popis místa bydliště, domu / bytu

Anglický jazyk	3. ročník	
podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
Tematický celek - Odborná slovní zásoba		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	zná základní odbornou slovní zásobu	odborná slovní zásoba
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	popíše jednoduše pracovní postup	popis pracovního postupu
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti		
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	komunikuje se zákazníkem, rozumí otázkám a vhodně reaguje	komunikace se zákazníkem
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Bydlení		
Žáci jsou vedeni k respektování principů udržitelného rozvoje; k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.		

Anglický jazyk	3. ročník	
Občan v demokratické společnosti		
Digitální svět Bydlení Sport a koníčky		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebereflexe a schopnost morálního úsudku. Aby byli ochotni a schopni se celoživotně vzdělávat. Aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.		
Člověk a svět práce		
Odborná slovní zásoba		
Žáci ovládají základní odbornou slovní zásobu, jsou schopni komunikovat se zákazníkem.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
používá jednoduchá frázová slovesa	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> pracuje se slovníkem, ověřuje správnost ustálených spojení
vyhledá podstatné informace v textu	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> při četbě složitějšího textu vyhledá a hlavní myšlenky a pochopí celkový význam
na základě poslechu doplní vynechaná slova do vět a rozhodne, zda jsou tvrzení pravdivá či nepravdivá	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> rozezná slova ve větách pronesených vázanou řečí a v rychlejším tempu
napiše lineárně strukturovaný popis místa	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> napíše pohlednici z výletu; popíše místo pobytu a počasí, sdělí, co už na výletě dělal/a a jaké aktivity ještě plánuje
přečte a přeloží text o netradičních typech bydlení	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> na základě přečteného textu vybere jednu z nabízených odpovědí
používá sloveso "will" a vazbu "going to" pro vyjádření budoucnosti a předpovídání budoucích dějů	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> používá správně a vhodně různé gramatické struktury
zná a používá fráze běžné při nakupování	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> dokáže si objednat jídlo podle jídelního lístku, používá vhodné fráze při komunikaci v restauraci
popíše detailně svůj dům / byt / pokoj	<--	Anglický jazyk -> 2. ročník -> podrobně popíše fotografii a srovná 2

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
		fotografie; řekne, co je stejné a co odlišné

6.3 Občanská nauka

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Společenskovední vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Naučit žáky porozumět společnosti a světu ve kterém žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu kolem sebe, zaujímat stanovisko na základě argumentů, zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky, vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neníčit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu. Žáci se učí získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat a nenechat sebou manipulovat. Osvojených vědomostí žáci využijí ve styku s jinými lidmi, různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování a při řešení problémů osobního, sociálního i právního charakteru.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Společenskovední vzdělávání. Obsahem učiva v prvním ročníku jsou tematické celky ve kterých žáci získávají vědomosti, které slouží k orientaci v sociálním prostředí ve kterém žáci žijí. Části jsou věnovány otázkám národnostních menšin, náboženských hnutí, umění vyhledávat informace a jejich třídění.

Název předmětu	Občanská nauka
	Ve druhém ročníku se žáci seznamují s podstatou fungování právního státu a právní spravedlnosti, se soustavou právních institucí a jejich fungováním. Žáci získávají potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život. Obsah učiva třetího ročníku je věnován symbolům české státnosti, problémům současného světa, jako jsou např. globalizace, problémy rozvojových zemí a ohniska současných konfliktů, terorismus. Na závěr se žáci seznámí se světovými organizacemi, jejich fungováním, významem pro svět i Českou republiku. 1. ročník <u>Člověk v lidském společenství - 15 hodin</u> • lidská společnost - spol. skupiny • současná česká společnost • sociální nerovnost, chudoba v současné společnosti • řešení krizových finančních situací • multikulturalita - klady a zápory vzájemného soužití, minority a majority v české společnosti • migrace v současném světě - migranti, azylanti • víra, ateismus, náboženství, církve, sekty <u>Člověk jako občan - 18 hodin</u> • lidská práva, veřejný ochránce lidských práv, specifická lidská práva • stát - funkce, politický systém ČR, struktura veřejné správy, samospráva • Ústava ČR, politické strany, volby • politický radikalismus a extremismus - česká extremistická scéna, mládež a extremismus • základní hodnoty a principy demokracie • občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití • média - tisk, televize, rozhlas, internet, • funkce médií, svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení 2. ročník <u>Člověk a právo - 19 hodin</u> • právní stát, právní vztahy, právní ochrana občanů • soustava soudů ČR, státní zastupitelství, Ústavní soud ČR, právnická povolání • právo a mravní odpovědnost v běžném životě, druhy škod, odpovědnost za škodu

Název předmětu	Občanská nauka
	• rodinné právo - manželství, registrované partnerství, náhradní rodinná péče, domácí násilí • trestní právo - trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (Policie ČR, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) • kriminalita páchaná na dětech, kriminalita páchaná dětmi a mladistvými <u>Člověk a hospodářství - 14 hodin</u> • trh a jeho fungování - zboží, nabídka, poptávka, cena • trh práce - zaměstnanost, nezaměstnanost, rekvalifikace, Úřad práce • vznik a zánik pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele • sociální a zdravotní pojištění • mzda - časová, úkolová, daně, daňové přiznání • peníze - hotovostní a bezhotovostní styk, služby peněžních ústavů • pomoc státu sociálně znevýhodněným, instituce pomáhající sociálně a zdravotně znevýhodněným 3. ročník <u>Česká republika, Evropa a svět - 30 hodin</u> • státní symboly ČR • státní svátky a významné dny ČR • významné mezníky ve vývoji českého státu • významné osobnosti moderní československé a české státnosti • současný svět - rozdělení, velmoci, země třetího světa • ohniska napětí v soudobém světě • terorismus, ekoterorismus • ČR a její sousedé • globální rozvojové vzdělávání - cíle • globální problémy - chudoba, životní prostředí, odpovědná výroba x odpovědná spotřeba, voda, rovnoprávnost mužů a žen • ČR a evropská integrace - členství v EU, NATO • nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu doma i ve světě
Integrace předmětů	• Společenskovědní vzdělávání

Název předmětu	Občanská nauka
Mezipředmětové vztahy	• Český jazyk • Společenská výchova • Tělesná výchova • Technologie • Ekonomika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • Vytváříme u žáků pozitivní vztah k učení a vzdělání • Vedeme žáky k ovládnutí různých technik učení, aby si uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • Učíme je efektivně vyhledávat zdroje informací a umět je zpracovat • Seznamujeme žáky různými způsoby práce s textem • Učíme je s porozuměním poslouchat mluvený projev - umět si dělat poznámky • Seznamujeme žáky s možností svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru pro své povolání • Motivujeme žáky k učení, vedeme je k realizaci vlastních nápadů • Vedeme žáky k samostatnému a efektivnímu zpracování témat učiva (referáty, prezentace, projekty) • Pomáháme žákům rozpoznávat překážky a problémy v učení • Vedeme žáky ke kladnému přijímání neúspěchů v učení Kompetence k řešení problémů: • Učíme žáka uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení - kritické myšlení • Nabízíme žákům na výběr prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat vědomosti a dovednosti nabyté při dřívějších aktivitách • Učíme spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi Komunikativní kompetence: • Učíme žáky vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • Směřujeme žáky k používání odborné terminologie, k dodržování jazykové a stylistické normy v mluveném a psaném projevu • Rozvíjíme u žáků schopnost samostatně pracovat s textem, zaznamenávat a využívat podstatné

Název předmětu	Občanská nauka
	myšlenky a využívat je při další činnosti • Učíme žáky formulovat srozumitelně a souvisle problém, navrhnout a zdůvodnit jeho řešení • Učíme žáky zpracovávat srozumitelně a správně souvislé texty, pracovní dokumenty, formuláře, životopis • Vedeme žáky k vyjadřování a chování v souladu se zásadami kultury projevu, k vhodnému postoji k radám a připomínkám učitele • Směřujeme žáky k aktivní účasti v diskusi s jinými lidmi, ke schopnosti argumentovat a obhájit své názory
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • Vedeme žáky k dodržování práv a zákonů, ke znalosti svých práv a povinností, k respektování práv jiných lidí, k odmítání útlaku, k postoji proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci • Podporujeme u žáků samostatnost, sebedůvěru a schopnost jednat ve prospěch celku • Rozvíjíme u žáků schopnost jednání s jinými lidmi a komunikaci prostřednictvím informačních technologií, které je v souladu se zásadami společenského chování • Směřujeme žáky k chápání významu životního prostředí a k odpovědnosti každého člověka za životní prostředí
	Personální a sociální kompetence: • Rozvíjíme u žáků kladný postoj k druhým lidem, schopnost respektovat názory druhých jako předpoklad předcházení osobních konfliktů • Vedeme žáky k efektivní spolupráci s druhými lidmi jako předpokladu pro úspěšné řešení problémů • Vedeme žáky ke kritickému hodnocení a ověřování informací získaných pomocí prostředků informačních technologií, ke kritickému posuzování názorů, postojů a jednání jiných lidí • Směřujeme žáky k přijímání a odpovědnému plnění svěřených úkolů jako předpokladu pro úspěch v dalším učení • Podporujeme u žáků schopnost předkládat vlastní návrhy a řešení a tyto návrhy uplatnit při práci v týmu • Rozvíjíme u žáků schopnost přijímat kladně rady a kritiku jako východisko pro další práci
	Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme

Název předmětu	Občanská nauka
	žáky v k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů. Stejnoměrně se prolínají metody ústního zkoušení s didaktickými testy. Součástí hodnocení jsou i aktivity žáků - příprava a prezentace aktuálních zpráv (aktuality), zapojení se do školních projektů. Nedílnou součástí hodnocení je i aktivní přístup při plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, na besedách, chování žáků v souladu s osvojenými zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Personální a sociální kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Člověk v lidské společnosti		
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	dokáže aplikovat zásady společenského chování	lidská společnost - spol. skupiny
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	dokáže vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé životní situaci	sociální nerovnost, chudoba v současné společnosti řešení krizových finančních situací
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí pod pojmem šikana a vandalismus a jaké mají důsledky pro ně samé a společnost	lidská společnost - spol. skupiny
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí	popíše specifika náboženství, ke kterým se hlásí	víra, ateismus, náboženství, církve, sekty

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
obyvatelé ČR a Evropy	obyvatelé ČR	
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti	současná česká společnost občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	uvede jaká práva a povinnosti vyplývají z jeho role v rodině, škole, v zaměstnání	lidská společnost - spol. skupiny
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost	vysvětlí čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a hnutí	víra, ateismus, náboženství, církve, sekty
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	vysvětlí na příkladech osudu lidí, jak byly porušována lidská práva např. během holocaustu Židů, Romů, či příslušníků jiných minorit	multikulturalita - klady a zápory vzájemného soužití, minority a majority v české společnosti
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	na konkrétních příkladech vysvětlí, co může vést k nesnášenlivosti mezi majoritou a minoritou ve společnosti	multikulturalita - klady a zápory vzájemného soužití, minority a majority v české společnosti
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)	popíše na základě informací jak se česká společnost chová k jiným náboženským, národnostním a sociálním skupinám,	migrace v současném světě - migranti, azylanti
Tematický celek - Člověk jako občan		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	dokáže debatovat o mediálně známém případě porušování zásad demokracie	základní hodnoty a principy demokracie
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v Listině základních práv a svobod,	lidská práva, veřejný ochránce lidských práv, specifická lidská práva
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	uvede k čemu je v dnešní době prospěšný demokratický stát a jaké má povinnosti člověk jako občan	stát - funkce, politický systém ČR, struktura veřejné správy, samospráva
v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání	v konkrétních případech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného (nedemokratického) jednání	občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uveďte základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	uveďte základní principy a zásady na kterých je založena demokracie	základní hodnoty a principy demokracie
popíše státní symboly	popíše státní symboly	Ústava ČR, politické strany, volby
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)	je schopen rozeznat konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti médií	média - tisk, televize, rozhlas, internet, funkce médií, svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení
uveďte konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	uveďte příklady ochrany menšin v ČR	multikulturalita - klady a zápory vzájemného soužití, minority a majority v české společnosti lidská práva, veřejný ochránce lidských práv, specifická lidská práva
uveďte nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	uveďte české politické strany, dokáže vysvětlit proč jsou důležité svobodné volby a proč je důležité volit	Ústava ČR, politické strany, volby politický radikalismus a extremismus - česká extremistická scéna, mládež a extremismus
uveďte příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	uveďte příklady extremismu v ČR, vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	politický radikalismus a extremismus - česká extremistická scéna, mládež a extremismus
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky	vysvětlí, proč je potřeba přijímat zobrazení světa a událostí v médiích kriticky	funkce médií, svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení
uveďte příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)	uveďte příklady jednání, které ohrožuje demokracii (korupce, kriminalita)	základní hodnoty a principy demokracie
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- Žáci jsou vedeni k orientaci v masmédiích, k jejich využití a kritickému zhodnocení informací. - Ve výuce je podporováno samostatné myšlení a iniciativa žáků. Práce s informacemi rozvíjí občanskou gramotnost a vztah žáků k materiálním a duchovním hodnotám. - Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibility, adaptability, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je		

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce. Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách. Jsou vedeni k aktivnímu přístupu k pracovnímu životu včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce.		
Člověk a životní prostředí		
- Na základě informací z různých zdrojů si uvědomují význam životního prostředí pro člověka. - Žáci jsou seznámeni s dopady působení člověka na životní prostředí, v souvislostech výpočetní techniky a likvidace nebezpečných odpadů. - Na základě informací z internetu a jiných zdrojů získávají žáci vztah k životnímu prostředí, uvědomují si význam životního prostředí pro člověka.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dokáže vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé životní situaci	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti
popíše specifika náboženství, ke kterým se hlásí obyvatelé ČR	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> vysvětlí čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a hnutí
na konkrétních příkladech vysvětlí, co může vést k nesnášenlivosti mezi majoritou a minoritou ve společnosti	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti
popíše na základě informací jak se česká společnost chová k jiným náboženským, národnostním a sociálním skupinám,	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede příklady ochrany menšin v ČR
dokáže debatovat o mediálně známém případě porušování zásad demokracie	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede základní principy a zásady na kterých je založena demokracie
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v Listině základních práv a svobod,	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> dokáže debatovat o mediálně známém případě porušování zásad demokracie
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí pod pojmem šikana a vandalismus a jaké mají důsledky pro ně samé a společnost	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> na konkrétních příkladech vysvětlí, co může vést k nesnášenlivosti mezi majoritou a minoritou ve společnosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
v konkrétních případech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného (nedemokratického) jednání	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (korupce, kriminalita)
uvede příklady ochrany menšin v ČR	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v Listině základních práv a svobod,
uvede příklady extremismu v ČR, vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	-->	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede k čemu je v dnešní době prospěšný demokratický stát a jaké má povinnosti člověk jako občan
popíše státní symboly	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> popíše státní symboly
uvede příklady extremismu v ČR, vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> na příkladu vysvětlí, jaké metody využívají teroristé a proč
vysvětlí, proč je potřeba přijímat zobrazení světa a událostí v médiích kriticky	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých
uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> dokáže vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé životní situaci
vysvětlí čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a hnutí	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> popíše specifika náboženství, ke kterým se hlásí obyvatelé ČR
uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> na konkrétních příkladech vysvětlí, co může vést k nesnášenlivosti mezi majoritou a minoritou ve společnosti
uvede příklady ochrany menšin v ČR	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> popíše na základě informací jak se česká společnost chová k jiným náboženským, národnostním a sociálním skupinám,
uvede základní principy a zásady na kterých je založena demokracie	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> dokáže debatovat o mediálně známém případě porušování zásad demokracie
dokáže debatovat o mediálně známém případě porušování zásad demokracie	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v Listině základních práv a svobod,
na konkrétních příkladech vysvětlí, co může vést k nesnášenlivosti mezi majoritou a minoritou ve společnosti	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí pod pojmem šikana a vandalismus a jaké mají důsledky pro ně samé a společnost

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (korupce, kriminalita)	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> v konkrétních případech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného (nedemokratického) jednání
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v Listině základních práv a svobod,	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede příklady ochrany menšin v ČR
uvede k čemu je v dnešní době prospěšný demokratický stát a jaké má povinnosti člověk jako občan	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede příklady extremismu v ČR, vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Personální a sociální kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Člověk a právo		
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	dovede reklamovat koupené zboží	vlastnictví, spoluvlastnictví - smlouvy
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	dovede aplikovat postupy vhodného jednání stane-li se svědkem nebo obětí trestného činu	trestní právo - trestní odpovědnost, tresty a ochranné opatření, orgány činné v trestním řízení kriminalita páchaná dětmi a mladistvými
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	soustava soudů ČR, státní zastupitelství, Ústavní soud ČR právníká povolání
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	uvede jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z role v rodinně, společnosti, škole a zaměstnání.	právo a mravní odpovědnost v běžném životě
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	právo a mravní odpovědnost v běžném životě trestní právo - trestní odpovědnost, tresty a ochranné opatření, orgány činné v trestním řízení
vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi	vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi	rodinné právo - manželství, registrované partnerství,

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	manželi	náhradní rodinná péče, výživovací povinnost, domácí násilí
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva	dovede z textu fiktivní smlouvy (např. koupě zájezdu, pojištění) zjistit jaké mu z ní vyplývají práva a povinnosti	vlastnictví, spoluvlastnictví - smlouvy
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	dovede najít ČR na mapě a vyjmenovat okolní státy	právní stát, právní vztahy, právní ochrana občanů
Tematický celek - Člověk a hospodářství		
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží	vysvětlí co a jak ovlivňuje cenu zboží	trh a jeho fungování - zboží, nabídka, poptávka, cena
vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří	vysvětlí jaké jsou možnosti zabezpečení na stáří	sociální a zdravotní pojištění
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	dovede sestavit rodinný rozpočet	peníze - hotovostní a bezhotovostní styk, služby peněžních ústavů
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	dovede vyhledat pomoc v pracovněprávních záležitostech	trh práce - zaměstnanost, nezaměstnanost, rekvalifikace, Úřad práce vznik a zánik pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu	dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu	peníze - hotovostní a bezhotovostní styk, služby peněžních ústavů
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	dovede si dát pozor na to, zda mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jejím dodatkům	vznik a zánik pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele mzda - časová, úkolová, daně, daňové přiznání
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva	popíše co má obsahovat pracovní smlouva	vznik a zánik pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů, navrhne možnosti při řešení tíživé finanční situace	právo a mravní odpovědnost v běžném životě pomoc státu sociálně znevýhodněným, instituce pomáhající sociálně a zdravotně znevýhodněným
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	vysvětlí proč se platí daně, sociální a zdravotní pojištění	sociální a zdravotní pojištění
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případného zaměstnavatele	vznik a zánik pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudit, zda jejich služeb využije	peníze - hotovostní a bezhotovostní styk, služby peněžních ústavů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- Žáci jsou vedeni k orientaci v masmédiích, k jejich využití a kritickému zhodnocení informací. - Ve výuce je podporováno samostatné myšlení a iniciativa žáků. Práce s informacemi rozvíjí občanskou gramotnost a vztah žáků k materiálním a duchovním hodnotám. - Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách.		
Člověk a životní prostředí		
- Na základě informací z různých zdrojů si uvědomují význam životního prostředí pro člověka. - Žáci jsou seznámeni s dopady působení člověka na životní prostředí, v souvislostech výpočetní techniky a likvidace nebezpečných odpadů. - Na základě informací z internetu a jiných zdrojů získávají žáci vztah k životnímu prostředí, uvědomují si význam životního prostředí pro člověka.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibilitě, adaptabilitě, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce. Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách. Jsou vedeni k aktivnímu přístupu k pracovnímu životu včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudit, zda jejich služeb využije

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vysvětlí proč se platí daně, sociální a zdravotní pojištění	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> popíše co má obsahovat pracovní smlouva
dovede sestavit rodinný rozpočet	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu
uvede jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z role v rodinně, společnosti, škole a zaměstnání.	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede sestavit rodinný rozpočet
dovede vyhledat pomoc v pracovněprávních záležitostech	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství
dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případného zaměstnavatele	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede si dát pozor na to, zda mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jejím dodatkům
dovede najít ČR na mapě a vyjmenovat okolní státy	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy
dovede najít ČR na mapě a vyjmenovat okolní státy	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> popíše proč existuje EU, jaké jsou povinnosti členských zemí a jaké plynou výhody z členství
dovede sestavit rodinný rozpočet	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů, navrhne možnosti při řešení tíživé finanční situace
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství
popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede aplikovat postupy vhodného jednání stane-li se svědkem nebo obětí trestného činu
dovede reklamovat koupené zboží	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> vysvětlí co a jak ovlivňuje cenu zboží
dovede reklamovat koupené zboží	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede sestavit rodinný rozpočet
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudit, zda jejich služeb využije	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu
popíše co má obsahovat pracovní smlouva	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> vysvětlí proč se platí daně, sociální a zdravotní pojištění
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede sestavit rodinný rozpočet
dovede sestavit rodinný rozpočet	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> uvede jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z role v rodinně, společnosti, škole a zaměstnání.

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede vyhledat pomoc v pracovněprávních záležitostech
dovede si dát pozor na to, zda mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jejím dodatkům	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případného zaměstnavatele
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů, navrhne možnosti při řešení tíživé finanční situace	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede sestavit rodinný rozpočet
popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost
dovede aplikovat postupy vhodného jednání stane-li se svědkem nebo obětí trestného činu	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství
vysvětlí co a jak ovlivňuje cenu zboží	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede reklamovat koupené zboží
dovede sestavit rodinný rozpočet	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede reklamovat koupené zboží
dovede najít ČR na mapě a vyjmenovat okolní státy	<--	Občanská nauka -> 3. ročník -> dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Česká republika, Evropa a svět		
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých	současný svět - rozdělení, velmoci, země třetího světa ohniska napětí v soudobém světě
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	vysvětlí a uvede k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké závazky z toho plynou	ČR a evropská integrace - členství v EU, NATO
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy	dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její	státní svátky a významné dny ČR

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
popíše její polohu a vymenuje sousední státy	polohu a sousední státy	významné mezníky ve vývoji českého státu významné osobnosti moderní československé a české státnosti ČR a její sousedé
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše čemu se říká globalizace	globální rozvojové vzdělávání - cíle
na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	na příkladu vysvětlí, jaké metody využívají teroristé a proč	terorismus, ekoterorismus nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu doma i ve světě
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady genderových stereotypů	globální problémy - chudoba, životní prostředí, odpovědná výroba x odpovědná spotřeba, voda, rovnoprávnost mužů a žen
popíše státní symboly	popíše státní symboly	státní symboly ČR
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	popíše proč existuje EU, jaké jsou povinnosti členských zemí a jaké plynou výhody z členství	ČR a evropská integrace - členství v EU, NATO
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě	uvede hlavní problémy globalizace dnešního světa a lokalizuje na mapě ohniska napětí	ohniska napětí v soudobém světě terorismus, ekoterorismus globální problémy - chudoba, životní prostředí, odpovědná výroba x odpovědná spotřeba, voda, rovnoprávnost mužů a žen
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- Žáci jsou vedeni k orientaci v masmédiích, k jejich využití a kritickému zhodnocení informací. - Ve výuce je podporováno samostatné myšlení a iniciativa žáků. Práce s informacemi rozvíjí občanskou gramotnost a vztah žáků k materiálním a duchovním hodnotám. - Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibility, adaptability, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce. Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách. Jsou vedeni k aktivnímu přístupu k pracovnímu životu včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce.		

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Člověk a životní prostředí		
- Na základě informací z různých zdrojů si uvědomují význam životního prostředí pro člověka. - Žáci jsou seznámeni s dopady působení člověka na životní prostředí, v souvislostech výpočetní techniky a likvidace nebezpečných odpadů. - Na základě informací z internetu a jiných zdrojů získávají žáci vztah k životnímu prostředí, uvědomují si význam životního prostředí pro člověka.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky v k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy	-->	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede najít ČR na mapě a vyjmenovat okolní státy
uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> vysvětlí a uvede k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké závazky z toho plynou
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> popíše proč existuje EU, jaké jsou povinnosti členských zemí a jaké plynou výhody z členství
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše čemu se říká globalizace	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> uvede hlavní problémy globalizace dnešního světa a lokalizuje na mapě ohniska napětí
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> vysvětlí a uvede k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké závazky z toho plynou
uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých	-->	Občanská nauka -> 3. ročník -> uvede hlavní problémy globalizace dnešního světa a lokalizuje na mapě ohniska napětí
popíše státní symboly	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> popíše státní symboly
na příkladu vysvětlí, jaké metody využívají teroristé a proč	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> uvede příklady extremismu v ČR, vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné
uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých	<--	Občanská nauka -> 1. ročník -> vysvětlí, proč je potřeba přijímat zobrazení světa a událostí v médiích kriticky
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede najít ČR na mapě a

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
sousední státy		vyjmenovat okolní státy
popíše proč existuje EU, jaké jsou povinnosti členských zemí a jaké plynou výhody z členství	<--	Občanská nauka -> 2. ročník -> dovede najít ČR na mapě a vyjmenovat okolní státy
vysvětlí a uvede k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké závazky z toho plynou	<--	Občanská nauka -> 3. ročník -> uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých
popíše proč existuje EU, jaké jsou povinnosti členských zemí a jaké plynou výhody z členství	<--	Občanská nauka -> 3. ročník -> dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy
uvede hlavní problémy globalizace dnešního světa a lokalizuje na mapě ohniska napětí	<--	Občanská nauka -> 3. ročník -> na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše čemu se říká globalizace
vysvětlí a uvede k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké závazky z toho plynou	<--	Občanská nauka -> 3. ročník -> dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a sousední státy
uvede hlavní problémy globalizace dnešního světa a lokalizuje na mapě ohniska napětí	<--	Občanská nauka -> 3. ročník -> uvede příklady velmocí, vyspělých zemí, rozvojových zemí a zemí chudých

6.4 Fyzika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Fyzika
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Přírodní vědy (fyzika, ekologie, biologie) přispívají k hlubšímu pochopení přírodních jevů, zákonů, k formování vztahu k životnímu prostředí. Poznatky z přírodních věd mají žákům umožnit pochopit děje, které probíhají v živé i neživé přírodě. Cílem je využívat přírodovědných poznatků v běžném a profesním

Název předmětu	Fyzika
	životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát základní ekologické souvislosti a uvědomovat si postavení člověka v přírodě. Být schopen se aktivně podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí, přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském a profesním životě. Výuka směřuje k tomu, aby žáci správně používali pojmy, veličiny a jednotky z přírodních věd, dokázali pojmy vysvětlit a využít v dalších předmětech. Žáci by měli zákonitosti a jevy pochopit ve vzájemných souvislostech. Učí se zkoumat příčiny a podstatu přírodních procesů. Výuka směřuje k tomu, aby si žáci uvědomili vzájemné souvislosti přírodních procesů a získali orientaci v globálních problémech. Žáci jsou seznamováni s vlivem lidské činnosti na přírodu a se závislostí člověka na přírodních zdrojích. Cílem výuky je vytvořit u žáků kladný vztah k živé a neživé přírodě a k její ochraně. Charakteristika učiva Výuka probíhá v prvním ročníku v rozsahu 1 hodina týdně, obsah předmětu vychází z okruhu RVP Přírodovědné vzdělávání. Výuka je dělena do dvou okruhů - fyzika, biologické a ekologické vzdělávání. Je kladen důraz na jejich provázanost a mezipředmětové vztahy. Obsah učiva: Fyzika - mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu. Biologické a ekologické vzdělávání - základy biologie, ekologie, člověk a životní prostředí Poznátky z předmětu jsou propojovány s předměty matematika, chemie a s odbornými předměty. Metody a formy výuky: Je používán výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse, práce žáků v týmu. Výklad učiva je doprovázen obrazovým materiálem. Důraz je kladen na samostatnou práci žáků, samostatné vyhledávání a srovnávání informací. Využívána je audiovizuální technika a multimédia, zejména animace a schémata. Uvádí se aplikace přírodovědných jevů v technice, životě člověka a jejich vliv na životní prostředí. Ke zvýšení motivace a stimulace žáků je výklad učiva doplňován samostatnou tvorbou referátů a prezentací. Při výuce jsou zohledňovány individuální vzdělávací potřeby žáků. Žáci budou vedeni k: • logickému uvažování a řešení problémů • využívání fyzikálních poznatků, poznatků z biologie a ekologie v odborné praxi i běžném životě • aktivní schopnosti podílet se na ochraně životního prostředí • poznání ekologických souvislostí a postavení člověka v přírodě • komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných poznatků • vytváření vlastních stanovisek - využívání získaných informací v diskusi • porozumění vědeckým a technickým metodám a pracovním postupům

Název předmětu	Fyzika
	• zájmu o celoživotní vzdělávání v oblast přírodních věd
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Mechanika dotace učebního bloku - 5 hodin • Jednotky soustavy SI, převody jednotek • Rozdělení pohybů, přímočarý pohyb, pohyb po kružnici • Mechanika tuhého tělesa, skládání sil • Posuvný a otáčivý pohyb • Mechanická práce a energie • Zákon zachování mechanické energie • Mechanika tekutin. Vlastnosti tekutin • Pascalův zákon, tlak • Archimédův zákon Termika dotace učebního bloku - 4 hodiny • Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství • Teplotní roztažnost látek, využití v praxi • Vnitřní energie tělesa • Teplo • Způsoby přenosu tepla • Tepelné motory - princip činnosti, rozdělení Elektřina a magnetismus dotace učebního bloku - 4 hodiny • Elektrický náboj, elektrické pole • Coulombův zákon • Elektrický proud v látkách • Vodiče, nevodiče • Elektrický odpor • Ohmův zákon

Název předmětu	Fyzika
	• Polovodiče, vlastní a nevlastní vodivost • Přechod PN a jeho využití v technice • Magnetické pole • Elektromagnetická indukce • Střídavý proud • Přenos elektrické energie • Bezpečnost práce při manipulaci s elektrickými spotřebiči Vlnění a optika dotace učebního bloku - 3 hodiny • Základní druhy mechanického vlnění • Zvukové vlnění • Šíření zvuku, vlastnosti zvuku • Ultrazvuk • Význam a způsoby ochrany sluchu • Světlo, šíření světla, rychlost světla • Odraz a lom světla • Optické zobrazování, zrcadla, čočky • Oko jako optická soustava • Druhy elektromagnetického záření Fyzika atomu dotace učebního bloku - 1 hodina • Elektronový obal atomu • Jádro atomu, nukleony • Radioaktivita, štěpení jader • Jaderná energie, její využití Vesmír dotace učebního bloku - 2 hodiny • Sluneční soustava, planety • Slunce jako hvězda

Název předmětu	Fyzika
	• Základní typy hvězd a jejich vývoj • Teorie vzniku a vývoje vesmíru Základy biologie dotace učebního bloku - 4 hodiny • Vznik a vývoj života na Zemi • Vlastnosti živých soustav • Životní projevy živých organismů • Rozmanitost organismů a jejich charakteristika • Typy buněk, stavba buněk • Genetika a dědičnost • Biologie člověka - stavba lidského těla • Zdravá výživa a zdravý životní styl Ekologie dotace učebního bloku - 4 hodiny • Základní ekologické pojmy • Organismus, prostředí, ekosféra, biosféra • Podmínky života • Potravní řetězce, látková a energetická výměna • Typy krajiny, chráněná území • Ochrana přírody a krajiny Člověk a životní prostředí dotace učebního bloku - 6 hodin • Vlivy prostředí na člověka • Přírodní zdroje a jejich užití, těžba surovin • Odpady, dělení odpadů • Vliv činnosti člověka na životní prostředí - průmysl, doprava • Znečišťující látky v přírodě • Globální problémy - produkce skleníkových plynů, čistota moří, znehodnocení půdy • Normy a předpisy na ochranu životního prostředí

Název předmětu	Fyzika
	• Udržitelný rozvoj • Ochrana přírody, třídění, recyklace odpadů • Chráněná území v ČR a regionu
Integrace předmětů	• Biologické a ekologické vzdělávání • Fyzikální vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Matematika • Chemie • Tělesná výchova • Práce s počítačem
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • získali pozitivní vztah k učení • poznali různé metody učení a dokázali si vytvořit vlastní efektivní postup učení • zpracovávali samostatně a efektivně témata učiva a efektivně vyhledávali informace v textu (tvorba referátů, projektů) • chápali souvislosti poznatků z fyziky s poznatky získanými v jiných předmětech, v praxi a z jiných informačních zdrojů • znali možnosti svého dalšího vzdělávání ve zvoleném oboru • osvojili si pozitivní vztah k učení jako předpoklad pro profesní uplatnění • rozpoznávali překážky a problémy v učení, přijímali hodnocení výsledků učení od jiných lidí jako východiska do další práce Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi • dokázali porozumět úkolu nebo problému, navrhnou a zdůvodnit postup řešení • uměli samostatně získat informace potřebné k řešení problému • uplatňovali při řešení problému různé metody myšlení • využívali vlastního úsudku a předchozích zkušeností, samostatně volili vhodné pomůcky, literaturu, metody a techniky učení • dokázali porovnávat odborné názory a informace s vlastními znalostmi z oblasti fyziky a přírodních

Název předmětu	Fyzika
	věd • chápali vzájemnou spolupráci a práci v týmu jako vhodný způsob řešení problémů
	Komunikativní kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • formulovali srozumitelně, přehledně a souvisle myšlenky v písemné podobě • dokázali vést aktivní diskusi s jinými lidmi, byli schopni argumentovat a obhájit své názory • dokázali zpracovávat texty na odborné téma z oblasti přírodních věd • vyjadřovali se srozumitelně a správně s použitím odborné terminologie z přírodních věd • dokázali samostatně pracovat s textem, zaznamenávat a využívat podstatné myšlenky a využívat je při další činnosti
	Personální a sociální kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • odpovědně plnili své úkoly • přijímali kladně rady, kritiku a hodnocení jako východisko pro další práci • dokázali kriticky hodnotit a ověřovat informaci získaných z různých zdrojů, kriticky posuzovat názory, postoje a jednání jiných lidí • efektivně spolupracovali s druhými lidmi jako předpoklad pro společné úspěšné řešení problémů • uměli přijímat a odpovědně plnit svěřené úkolů jako předpoklad pro úspěch v dalším učení • získali schopnost předkládat vlastní návrhy a řešení a tyto návrhy uplatnit při práci v týmu • získali kladný postoj k druhým lidem, schopnost respektovat názory druhých jako předpoklad předcházení osobních konfliktů a vytváření vstřícných mezilidských vztahů • dokázali reagovat na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • získali samostatnost, sebedůvěru a schopnost jednat iniciativně ve prospěch celku • chápali význam dodržování práv a zákonů, poznali svá práva a povinnosti, respektovali práva jiných lidí, odmítali útlak, nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci • jednali v souladu se zásadami společenského chování a chápali hodnoty demokracie

Název předmětu	Fyzika
	• projevovali aktivní zájem o politické a společenské dění a dokázali využívat svých znalostí získaných při učení v občanském životě a společenském dění • chápali význam životního prostředí a význam odpovědnosti každého člověka za životní prostředí • uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • pochopili význam celoživotního učení jako prostředku pro přizpůsobení se měnícím se pracovním podmínkám • pochopili význam získaných poznatků z oblasti přírodních věd pro profesní budoucnost a pro praktický život
	Matematické kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • používali a převáděli fyzikální jednotky, chápali význam znalosti jednotek v profesním životě • chápali význam používání pojmů kvantifikujícího charakteru jako prostředku popisu skutečnosti • dokázali odhadovat výsledky při fyzikálních výpočtech • používali různých forem grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) a chápali výhody grafického znázornění dat • získali schopnost nacházet vztahy mezi přírodními jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je popsat a využít při řešení konkrétních úloh • aplikovali matematické postupy při řešení fyzikálních úloh a chápali jejich souvislosti s řešením praktických pracovních úkolů
	Digitální kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • ovládali digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence • dokázali využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě • využívali a nastavovali digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí • využívali digitální technologie při získávání poznatků z oblasti přírodních věd

Název předmětu	Fyzika
	- dokázali získávat, spravovat a sdílet data, informace a digitální obsah v textových, grafických, zvukových formátech - dokázali využívat digitální prostředky jako nástroj vyjadřování - navrhovali prostřednictvím digitálních technologií řešení, která umožní vylepšit postupy a technologie a využít je v profesním životě - chápali přínosy a rizika digitálních technologií - rozpoznali a předcházeli situacím, které ohrožují bezpečnost zařízení a dat
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi - znali zásady bezpečné a zdravé neohrožující práce včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami - rozpoznali možnosti nebezpečí úrazů a ohrožení zdraví při práci s elektrickým zařízením a dokázali zajistit odstranění závad a rizik - získali vědomosti o zásadách poskytování první pomoci a dokázali první pomoc poskytnout
Způsob hodnocení žáků	Žáci se hodnotí na základě ústního a písemného projevu a za samostatnou práci. Hodnocení je prováděno na základě ústního a písemného opakování učebních celků. Sleduje se věcná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislosti s poznatky z jiných předmětů, zpracování referátů. Hodnotí se individuální přístup k plnění zadaných úkolů. Je sledována aktivita žáků při výuce, samostatná práce a účast na diskusi. Zohledňuje se hloubka porozumění poznatkům a schopnost poznatky využívat při řešení konkrétních úkolů. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Kompetence k řešení problémů - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence	

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- Digitální kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Mechanika		
	převádí běžné fyzikální jednotky	Jednotky soustavy SI, převody jednotek
rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu	charakterizuje druhy mechanického pohybu a řeší úlohy na rovnoměrný pohyb hmotného bodu	Rozdělení pohybů, přímočarý pohyb, pohyb po kružnici
rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu	řeší úlohy na pohyb hmotného bodu po kružnici	Rozdělení pohybů, přímočarý pohyb, pohyb po kružnici
určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly	vypočítá mechanickou práci, pohybovou a polohovou energii tělesa při působení stálé síly	Mechanická práce a energie
určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají	určí síly působící na těleso a charakterizuje posuvný a otáčivý pohyb tělesa	Pohybové zákony
		Mechanika tuhého tělesa, skládání sil
		Posuvný a otáčivý pohyb
určí výslednici sil působících na těleso	sestrojí výslednici sil působících na těleso, v jednoduchých příkladech výslednici vypočítá	Mechanika tuhého tělesa, skládání sil
vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie	uvede příklady platnosti zákona zachování mechanické energie a vzájemné přeměny pohybové a polohové energie	Zákon zachování mechanické energie
aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	popíše základní vlastnosti tekutin, vysvětlí rozdíl mezi ideální a reálnou tekutinou	Mechanika tekutin, vlastnosti tekutin
aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	vysvětlí pojmy tlak a tlaková síla, používá Pascalova zákona při řešení jednoduchých úloh	Pascalův zákon, tlak
aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	používá Archimédův zákon při řešení jednoduchých úloh, popíše chování těles v kapalině	Archimédův zákon
Tematický celek - Termika		
popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	charakterizuje jednotlivé druhy skupenství látek	Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi	Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v	charakterizuje tepelnou roztažnost látek různých	Teplotní roztažnost látek, využití v praxi

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
technické praxi	skupenství	
vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	uvede příklady tepelné roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	Teplovní roztažnost látek, využití v praxi
vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny	vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa	Vnitřní energie tělesa
vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny	popíše změny vnitřní energie tělesa tepelnou výměnou a konáním práce	Vnitřní energie tělesa
vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny	vysvětlí pojem teplo	Teplo
vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny	vysvětlí způsoby přenosu tepla mezi tělesy	Způsoby přenosu tepla
popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	charakterizuje pojem ideální plyn	Tepelné motory - princip činnosti, rozdělení
popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	charakterizuje tepelný motor, popíše princip jeho činnosti	Tepelné motory - princip činnosti, rozdělení
popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	rozdělí tepelné motory podle použité pracovní látky	Tepelné motory - princip činnosti, rozdělení
Tematický celek - Elektrina a magnetismus		
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	popíše vlastnosti elektricky nabitých těles	Elektrický náboj, elektrické pole
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	znázorní elektrické pole pomocí siločar	Elektrický náboj, elektrické pole
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	formuluje Coulombův zákon, vypočítá elektrické síly mezi bodovými náboji	Coulombův zákon
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	vysvětlí princip vzniku elektrického proudu	Elektrický proud v látkách
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	rozdělí látky podle schopnosti vést elektrický proud	Vodiče, nevodiče
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	určí elektrický odpor vodiče	Elektrický odpor
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	formuluje Ohmův zákon, provádí výpočty elektrického odporu, napětí a proudu	Ohmův zákon
popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN	popíše vlastnosti polovodičů, charakterizuje vlastní a nevlastní vodivost polovodičů	Polovodiče, vlastní a nevlastní vodivost

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN	vysvětlí princip polovodičových součástek s přechodem PN, využití a význam	Přechod PN a jeho využití v technice
určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem	znázorní magnetické pole pomocí magnetických indukčních čar	Magnetické pole
určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem	určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem	Magnetické pole
popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	popíše jev elektromagnetické indukce a jeho význam v technice	Elektromagnetická indukce
popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	charakterizuje veličiny popisující střídavý proud a popíše jeho význam v energetice	Střídavý proud
popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	uvědomuje si význam zásad bezpečnosti práce při manipulaci s elektrickými spotřebiči	Přenos elektrické energie
		Bezpečnost práce při manipulaci s elektrickými spotřebiči
Tematický celek - Vlnění a optika		
rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření	rozliší základní druhy mechanického vlnění, popíše jeho vznik a šíření v látkovém prostředí	Základní druhy mechanického vlnění
charakterizuje základní vlastnosti zvuku	charakterizuje základní vlastnosti zvuku - výšku tónu, intenzitu a barvu zvuku	Zvukové vlnění
		Šíření zvuku, vlastnosti zvuku
charakterizuje základní vlastnosti zvuku	uvede příklady těles, která jsou zdrojem zvuku	Šíření zvuku, vlastnosti zvuku
chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu	chápe negativní vliv hluku, objasní význam a způsoby ochrany sluchu	Šíření zvuku, vlastnosti zvuku
		Význam a způsoby ochrany sluchu
charakterizuje základní vlastnosti zvuku	vymezí rozsah frekvencí slyšitelného zvuku, charakterizuje ultrazvuk a uvede příklady jeho využití	Ultrazvuk
charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích	charakterizuje světlo jako elektromagnetické vlnění	Světlo, šíření světla, rychlost světla
charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích	vysvětlí šíření světla a jeho rychlost v různých prostředích	Světlo, šíření světla, rychlost světla
řeší úlohy na odraz a lom světla	řeší úlohy na odraz a lom světla	Odraz a lom světla
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami	popíše zobrazení předmětu na rovinném zrcadle a vlastnosti vzniklého obrazu	Optické zobrazování, zrcadla, čočky
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami	popíše zobrazení předmětu na kulovém zrcadle a	Optické zobrazování, zrcadla, čočky

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	vlastnosti vzniklého obrazu	
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami	popíše zobrazení předmětu na čočce a charakterizuje vlastnosti vzniklého obrazu	Optické zobrazování, zrcadla, čočky
vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	popíše oko jako optickou soustavu a způsoby korekce vad oka	Oko jako optická soustava
popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	popíše význam různých druhů elektromagnetického záření a jeho využití v technické praxi	Druhy elektromagnetického záření
popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	popíše působení elektromagnetického záření na člověka	Druhy elektromagnetického záření
Tematický celek - Fyzika atomu		
popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu	vysvětlí strukturu elektronového obalu z hlediska energie elektronu	Elektronový obal atomu
popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony	popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje částice proton a neutron	Jádro atomu, nukleony
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením	vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením	Radioaktivita, štěpení jader
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením	charakterizuje druhy radioaktivního záření	Radioaktivita, štěpení jader
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	vysvětlí štěpnou reakci jader uranu a její využití v jaderném reaktoru	Radioaktivita, štěpení jader
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru a výhody a nevýhody jaderné energetiky	Jaderná energie, její využití
Tematický celek - Vesmír		
charakterizuje Slunce jako hvězdu	charakterizuje Slunce jako hvězdu	Slunce jako hvězda
popíše objekty ve sluneční soustavě	popíše planety a další objekty ve sluneční soustavě	Sluneční soustava, planety
zná příklady základních typů hvězd	uvede příklady základních typů hvězd a popíše jejich vývoj	Základní typy hvězd a jejich vývoj
zná příklady základních typů hvězd	uvede názory na vznik a vývoj vesmíru	Teorie vzniku a vývoje vesmíru
Tematický celek - Základy biologie		
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	charakterizuje názory a teorie na vznik a vývoj života na Zemi	Vznik a vývoj života na Zemi
charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede	charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede	Typy buněk, stavba buněk

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
rozdílly	rozdílly	
popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života	popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života	Typy buněk, stavba buněk
vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou	vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou	Typy buněk, stavba buněk
objasní význam genetiky	objasní význam genetiky a charakterizuje pojem dědičnost	Genetika a dědičnost
popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav	popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav	Biologie člověka - stavba lidského těla
uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	Zdravá výživa a zdravý životní styl
uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	uvede opatření k zamezení šíření bakteriálních a virových onemocnění	Zdravá výživa a zdravý životní styl
uvede základní skupiny organismů a porovná je	uvede základní skupiny organismů a porovná je, uvede příklady	Rozmanitost organismů a jejich charakteristika
vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav	vyjádří svými slovy vlastnosti živých soustav	Vlastnosti živých soustav Životní projevy živých organismů
vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu	vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu	Zdravá výživa a zdravý životní styl
Tematický celek - Ekologie		
vysvětlí základní ekologické pojmy	vysvětlí základní ekologické pojmy a typy vztahů mezi organismy a prostředím	Základní ekologické pojmy, populace
charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu	charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu, vysvětlí pojem ekosystém	Organismus, prostředí, ekosféra, biosféra
charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)	charakterizuje biotické a abiotické podmínky života	Podmínky života
charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)	vysvětlí pojem populace a uvede znaky populace	Základní ekologické pojmy, populace
popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického	popíše podstatu koloběhu látek z hlediska látkového a energetického	Potravní řetězce, látková a energetická výměna

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede příklad potravního řetězce	uvede příklad potravního řetězce a vysvětlí potravní vztahy mezi organismy	Potravní řetězce, látková a energetická výměna
charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	Typy krajiny, chráněná území
charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	uvede vlivy působení člověka na okolní krajinu a životní prostředí	Ochrana přírody a krajiny
Tematický celek - Člověk a životní prostředí		
hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí	hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí (ovzduší, půda, vodní zdroje)	Vliv činnosti člověka na životní prostředí - průmysl, doprava
charakterizuje globální problémy na Zemi	uvede příklady lokálních a globálních problémů v oblasti životního prostředí	Globální a lokální problémy - produkce skleníkových plynů, čistota moří, znehodnocení půdy
charakterizuje globální problémy na Zemi	uvede příklady možností řešení problémů v oblasti životního prostředí	Globální a lokální problémy - produkce skleníkových plynů, čistota moří, znehodnocení půdy
charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí	charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv využívání obnovitelných a neobnovitelných zdrojů energie na prostředí	Přírodní zdroje a jejich užití, těžba surovin
charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví	charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví, uvede příklady vlivů prostředí působící na člověka	Vlivy prostředí na člověka
na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	navrhne řešení konkrétního environmentálního problému - znehodnocení půdy, ztráta biologické rozmanitosti, zhoršení kvality ovzduší	Udržitelný rozvoj
popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody	popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a živé a neživé přírody	Vlivy prostředí na člověka Vliv činnosti člověka na životní prostředí - průmysl, doprava
popíše způsoby nakládání s odpady	popíše způsoby nakládání s odpady, význam třídění odpadů a možnosti snížení jejich množství	Odpady, dělení odpadů Ochrana přírody, třídění, recyklace odpadů
uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu	uvede příklady chráněných území v ČR a regionu	Chráněná území v ČR a regionu
uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí	uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí, uvede příklady orgánů ochrany přírody	Normy a předpisy na ochranu životního prostředí

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uveďte základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledejte informace o aktuální situaci	uveďte základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě, vyhledejte aktuální informace o stavu ovzduší	Znečišťující látky v přírodě
vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí	vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí	Udržitelný rozvoj
zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí	zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí jako etický princip odpovědnosti vůči budoucím generacím	Vliv činnosti člověka na životní prostředí - průmysl, doprava Ochrana přírody, třídění, recyklace odpadů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • získali vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku • byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci v souvislosti s využíváním informačních zdrojů • se dovedli orientovat v mediálních obrazech, kriticky hodnotit získané informace, využívat masová média pro své potřeby a vzdělávání • dovedli jednat a komunikovat s lidmi, dokázali diskutovat o citlivých otázkách, dokázali hledat kompromisní řešení • byli schopni se angažovat ve prospěch jiných lidí a také pro veřejné zájmy • si vážili materiálních a duchovních hodnot, tyto hodnoty poznávali s využitím poznatků z přírodních věd		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • si uvědomovali osobní zodpovědnost za vlastní život • chápali význam znalostí, které zvyšují pravděpodobnost uplatnění na trhu práce. • si uvědomovali význam celoživotního vzdělávání, získávání a vyhledávání informací, tyto informace dokázali využít • chápali význam celoživotního učení jako prostředek profesního uplatnění • uměli vyhledávat v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech a tyto informace kriticky posuzovali		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními problémy • si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v souvislosti se získanými poznatky z přírodních věd • respektovali principy udržitelného rozvoje		

Fyzika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
• samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů • si osvojili zásady zdravého životního stylu • získali přehled o způsobu ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje • na základě poznatků z přírodních věd chápali postavení člověka v přírodě a poznali vlivy prostředí na život a zdraví		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • pochopili význam digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě • posuzovali kriticky přínosy a rizika digitálních technologií, jejich vliv na život člověka a na životní prostředí • využívali digitální technologie při vyhledávání informací z oblasti přírodních věd • pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů a při zpracování a vyhodnocování získaných údajů • se naučili posuzovat spolehlivost digitálních služeb • uplatňovali v digitálním prostředí právní normy, které se týkají ochrany osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti • se dokázali vyjádřit pomocí prostředků digitální techniky a dokázali vytvořit vlastní digitální obsah v různých formátech • získávali data a informace z různých zdrojů v digitálním prostředí, kriticky posuzovali spolehlivost informací • komunikovali pomocí digitálních technologií, dokázali využít tyto technologie v konkrétním kontextu • spolupracovali s využitím digitálních technologií s jinými lidmi, dokázali sdílet digitální obsah		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
určí síly působící na těleso a charakterizuje posuvný a otáčivý pohyb tělesa	-->	Fyzika -> 1. ročník -> sestrojí výslednici sil působících na těleso, v jednoduchých příkladech výslednici vypočítá
popíše základní vlastnosti tekutin, vysvětlí rozdíl mezi ideální a reálnou tekutinou	-->	Fyzika -> 1. ročník -> používá Archimedův zákon při řešení jednoduchých úloh, popíše chování těles v kapalině
vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa	-->	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí pojem teplo
vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa	-->	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje tepelný motor, popíše princip jeho činnosti
charakterizuje jednotlivé druhy skupenství látek	-->	Fyzika -> 1. ročník -> uvede příklady tepelné roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vysvětlí princip vzniku elektrického proudu	-->	Fyzika -> 1. ročník -> rozdělí látky podle schopnosti vést elektrický proud
znázorní magnetické pole pomocí magnetických indukčních čar	-->	Fyzika -> 1. ročník -> popíše jev elektromagnetické indukce a jeho význam v technice
řeší úlohy na odraz a lom světla	-->	Fyzika -> 1. ročník -> popíše zobrazení předmětu na rovinném zrcadle a vlastnosti vzniklého obrazu
řeší úlohy na odraz a lom světla	-->	Fyzika -> 1. ročník -> popíše zobrazení předmětu na kulovém zrcadle a vlastnosti vzniklého obrazu
řeší úlohy na odraz a lom světla	-->	Fyzika -> 1. ročník -> popíše zobrazení předmětu na čočce a charakterizuje vlastnosti vzniklého obrazu
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením	-->	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí štěpnou reakci jader uranu a její využití v jaderném reaktoru
charakterizuje Slunce jako hvězdu	-->	Fyzika -> 1. ročník -> uvede příklady základních typů hvězd a popíše jejich vývoj
charakterizuje rostlinou a živočišnou buňku a uvede rozdíly	-->	Fyzika -> 1. ročník -> popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života
vysvětlí základní ekologické pojmy a typy vztahů mezi organismy a prostředím	-->	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí pojem populace a uvede znaky populace
popíše podstatu koloběhu látek z hlediska látkového a energetického	-->	Fyzika -> 1. ročník -> uvede příklad potravního řetězce a vysvětlí potravní vztahy mezi organismy
charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv využívání obnovitelných a neobnovitelných zdrojů energie na prostředí	-->	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí
charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví, uvede příklady vlivů prostředí působící na člověka	-->	Fyzika -> 1. ročník -> popíše způsoby nakládání s odpady, význam třídění odpadů a možnosti snížení jejich množství
charakterizuje základní vlastnosti zvuku - výšku tónu, intenzitu a barvu zvuku	-->	Fyzika -> 1. ročník -> vymezí rozsah frekvencí slyšitelného zvuku, charakterizuje ultrazvuk a uvede příklady jeho využití
uvede vlivy působení člověka na okolní krajinu a životní prostředí	-->	Fyzika -> 1. ročník -> uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě, vyhledá aktuální informace o stavu ovzduší

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vypočítá mechanickou práci, pohybovou a polohovou energii tělesa při působení stálé síly	-->	Fyzika -> 1. ročník -> uvede příklady platnosti zákona zachování mechanické energie a vzájemné přeměny pohybové a polohové energie
sestrojí výslednici sil působících na těleso, v jednoduchých příkladech výslednici vypočítá	<--	Fyzika -> 1. ročník -> určí síly působící na těleso a charakterizuje posuvný a otáčivý pohyb tělesa
používá Archimedův zákon při řešení jednoduchých úloh, popíše chování těles v kapalině	<--	Fyzika -> 1. ročník -> popíše základní vlastnosti tekutin, vysvětlí rozdíl mezi ideální a reálnou tekutinou
vysvětlí pojem teplo	<--	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa
charakterizuje tepelný motor, popíše princip jeho činnosti	<--	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa
uvede příklady tepelné roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	<--	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje jednotlivé druhy skupenství látek
rozdělí látky podle schopnosti vést elektrický proud	<--	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí princip vzniku elektrického proudu
popíše jev elektromagnetické indukce a jeho význam v technice	<--	Fyzika -> 1. ročník -> znázorní magnetické pole pomocí magnetických indukčních čar
popíše zobrazení předmětu na rovinném zrcadle a vlastnosti vzniklého obrazu	<--	Fyzika -> 1. ročník -> řeší úlohy na odraz a lom světla
popíše zobrazení předmětu na kulovém zrcadle a vlastnosti vzniklého obrazu	<--	Fyzika -> 1. ročník -> řeší úlohy na odraz a lom světla
popíše zobrazení předmětu na čočce a charakterizuje vlastnosti vzniklého obrazu	<--	Fyzika -> 1. ročník -> řeší úlohy na odraz a lom světla
vysvětlí štěpnou reakci jader uranu a její využití v jaderném reaktoru	<--	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením
uvede příklady základních typů hvězd a popíše jejich vývoj	<--	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje Slunce jako hvězdu
popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života	<--	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje rostlinou a živočišnou buňku a uvede rozdíly
vysvětlí pojem populace a uvede znaky populace	<--	Fyzika -> 1. ročník -> vysvětlí základní ekologické pojmy a typy vztahů mezi organismy a prostředím
uvede příklad potravního řetězce a vysvětlí potravní vztahy mezi organismy	<--	Fyzika -> 1. ročník -> popíše podstatu koloběhu látek z hlediska látkového a energetického

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí	<--	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv využívání obnovitelných a neobnovitelných zdrojů energie na prostředí
popíše způsoby nakládání s odpady, význam třídění odpadů a možnosti snížení jejich množství	<--	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví, uvede příklady vlivů prostředí působící na člověka
vymezí rozsah frekvencí slyšitelného zvuku, charakterizuje ultrazvuk a uvede příklady jeho využití	<--	Fyzika -> 1. ročník -> charakterizuje základní vlastnosti zvuku - výšku tónu, intenzitu a barvu zvuku
uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě, vyhledá aktuální informace o stavu ovzduší	<--	Fyzika -> 1. ročník -> uvede vlivy působení člověka na okolní krajinu a životní prostředí
uvede příklady platnosti zákona zachování mechanické energie a vzájemné přeměny pohybové a polohové energie	<--	Fyzika -> 1. ročník -> vypočítá mechanickou práci, pohybovou a polohovou energii tělesa při působení stálé síly

6.5 Chemie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	1	2
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka chemie klade důraz zejména na získávání základních přírodovědných poznatků a uvědomování si jejich užitečnosti, jejich aplikaci v běžném životě, poznávání důležitosti udržování přírodních rovnováh. Důležitou součástí výuky je také učení se schopnosti rozlišovat příčiny a následky chemických dějů, jejich souvislosti a vztahy mezi nimi. Součástí výuky je nácvik pozorování jednoduchých chemických dějů, jejich analýza a vyvozování závěrů. Výuka chemie také významně přispívá k získávání a upevňování znalostí a

Název předmětu	Chemie
	dovedností, jak odpovědně pracovat podle pravidel bezpečné práce při pracovních i soukromých aktivitách. Významně se také podílí na utváření správných postojů žáků vůči prostředí, jež je obklopuje.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka probíhá v druhém ročníku v rozsahu 1 hodina týdně, zaměřuje se na obecnou a anorganickou chemii. V třetím ročníku probíhá výuka v rozsahu 1 hodina týdně a náplní učiva jsou základy organické chemie a biochemie. Je používán výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse. Důraz je kladen na samostatnou práci žáků. Samostatné vyhledávání a srovnávání informací. Využívána je audiovizuální technika a multimédia. Druhý ročník Směsi a roztoky dotace učebního bloku: 5 • Rozlišování látek • Směsi, typy směsí, roztoky • Metody oddělování složek směsí • Výpočty Částicové složení látek Dotace učebního bloku: 4 • Stavba atomu • Chemické prvky • Chemická vazba, chemické sloučeniny • Atomy, relativní atomová hmotnost, látkové množství Chemický děj Dotace učebního bloku: 6 • Prvky, značky, názvy, periodická soustava prvků • Chemická reakce, chemické rovnice • Katalyzátor, inhibitor • Termochemie • Výpočty z chemických rovnic Názvosloví anorganických sloučenin Dotace učebního bloku: 9

Název předmětu	Chemie
	• Oxidační číslo • Oxidy, sulfidy, halogenidy • Hydroxidy, kyseliny • Kyselost a zásaditost vodných roztoků, pH stupnice • Soli • Průmyslová hnojiva • Stavební pojiva Chemické výpočty Dotace učebního bloku: 2 • Výpočty z chemických vzorců, hmotnostní zlomek Významné prvky a jejich sloučeniny Dotace učebního bloku: 7 • Vodík, voda • Kyslík, ozón • Síra, kyselina sírová • Dusík, kyselina dusičná • Uhlík • Charakteristika kovů, princip výroby, koroze • Železo, hliník, měď, stříbro, zlato Třetí ročník Charakteristika organických sloučenin dotace učebního bloku: 3 • Obecné vlastnosti organických sloučenin • Uhlovodíky • Vzorce sumární, strukturní, obecné Uhlovodíky a jejich zdroje dotace učebního bloku: 11 • Alkany • Alkeny

Název předmětu	Chemie
	• Alkadieny • Alkiny • Cyklické uhlovodíky • Areny • Uhlí, černouhelný dehet • Zemní plyn • Ropa, její zpracování, využití produktů • Chemie v garáži (pohonné hmoty) Deriváty uhlovodíků dotace učebního bloku: 4 • Halogenderiváty • Alkoholy • Karboxylové kyseliny • Aminokyseliny, soli kyselin, estery Přírodní látky dotace učebního bloku: 7 • Fotosyntéza, sacharidy • Lipidy • Bílkoviny, nukleové kyseliny • Vitamíny • Enzymy • Hormony Významné organické látky dotace učebního bloku: 5 • Léčiva • Plastické hmoty • Pesticidy • Alkaloidy, drogy
Integrace předmětů	• Chemické vzdělávání

Název předmětu	Chemie
Mezipředmětové vztahy	- Fyzika - Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: vedeme žáky k cílenému pozorování vlastností látek a jejich přeměn, vyvození závěrů pro výuku i běžný život motivujeme žáky k vyhodnocení vlastní učební činnosti pomáháme najít souvislosti poznatků z chemie s poznatky získanými v jiných přírodních vědách Kompetence k řešení problémů: navrhujeme užití různých informací a algoritmů při řešení školních úloh i problémů v běžném životě řešíme problémy související s užíváním chemikálií v běžném životě učíme žáky, jak předcházet možným problémům ve škole i v běžném životě na základě poznatků a dovedností ze školní výuky (např. předcházení požárům) dáváme žákům možnost porovnat své názory a zkušenosti s odbornými názory Komunikativní kompetence: vedeme žáky k přehledné a správné prezentaci výsledků učební činnosti i poznatků z běžného života, které souvisejí s vlastnostmi látek a jejich přeměnami směřujeme žáky k obhajobě svých názorů na řešení problémů souvisejících s vlastnostmi látek a jejich přeměn s ohledem na uplatňování zásad bezpečnosti práce Personální a sociální kompetence: učíme přijímat kritiku činnosti, poučit se z ní, vyvodit si závěry pro další činnosti ve výuce i v běžném životě vedeme žáky k respektování názorů druhých, k adekvátní reakci seznamujeme s výhodami týmové spolupráce při řešení problémů ve škole i při posuzování situací z běžného života pomáháme s odhadem důsledků jednání a chování v různých situacích při školní výuce i v běžném životě Občanské kompetence a kulturní povědomí: ukazujeme možnosti rozvoje a zneužití chemie učíme žáky zásady chování při úniku nebezpečných látek Matematické kompetence: učíme žáky správně používat a převádět jednotky při chemických výpočtech vedeme žáky k odhadu výsledků při chemických výpočtech

Název předmětu	Chemie
	Digitální kompetence: seznamujeme s možnostmi vyhledávat z elektronických zdrojů informace o vzorcích a názvech chemických sloučenin, vlastnostech látek a jejich užití
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni na základě ústního a písemného projevu a za samostatnou práci. Hodnocení je prováděno na základě ústního a písemného opakování učebních celků. Při hodnocení je posuzována věcná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy a vyučovacími předměty, zpracování a prezentace referátů, schopnost provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje. Je sledována aktivita žáků při výuce, samostatná práce a účast v diskusi. Žáci jsou vedeni k: - logickému uvažování - využívání chemických poznatků v odborné praxi i běžném životě - posouzení chemických látek z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy, přírodu - zkoumání přírody, provádění experimentů, vyhodnocování údajů - komunikaci, vyhledávání a interpretaci chemických informací - vytváření vlastních stanovisek - využívání získaných informací v diskuzi

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - směsi a roztoky		
popíše základní metody oddělování složek ze směsí a	rozlišuje látky podle skupenství, původu, složení	Rozlišování látek

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
jejich využití v praxi		Směsi, typy směsí, roztoky
popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi	popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi	Metody oddělování složek směsí
vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení	vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení	Výpočty
Tematický celek - částicové složení látek		
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	Stavba atomu
		Chemické prvky
		Chemická vazba, chemické sloučeniny
popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby	popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby	Stavba atomu
		Chemická vazba, chemické sloučeniny
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	vysvětlí vlastnosti anorganických látek	Stavba atomu
vysvětlí vlastnosti anorganických látek		Chemická vazba, chemické sloučeniny
		Atomy, relativní atomová hmotnost, látkové množství
Tematický celek - chemický děj		
charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin	Prvky, značky, názvy, periodická soustava prvků
zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin		
vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí	vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí	Chemická reakce, chemické rovnice
		Katalyzátor, inhibitor
		Termochemie
Tematický celek - názvosloví anorganických sloučenin		
tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin	tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin	Oxidační číslo
vysvětlí vlastnosti anorganických látek		Oxidy, sulfidy, halogenidy
		Hydroxidy, kyseliny
		Kyselost a zásaditost vodných roztoků, pH stupnice

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Soli
Tematický celek - chemické výpočty		
provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	Výpočty z chemických rovnic Výpočty z chemických vzorců, hmotnostní zlomek
Tematický celek - významné prvky a jejich sloučeniny		
popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků	popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků	Charakteristika kovů, princip výroby, koroze
charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	Soli
		Průmyslová hnojiva
		Stavební pojiva
		Vodík, voda
		Kyslík, ozón
		Síra, kyselina sírová
		Dusík, kyselina dusičná
		Uhlík
		Charakteristika kovů, princip výroby, koroze
Železo, hliník, měď, stříbro, zlato		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci se učí hledat souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, postavením člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	-->	Chemie -> 2. ročník -> rozlišuje látky podle skupenství, původu, složení
vysvětlí vlastnosti anorganických látek	-->	Chemie -> 2. ročník -> vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení
zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin	-->	Chemie -> 2. ročník -> tvoří chemické vzorce a názvy anorganických

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
		sloučenin
rozlišuje látky podle skupenství, původu, složení	<--	Chemie -> 2. ročník -> dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek
vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení	<--	Chemie -> 2. ročník -> vysvětlí vlastnosti anorganických látek
tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin	<--	Chemie -> 2. ročník -> zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - charakteristika organických sloučenin		
charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny	charakterizuje biogenní prvky a vlastnosti organických látek	Obecné vlastnosti organických sloučenin
		Uhlovodíky
		Vzorce sumární, strukturní, obecné
Tematický celek - uhlovodíky a jejich zdroje		
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	charakterizuje základní skupiny uhlovodíků, tvoří jejich vzorce a názvy	Alkany
		Alkeny
		Alkadieny
		Alkiny
		Cyklické uhlovodíky
		Areny
uveče významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v	uveče zdroje uhlovodíků, jejich zpracování a využití produktů	Uhlí, černouhelný dehet
		Zemní plyn

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		Ropa, její zpracování, využití produktů Chemie v garáži (pohonné hmoty)
Tematický celek - deriváty uhlovodíků		
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	charakterizuje vybrané deriváty uhlovodíků	Halogenderiváty
uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		Alkoholy
		Karboxylové kyseliny
		Aminokyseliny, soli kyselin, estery
Tematický celek - přírodní látky		
charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	Fotosyntéza, sacharidy
		Lipidy
		Bílkoviny, nukleové kyseliny
		Vitamíny
		Enzymy
		Hormony
popíše vybrané biochemické děje	popíše vybrané biochemické děje	Fotosyntéza, sacharidy
Tematický celek - významné organické látky		
uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	Alkany
		Alkeny
		Alkadieny
		Alkiny
		Cyklické uhlovodíky
		Areny
		Léčiva
		Plastické hmoty
		Pesticidy
		Alkaloidy, drogy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Chemie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Člověk a životní prostředí		
žáci chápou souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, postavením člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
charakterizuje vybrané deriváty uhlovodíků	-->	Chemie -> 3. ročník -> uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků, tvoří jejich vzorce a názvy	-->	Chemie -> 3. ročník -> charakterizuje vybrané deriváty uhlovodíků
uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	<--	Chemie -> 3. ročník -> charakterizuje vybrané deriváty uhlovodíků
charakterizuje vybrané deriváty uhlovodíků	<--	Chemie -> 3. ročník -> charakterizuje základní skupiny uhlovodíků, tvoří jejich vzorce a názvy

6.6 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	1	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět napomáhá vychovávat přemýšlivého jedince, který bude používat matematické poznatky při řešení různých životních situací. Směřuje žáky k logickému zkoumání a řešení problémů a aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh. Přispívá ke správnému chápání kvantitativních i kvalitativních stránek reálného života. Logické zkoumání a řešení problémů napomáhá k tomu, že žáci dokáží porovnat výsledky řešení s realitou. Žáci si v matematice osvojují potřebné znalosti a dovednosti při numerickém počítání. Získají přehled o vlastnostech geometrických útvarů v rovině i v prostoru, naučí se správně používat a převádět jednotky. Osvojí si znalosti potřebné pro řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav. Naučí se dosadit za proměnnou a určit hodnotu výrazu. Získají vědomosti důležité pro vyhodnocení informací získaných z grafů, diagramů a tabulek.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka probíhá v prvním a druhém ročníku v rozsahu 1,5 h týdně, ve třetím ročníku 1 h týdně. Jsou používány tradiční metody (výklad, vysvětlování, procvičování) a moderní vyučovací metody, které zvyšují motivaci a efektivitu vzdělávacího procesu. Důraz je kladen na samostatnou práci žáků, vyhledávání a srovnávání informací. První ročník Operace s čísly Dotace učebního bloku: 27 • číselné obory • sčítání a odčítání celých čísel • násobení a dělení celých čísel • rozklad na prvočinitele • nejmenší společný násobek • největší společný dělitel • zlomky, krácení zlomku, rozšiřování zlomku • sčítání a odčítání a odčítání zlomků • násobení a dělení zlomků • porovnávání zlomků, převedení zlomku na desetinné číslo • desetinná čísla zaokrouhlování desetinných čísel

Název předmětu	Matematika
	• sčítání a odčítání desetinných čísel • násobení a dělení desetinných čísel • jednotky, převody jednotek délky, hmotnosti, času, plošné míry, prostorové a duté míry • poměr, měřítko mapy • přímá úměrnost • nepřímá úměrnost • procenta, základní pojmy • výpočet procentové části • výpočet procentového základu • výpočet počtu procent • číselná osa reálných čísel, absolutní hodnota • intervaly Výrazy a jejich úpravy Dotace učebního bloku: 22 • mocniny, základní pojmy • zápis čísla ve tvaru $a \cdot 10^n$ • pravidla pro počítání s mocninami • odmocniny, pravidla pro počítání s odmocninami • usměrňování zlomků • výrazy základní pojmy • určování hodnoty výrazu • sčítání a odčítání výrazů • násobení výrazů • rozklad výrazu na součin, vytýkání • počítání podle vzorců (druhá mocnina dvojčlenu, rozdíl druhých mocnin) • lomené výrazy, podmínky řešitelnosti • sčítání a odčítání lomených výrazů • násobení a dělení lomených výrazů Druhý ročník

Název předmětu	Matematika
	Opakování a procvičování učiva prvního ročníku Dotace učebního bloku: 4 Řešení rovnic a nerovnic Dotace učebního bloku: 28 • lineární rovnice o jedné neznámé • ekvivalentní úpravy rovnic, řešení rovnic • lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli • vyjádření neznámé ze vzorce • slovní úlohy řešené pomocí lineárních rovnic • soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých • lineární nerovnice o jedné neznámé • ekvivalentní úpravy nerovnic • kvadratické rovnice a jejich řešení Planimetrie Dotace učebního bloku: 17 • základní pojmy: bod, přímka, úsečka, rovina, úhel • typy a velikosti úhlů, míra oblouková a stupňová, převody • trojúhelníky, základní vlastnosti, shodnost a podobnost trojúhelníků • pravoúhlý trojúhelník, Pythagorova věta • goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku • vlastnosti, obsahy a obvody rovinných obrazců: trojúhelník, čtverec, obdélník, rovnoběžník, lichoběžník, pravidelný n-úhelník, kružnice a kruh Třetí ročník Opakování a procvičování učiva druhého ročníku Dotace učebního bloku: 4 Funkce Dotace učebního bloku: 11 • pravoúhlá soustava souřadnic • pojem funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce • určování definičního oboru funkcí

Název předmětu	Matematika
	• konstantní funkce, lineární funkce, přímá úměrnost • nepřímá úměrnost • kvadratická funkce • slovní úlohy s využitím funkční závislosti Stereometrie Dotace učebního bloku: 11 • základní pojmy, vzájemná poloha bodů, přímek a rovin v prostoru • převody jednotek • vlastnosti, objemy a povrchy těles: krychle, kvádr, hranol, rotační válec, koule • slovní úlohy s využitím stereometrie Pravděpodobnost a statistika Dotace učebního bloku: 4 • náhodný jev, pravděpodobnost náhodného jevu • statistický soubor, četnost, aritmetický průměr
Integrace předmětů	• Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Fyzika • Technologie • Chemie • Ekonomika • Základy podnikání • Potraviny a výživa • Práce s počítačem
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: vedeme žáky k osvojování základních matematických pojmů a vztahů postupným zobecňováním reálných jevů rozvíjíme paměť žáků prostřednictvím numerických výpočtů a osvojováním si nezbytných matematických vzorců a algoritmů podporujeme u žáků rozvoj abstraktního a logického myšlení Komunikativní kompetence:

Název předmětu	Matematika
	vedeme žáky k vhodné reakci na připomínky učitele rozdělíme u žáků schopnost přesného a stručného vyjadřování užíváním matematické symboliky učíme žáky pracovat s grafy a tabulkami, porozumět různým typům textů Kompetence k řešení problémů: rozdělíme schopnost žáků odhalovat a napravovat vlastní chyby s žáky provádíme rozbor úkolů, vedeme je ke správnému odhadu výsledků podporujeme hledání různých variant řešení Personální a sociální kompetence: podporujeme spolupráci ve skupinách při řešení problémových úloh vyjadřujících situace z běžného života učíme žáky věcně argumentovat vyžadujeme dodržování pravidel slušného chování Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: vedeme žáky k využívání matematických poznatků a dovedností v praktických činnostech – odhady, měření a porovnávání velikostí a vzdáleností vyžadujeme od žáků zodpovědný přístup k zadaným úkolům, úplné dokončení práce motivujeme žáky k efektivitě při organizování práce Matematické kompetence: žáky směřujeme k tomu, aby správně používali a převáděli běžné jednotky; prováděli reálné odhady výsledků; nacházeli vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je popsat a správně využít; aplikovali znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru; efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích Digitální kompetence: seznamujeme s možnostmi vyhledávat učivo a informace z elektronických zdrojů
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení se řídí klasifikačním řádem. Při klasifikaci vyučující vycházejí nejen z výsledků písemného a ústního zkoušení, ale i z celkového přístupu žáka k vyučovacímu procesu, k plnění studijních povinností. Kritériem hodnocení je rozvoj logického myšlení a schopnost matematizace reálných situací. Při hodnocení znalostí jsou zohledněni žáci se specifickými poruchami.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	Kompetence k učení	

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
	- Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Personální a sociální kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - operace s čísly		
porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly	pozná přirozené, celé, racionální, reálné číslo	číselné obory
používá různé zápisy reálného čísla		
provádí aritmetické operace v R	provádí aritmetické operace s celými čísly	sčítání a odčítání celých čísel
určí řád reálného čísla		násobení a dělení celých čísel
		rozklad na prvočinitele
		nejmenší společný násobek
		největší společný dělitel
provádí aritmetické operace v R	provádí aritmetické operace se zlomky	zlomky, krácení zlomku, rozšiřování zlomku
		sčítání a odčítání a odčítání zlomků
		násobení a dělení zlomků
		porovnávání zlomků, převedení zlomku na desetinné číslo
provádí aritmetické operace v R	provádí aritmetické operace s desetinnými čísly	desetinná čísla zaokrouhlování desetinných čísel
zaokrouhlí reálné číslo		sčítání a odčítání desetinných čísel
		násobení a dělení desetinných čísel
		jednotky, převody jednotek délky, hmotnosti, času, plošné míry, prostorové a duté míry
užívá a převádí jednotky objemu	zná a převádí jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti, času	jednotky, převody jednotek délky, hmotnosti, času, plošné míry, prostorové a duté míry
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu		
modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	řeší úlohy za použití trojčlenky	poměr, měřítko mapy

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů		přímá úměrnost
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		nepřímá úměrnost
provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok		procenta, základní pojmy
řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu		výpočet procentové části
řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		výpočet procentového základu
		výpočet počtu procent
provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)	určí absolutní hodnotu čísla, zapíše interval, sjednocení a průnik intervalů	číselná osa reálných čísel, absolutní hodnota
zapiše a znázorní interval		intervaly
znázorní reálné číslo na číselné ose		
Tematický celek - výrazy a jejich úpravy		
porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly	zná pravidla pro počítání s mocninami a odmocninami	mocniny, základní pojmy
používá různé zápisy reálného čísla		pravidla pro počítání s mocninami
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		zápis čísla ve tvaru $a \cdot 10^n$
provádí operace s číselnými výrazy		odmocniny, pravidla pro počítání s odmocninami
provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem		usměrňování zlomků
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru		
interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	provádí operace s výrazy	výrazy základní pojmy
na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů		určování hodnoty výrazu
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		sčítání a odčítání výrazů

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy		násobení výrazů
provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem		rozklad výrazu na součin, vytýkání
rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin		počítání podle vzorců (druhá mocnina dvojčlenu, rozdíl druhých mocnin)
určí definiční obor lomeného výrazu		lomené výrazy, podmínky řešitelnosti
		sčítání a odčítání lomených výrazů
		násobení a dělení lomených výrazů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
žáci využívají matematiku v ostatních předmětech i v běžném životě		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
provádí aritmetické operace se zlomky	-->	Matematika -> 2. ročník -> umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel
zná a převádí jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti, času	-->	Matematika -> 2. ročník -> zná vlastnosti základních rovinných obrazců a určí jejich obvod, obsah, řeší praktické příklady

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Tematický celek - řešení rovnic a nerovnic		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel	lineární rovnice o jedné neznámé
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R		ekvivalentní úpravy rovnic, řešení rovnic
		lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli
vyjádří neznámou ze vzorce	vyjádří neznámou ze vzorce	ekvivalentní úpravy rovnic, řešení rovnic
		vyjádření neznámé ze vzorce
		soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh	řeší slovní úlohy pomocí lineárních rovnic	slovní úlohy řešené pomocí lineárních rovnic
řeší v R soustavy lineárních rovnic	umí řešit soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých	soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh		
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy	řeší lineární nerovnice o jedné neznámé	lineární nerovnice o jedné neznámé
		ekvivalentní úpravy nerovnic
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	řeší kvadratické rovnice	kvadratické rovnice a jejich řešení
řeší kvadratické rovnice v R		
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh		
Tematický celek - planimetrie		
graficky rozdělí úsečku v daném poměru	pracuje s pojmy bod, přímka, úsečka, rovina, jejich vzájemná poloha	základní pojmy: bod, přímka, úsečka, rovina, úhel
graficky změní velikost úsečky v daném poměru		
určuje vzdálenost bodů, přímk a rovin		
užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímk, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka		
užívá pojmy úhel a jeho velikost	rozeznává druhy úhlů podle velikosti v míře stupňové i obloukové	typy a velikosti úhlů, míra oblouková a stupňová, převody
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	posoudí a zdůvodní shodnost a podobnost trojúhelníků	trojúhelníky, základní vlastnosti, shodnost a podobnost trojúhelníků

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků		
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy	umí Pythagorovu větu a používá ji při řešení praktických úloh	pravoúhlý trojúhelník, Pythagorova věta
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	používá goniometrické funkce při řešení pravoúhlého trojúhelníku	goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku
určí hodnoty $\sin \varphi$, $\cos \varphi$, $\tan \varphi$ pro 0°		
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \varphi$, $\cos \varphi$, $\tan \varphi$		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	zná vlastnosti základních rovinných obrazců a určí jejich obvod, obsah, řeší praktické příklady	vlastnosti, obsahy a obvody rovinných obrazců: trojúhelník, čtverec, obdélník, rovnoběžník, lichoběžník, pravidelný n-úhelník, kružnice a kruh
určí obvod a obsah kruhu		
určí obvod a obsah složených rovinných útvarů		
určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah		
určí vzájemnou polohu přímky a kružnice		
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu		
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \varphi$, $\cos \varphi$, $\tan \varphi$		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
žáci využívají matematiku v ostatních předmětech i v běžném životě		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel	-->	Matematika -> 2. ročník -> řeší slovní úlohy pomocí lineárních rovnic
umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel	-->	Matematika -> 2. ročník -> umí řešit soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých
umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel	-->	Matematika -> 3. ročník -> řeší úlohy s využitím funkční závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vyjádří neznámou ze vzorce	-->	Matematika -> 3. ročník -> zná vlastnosti základních těles a určí jejich povrch, objem, řeší praktické příklady
umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel	<--	Matematika -> 1. ročník -> provádí aritmetické operace se zlomky
zná vlastnosti základních rovinných obrazců a určí jejich obvod, obsah, řeší praktické příklady	<--	Matematika -> 1. ročník -> zná a převádí jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti, času
řeší slovní úlohy pomocí lineárních rovnic	<--	Matematika -> 2. ročník -> umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel
umí řešit soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých	<--	Matematika -> 2. ročník -> umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Personální a sociální kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - funkce		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf	pravoúhlá soustava souřadnic
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	určuje základní vlastnosti funkcí, stanovuje definiční obory funkcí	pojem funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot		určování definičního oboru funkcí
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí, kdy funkce roste a klesá	konstantní funkce, lineární funkce, přímá úměrnost
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot		nepřímá úměrnost

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic		kvadratická funkce
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní		
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak	řeší úlohy s využitím funkční závislosti	slovní úlohy s využitím funkční závislosti
Tematický celek - stereometrie		
určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin	určuje vzájemné polohy bodů, přímek a rovin v prostoru	základní pojmy, vzájemná poloha bodů, přímek a rovin v prostoru
určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
užívá a převádí jednotky objemu	zná a převádí jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti	převody jednotek
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu		
aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	zná vlastnosti základních těles a určí jejich povrch, objem, řeší praktické příklady	vlastnosti, objemy a povrchy těles: krychle, kvádr, hranol, rotační válec, koule
charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části		slovní úlohy s využitím stereometrie
určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie		
využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa		
Tematický celek - pravděpodobnost a statistika		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	pracuje s pojmy náhodný jev, opačný jev, jistý a nemožný jev, určí jejich pravděpodobnost	náhodný jev, pravděpodobnost náhodného jevu
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech		
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev		
určí aritmetický průměr	pracuje s pojmy statistický soubor, znak, četnost, aritmetický průměr	statistický soubor, četnost, aritmetický průměr
určí četnost a relativní četnost znaku		
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	porovnává soubory dat	statistický soubor, četnost, aritmetický průměr
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách		
porovnává soubory dat		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
žáci využívají matematiku v ostatních předmětech i v běžném životě		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
zná a převádí jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti	-->	Matematika -> 3. ročník -> zná vlastnosti základních těles a určí jejich povrch, objem, řeší praktické příklady
řeší úlohy s využitím funkční závislosti	<--	Matematika -> 2. ročník -> umí řešit lineární rovnice o jedné neznámé v množině reálných čísel
zná vlastnosti základních těles a určí jejich povrch, objem, řeší praktické příklady	<--	Matematika -> 2. ročník -> vyjádří neznámou ze vzorce
zná vlastnosti základních těles a určí jejich povrch, objem, řeší praktické příklady	<--	Matematika -> 3. ročník -> zná a převádí jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti

6.7 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Předmět tělesná výchova si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za jejich zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Žáci budou vedeni k tomu, aby dovedli: • vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života; • preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví; • racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; • chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.); • kriticky přistupovat k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví; • vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; • usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti; • pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;

Název předmětu	Tělesná výchova
	• usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí; • využívat pohybové činnosti, pravidla a soutěže ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play; • kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec, podle potřeby spolupracovat; • dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností. Předmět tělesná výchova zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci, jednak vlastní učivo tělesné výchovy. Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická příprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, gymnastiky, úpolů, aerobiku a netradičních sportů, lyžování, plavání, turistika a sporty v přírodě. Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními cvičeními. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka/žákyně. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde jsou prováděny. Hodiny TV se konají v tělocvičně nebo v přilehlé videomístnosti. Při vhodném počasí jsou využívána dvě hřiště na školních dvorech. Náplň hodin je ovlivňován ročním obdobím, prostorovými možnostmi, rozdílnou dovedností a úrovní jednotlivých skupin, aktuální přípravou na sportovní soutěže okresní či regionální úrovně a v neposlední řadě i zájmy žáků. Základní organizační formou povinného předmětu tělesná výchova je vyučovací hodina v rozsahu 45 minut dvakrát týdně jednou za čtrnáct dní. Pro žáky 1. ročníků a zájemce z ročníků 2. + 3. (rozšiřující učivo) je určen lyžařský a snowboardový výcvikový kurz. Učivo 2. + 3. ročníku je rozšířeno o výběrový sportovní kurz. Ve výuce se uplatňují tyto vyučovací metody: • motivační: motivace žáků je prioritním faktorem, který rozhoduje o příští efektivitě učení – smyslem je zajistit vyšší aktivitu, osobní zainteresovanost; • expoziční: jejich cílem je zajistit předání obsahu učiva žákovi učitelem: - přímý přenos od pedagoga na žáka (popis, výklad, vysvětlení) - zprostředkovaný přenos (ukázka, schéma aj.) - heuristický

Název předmětu	Tělesná výchova
	přístup (tvůrčí aktivita žáků) • fixační: jejich podstatou je procvičování, upevňování a zdokonalování již nacvičeného učiva, cílem fixačních metod je odstraňování souhybu, zpřesnění rytmu, zlepšení kinestetické kontroly, optimalizace úsilí, vytváření účinného systému sebekontroly, • diagnostické: z hlediska průběhu výchovně-vzdělávacího procesu lze aplikovat: – vstupní diagnostiku (zařazuje se do učebního plánu na začátek školního roku, tematického bloku, před začátkem nácviku nového učiva) – průběžnou diagnostiku (prověřuje dílčí úspěšnost v učení) – finální diagnostiku (vztahuje se k uzavřeným cyklům učiva, využita je převážně v půlroční nebo roční klasifikaci). Vyučovací metody se kombinují s metodami výchovnými, jako jsou kladení požadavků, přesvědčování, cvičení (jde o záměrné vytváření pedagogických situací, ve kterých je vyžadována určitá žádoucí reakce žáka), odměna a trest (podstatou je sociální podmiňování – posílení a usměrnění žádoucího chování a jednání žáka), skupinová výchova (atmosféra ve skupině, vztahy mezi žáky, např. spolupráce, konkurence aj.). Učitel dále volí podle typu vyučovací hodiny tyto speciální didaktické formy: • doplňková cvičení: hlavním cílem doplňkových cvičení je co nejúčinnější využití didaktického času a zvýšení účinnosti učebního procesu • forma variabilního provozu: jedná se o takové uspořádání, při němž žáci rychle střídají stanoviště a tělesná cvičení, zaměřená především na zdokonalování tělocvičných dovedností • forma kruhového provozu: je relativně stálé uspořádání učebního procesu, v němž žáci postupují po jednotlivých stanovištích, zpravidla do kruhu uspořádaných, a střídají tělesná cvičení, převážně zaměřená na rozvoj pohybových schopností • skupinová forma: rozdělení žáků do skupin • hromadná forma: stejná činnost žáků ve stejném vyučovacím čase s přímým působením učitele na všechny žáky • samostatná práce: samostatné řešení úkolů žákem, které mu učitel stanoví. Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.
Obsahové, časové a organizační vymezení	První ročník

Název předmětu	Tělesná výchova
předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Teorie dotace učebního bloku - 2 hodiny Hygiena a bezpečnost • Bezpečnostní a organizační zásady v hodinách TV • Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání nářadí, náčiní a pomůcek • První pomoc Metodika jednotlivých disciplín • Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností • Pravidla sportovních her a soutěží Průpravná a kondiční cvičení dotace učebního bloku - 5 hodin • Cvičení bez náčiní • Atletická průprava • Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice • Cvičení s dlouhým švihadlem • Cvičení s plnými míči • Cvičení s lavičkami • Cvičení s tyčemi • Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami • Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed Atletika dotace učebního bloku - 6 hodin • Sprinty: běžecká průprava, starty, stupňované rovinky, běh na 60m, 100m • Vytrvalostní běh: vytrvalostní běh se střídáním rychlosti, 400 m • Skok daleký • Skok vysoký

Název předmětu	Tělesná výchova
	• Hod granátem • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g Sportovní hry dotace učebního bloku - 10 hodin • Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton • Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min Sportovní a rytmická gymnastika dotace učebního bloku - 8 hodin • Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách • Přeskok přes kozu – roznožka • Hrazda – průvleky • Malá trampolína – přímé skoky • Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky • Aerobik – bez náčiní a s náčiním (posilovací gumy, činky, velké míče, overbally), stepaerobik Zdravotní tělesná výchova dotace učebního bloku - 2 hodiny • Správné držení těla • Nácvik správného dýchání • Protahování svalů s tendencí ke zkracování • Posilování oslabujících se svalových skupin • Pohyblivost a funkční zdatnost páteře • Uvolňování svalů po zátěži Lyžařský kurz dotace učebního bloku - 21 hodin • Výcvik na lyžích • Běžecký výcvik • Výcvik na snowboardech

Název předmětu	Tělesná výchova
	Druhý ročník Teorie dotace učebního bloku - 2 hodiny Bezpečnostní a organizační zásady při hodinách TV • Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště • Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek Metodika jednotlivých disciplín • Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností • Pravidla sportovních her • Tělocvičné názvosloví Průpravná a kondiční cvičení dotace učebního bloku - 5 hodin • Atletická průprava- běžecká abeceda • Cvičení bez náčiní • Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice • Cvičení s dlouhým švihadlem • Cvičení s plnými míči • Cvičení s lavičkami • Cvičení s tyčemi • Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami • Kruhový trénink • Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed Atletika • dotace učebního bloku - 6 hodin • Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100 m • Vytrvalostní běh: stupňované rovinky, běh prokládaný chůzí, 400m • Skok daleký

Název předmětu	Tělesná výchova
	• Hod granátem • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g Sportovní hry dotace učebního bloku - 10 hodin • Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min Sportovní a rytmická gymnastika dotace učebního bloku - 8 hodin • Akrobacie: kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, krokové variace, poskoky, obraty • Přeskok přes kozu: opakování roznožka, nácvik a zdokonalování, skrčka s důrazem na záchranu a dopomoc spolužáka • Hrazda: opakování průvleky, nácvik výmyku s dopomocí šikmé plochy a s dopomocí spolužáků • Malá trampolína – přímé skoky, nácvik kotoulu letmo • Kladina – polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky • Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik Zdravotní tělesná výchova dotace učebního bloku - 2 hodiny • Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. • Správné držení těla • Nácvik správného dýchání • Protahování svalů s tendencí ke zkracování • Posilování oslabujících se svalových skupin • Pohyblivost a funkční zdatnost páteře • Uvolňování svalů po zátěži Výběrový sportovní kurz (Kurz se uskuteční podle zájmu žáků)

Název předmětu	Tělesná výchova
	dotace učebního bloku - 21 hodin • Sportovní hry • Základy horolezectví, cykloturistika • Paintball, vodní turistika • Potápění Třetí ročník Teorie dotace učebního bloku - 2 hodiny Bezpečnostní a organizační zásady při hodinách TV • Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště • Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek Metodika jednotlivých disciplín • Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností • Pravidla sportovních her • Tělocvičné názvosloví Průpravná a kondiční cvičení dotace učebního bloku - 5 hodin • Atletická průprava - běžecká abeceda • Cvičení bez náčiní • Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice • Cvičení s dlouhým švihadlem • Cvičení s plnými míči • Cvičení s lavičkami • Cvičení s tyčemi • Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami • Kruhový trénink, posilování na posilovacích • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed Atletika

Název předmětu	Tělesná výchova
	dotace učebního bloku - 4 hodiny Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100 m • Vytrvalostní běh: vytrvalý běh se střídáním rychlosti, 400m • Skok daleký • Hod granátem, vrh koulí • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g Sportovní hry dotace učebního bloku - 10 hodin • Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, Kin-ball • Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min Sportovní a rytmická gymnastika dotace učebního bloku - 6 hodin • Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, stoj na ruce, krokové variace, poskoky, obraty, přemet stranou • Přeskok přes kozu – opakování roznožka, nácvik a zdokonalování, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka • Přeskok přes švédskou bednu - nácvik a zdokonalování skrčky s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka • Hrazda – opakování průvleky, opakování výmyku s pomocí a bez pomoci • Malá trampolína – přímé skoky, zdokonalování kotoulu letmo • Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky • Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik Zdravotní tělesná výchova dotace učebního bloku - 3 hodiny • Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. • Správné držení těla

Název předmětu	Tělesná výchova
	• Návuk správného dýchání • Protahování svalů s tendencí ke zkracování • Posilování oslabujících se svalových skupin • Pohyblivost a funkční zdatnost páteře • Uvolňování svalů po zátěži Výběrový sportovní kurz (Kurz se uskuteční podle zájmu žáků) dotace učebního bloku - 21 hodin • Sportovní hry - basketbal, házená, kopaná, baseball, odbíjená • Základy horolezectví, cykloturistika • Paintball, vodní turistika • Potápění
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví
Mezipředmětové vztahy	• Občanská nauka • Fyzika • Společenská výchova • Český jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • Pomáháme žákům umět si vytvořit vhodný časový režim učení • Vedeme žáky k vyhledávání vhodných způsobů, metod a strategií pro vykonání pohybových úkolů, k umění vybrat si správné protahovací nebo kondiční cviky • Seznamujeme žáky s užíváním odborných termínů – názvosloví obecně užívané při jednotlivých sportech, učíme je znát základní svalové skupiny • Pomáháme žákům důsledným dodržováním sjednaných pravidel rozvíjet morálně volní vlastnosti a respekt před danými pravidly a předpisy • Učíme žáky samostatně pozorovat a zkoušet jednotlivé pohybové dovednosti během výuky i v multimédiích, ze kterých rovněž učíme aktuální informace z oblasti sportu nejen v blízkém okolí, ale i ve světě • Upozorňujeme žáky na informační zdroje (internet, televize, knihy, časopisy) související se zdravím a pohybem

Název předmětu	Tělesná výchova
	• Hodnotíme žáky důsledně podle jejich individuálního zlepšení • Usměrnujeme žáky ke kladné reakci na kritiku, hodnocení a dobře míněné rady • Vedeme žáka ke schopnosti vyrovnat se s neúspěchem Kompetence k řešení problémů: • Učíme žáky zorganizovat soutěže na úrovni třídy (nebo školy), učíme je jednat ve vypjatých situacích jako rozhodčí a vyjádřit svůj názor a hájit své stanovisko • Učíme žáky kriticky hodnotit a domýšlet důsledky vlastního rozhodnutí při řešení problémů s ohledem na zdraví svoje i svých spolužáků. • Motivujeme žáky rozvíjet schopnost odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví • Vedeme žáky k porozumění zadání úkolu, získání informace potřebné k řešení problému, zhodnocení dosaženého výsledku • Učíme žáky reagovat na vzniklé situace nejen podle naučeného schématu, ale vytvářet i nové – kreativní - varianty řešení • Vedeme žáky k předcházení možným problémům ve škole i v běžném životě na základě poznatků a dovedností ze školní výuky (např. předcházení požárům) • Směřujeme žáky ke spolupráci při řešení problému s ostatními žáky, k využívání týmové spolupráce • Motivujeme žáky uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení • Zadáváme žákům úkoly různé obtížnosti a vyžadujeme hledání nejefektivnějšího řešení • Směřujeme žáky k řešení problémů využíváním vlastního úsudku a předchozích zkušenosti • Vedeme žáky k získávání informací o vhodné sportovní výzbroji a výstroji, o zásadách hygieny při a po sportování • Povzbuzujeme žáky k zavádění alternativních řešení ve výběru náčiní, losování, zahájení a ukončování sestav, délky hrací doby, úpravy pravidel podle aktuálních podmínek • Zařazujeme do výuky dobrovolná cvičení a aktivity, jejichž provedení necháváme samostatně na žákovi Komunikativní kompetence: • Učíme žáky okamžitě řešit otázky šikany, přístupu k osobnímu a školnímu majetku • Vedeme žáky ke schopnosti vyjádřit se výstižně, srozumitelně a kultivovaně při komunikaci během sportovního výkonu, ať už se jedná o komunikaci s učitelem nebo spolupráci ve skupině

Název předmětu	Tělesná výchova
	• Učíme žáky schopnosti při školních a mimoškolních sportovních aktivitách kultivovaně komunikovat s rozdílnými skupinami • Seznamujeme žáky s tím, jak vhodně reagovat na rady a připomínky učitele • Vedeme žáky k používání jasného a stručného vyjadřování zvláště v herních situacích, ke vhodné komunikaci mezi sebou, s rozhodčím na hřišti a při vedení družstva
	Personální a sociální kompetence: • Motivujeme žáky rozvíjet svoji zdravou sebedůvěru a korigovat své jednání směrem, který je naplňuje a přispívá k pocitu sebeúcty • Učíme žáky dát pomoc a záchranu při cvičení • Pomáháme žákům umět spolupracovat s ostatními na dosažení společného cíle (vstřelení branky, vyřešení zadaného problému) • Směřujeme žáky k prokazování respektu nejen učiteli, ale i ostatním členům skupiny, třebaže jsou v roli sportovních protivníků (fair play) • Vedeme žáky k pomáhání neprůbojným žákům • Učíme žáky akceptovat roli v týmu, která je jim přidělena, a snažit se přispět k co nejlepšímu společnému výsledku (hráč, soupeř, rozhodčí)
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • Učíme žáky mít na mysli nejen své vlastní cíle a hodnoty, ale chápat i situaci ostatních (mít smysl pro solidaritu a toleranci s výkonnostně slabšími a tělesně méně zdatnými jedinci) • Vedeme žáky k aktivnímu vystupování proti nepřiměřenému psychickému i fyzickému zacházení a útlaku (žáci ví, co to je nepřiměřené!!!), k netoleranci nadřazování a odmítnutí pomoci • Směřujeme žáky k tomu, jak ctít obecně přijímané principy (zákony, školní řád, bezpečnostní pokyny, společenské normy,...) ve škole i mimo ni • Učíme žáky rozhodovat a chovat se zodpovědně při organizaci sportovních aktivit, v krizových situacích ohrožujících zdraví a život člověka • Vedeme žáky ke stanovení krátkodobých a dlouhodobých cílů v rámci získávání pohybových dovedností a rozvíjení pohybových schopností ve volném čase a k aktivnímu zapojení do dění v obci (pomoc při organizaci turnajů, soutěží pro mladší děti...)
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

Název předmětu	Tělesná výchova
	• Vyžadujeme od žáků soustavnost a vytrvalost při plnění dohodnutých úkolů • Učíme žáky bezpečně a šetrně používat materiální vybavení a zařízení a dodržovat vymezená pravidla • Vedeme žáky k přizpůsobování se i ve změněných nebo obměněných pracovních podmínkách (mít vždy vhodný oděv a obuv na výuku) Digitální kompetence: • Učíme žáky ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití učíme nastavovat a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění žákovy vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje; • Motivujeme žáka získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu ho motivujeme volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu; • Učíme žáky vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzovat, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy; • Vedeme žáky k předcházení situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí učíme žáky jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení předmětu tělesná výchova bereme na zřetel rozdílné předpoklady v pohybové činnosti jednotlivých žáků/žákyň, biologický věk, genetické předpoklady a rozdílný stupeň rozvoje pohybových dovedností. Z těchto důvodů při hodnocení předmětu tělesná výchova postupujeme podle následujícího pořadí důležitosti: 1. Přístup k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků. 2. Znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel, terminologie předmětu. 3. Subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech. 4. Výkonnost. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení	

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Hygiena a bezpečnost		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek První pomoc
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek První pomoc
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek První pomoc
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví	objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek První pomoc
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí,

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		náčiní a pomůcek
popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí	popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí	První pomoc
		Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
		První pomoc
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV
orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech	orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví	dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví	První pomoc
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	Bezpečnost a organizační zásady v hodinách TV
		Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště, bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
		První pomoc

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Metodika jednotlivých disciplín		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her a soutěží
dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	Pravidla sportovních her a soutěží
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her a soutěží
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her a soutěží
Tematický celek - Průpravná a kondiční cvičení		
	je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	Cvičení bez náčiní Atletická průprava Cvičení se švihadly: - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Cvičení bez náčiní Atletická průprava Cvičení se švihadly: - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace	Cvičení bez náčiní Atletická průprava Cvičení se švihadly: - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	Cvičení bez náčiní Atletická průprava Cvičení se švihadly: - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici,

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	Cvičení bez náčiní Atletická průprava Cvičení se švihadly: - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
	sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	Cvičení bez náčiní Atletická průprava Cvičení se švihadly: - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod 2 kg medicimbálem, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
Tematický celek - Atletika		

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	Sprinty: běžecká průprava, starty, stupňované rovinky, běh na 60m,100m Vytrvalostní běh: vytrvalostní běh se střídáním rychlosti, 400 m Skok daleký Skok vysoký Hod granátem Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m,skok daleký, hod míčkem 150g
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Sprinty: běžecká průprava, starty, stupňované rovinky, běh na 60m,100m Vytrvalostní běh: vytrvalostní běh se střídáním rychlosti, 400 m Skok daleký Skok vysoký Hod granátem Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m,skok daleký, hod míčkem 150g
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Sprinty: běžecká průprava, starty, stupňované rovinky, běh na 60m,100m Vytrvalostní běh: vytrvalostní běh se střídáním rychlosti, 400 m Skok daleký Skok vysoký Hod granátem Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m,skok daleký, hod míčkem 150g Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	Sprinty: běžecká průprava, starty, stupňované rovinky, běh na 60m,100m Vytrvalostní běh: vytrvalostní běh se střídáním rychlosti, 400 m Skok daleký Skok vysoký Hod granátem Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m,skok daleký, hod míčkem 150g Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
Tematický celek - Sportovní hry		
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží	dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou	komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball,

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
terminologii	terminologii	kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
	umí uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
	umí rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
Tematický celek - Sportovní a rytmická gymnastika		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách Přeskok přes kozu – roznožka Hrazda – průvleky Malá trampolína – přímé skoky Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním (posilovací gumy, činky, velké míče, overbally), stepaerobik
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách Přeskok přes kozu – roznožka Hrazda – průvleky

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Malá trampolína – přímé skoky Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním (posilovací gumy, činky, velké míče, overbally), stepaerobik Výcvik na lyžích Běžecký výcvik Výcvik na snowboardech
uplatňuje zásady sportovního tréninku	uplatňuje zásady sportovního tréninku	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách Přeskok přes kozu – roznožka Hrazda – průvleky Malá trampolína – přímé skoky Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním (posilovací gumy, činky, velké míče, overbally), stepaerobik
	rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách Přeskok přes kozu – roznožka Hrazda – průvleky Malá trampolína – přímé skoky Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním (posilovací gumy, činky, velké míče, overbally), stepaerobik
Tematický celek - Zdravotní tělesná výchova		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	Správné držení těla Návuk správného dýchání Protahování svalů s tendencí ke zkracování Posilování oslabujících se svalových skupin

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Pohyblivost a funkční zdatnost páteře
		Uvolňování svalů po zátěži
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	Správné držení těla
		Nácvik správného dýchání
		Protahování svalů s tendencí ke zkracování
		Posilování oslabujících se svalových skupin
		Pohyblivost a funkční zdatnost páteře
		Uvolňování svalů po zátěži
		zdůvodní význam zdravého životního stylu
Nácvik správného dýchání		
Protahování svalů s tendencí ke zkracování		
Posilování oslabujících se svalových skupin		
Pohyblivost a funkční zdatnost páteře		
Uvolňování svalů po zátěži		
Tematický celek - Lyžařský kurz		
využívá různých forem turistiky	využívá různých forem turistiky	Výcvik na lyžích
		Běžecký výcvik
		Výcvik na snowboardech
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	Výcvik na lyžích
		Běžecký výcvik
		Výcvik na snowboardech
	umí zvolit sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	Výcvik na lyžích
		Běžecký výcvik
		Výcvik na snowboardech
	umí poznat chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	Výcvik na lyžích
		Běžecký výcvik
		Výcvik na snowboardech
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí, k uchování životního prostředí pokud možno v původním stavu. Přispívá k informovanosti v oblasti ekologie (vývoj člověka, jeho vliv na životní prostředí a naopak vliv prostředí na vývoj člověka, problematika drog - vliv kouření na zdraví jedince, alkoholismus). Vede k zajištění bezpečnosti práce a ochrany zdraví. Učí jednat hospodárně, ekonomicky a efektivně.		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti. Žáci se učí jednat s lidmi, řešit konfliktní situace a nalézat kompromisy. Při sportovních aktivitách dochází ke kontaktu s lidmi, a tím k různým situacím, které se musí žáci naučit řešit, a to rychle a samostatně.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného. Byli schopni komunikovat a jednat, analyzovat a vyhodnocovat situace. Přispívá k zajištění optimálního zdravotního stavu.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	-->	Tělesná výchova -> 2. ročník -> je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	-->	Tělesná výchova -> 2. ročník -> umí zvolit sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat
popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí	-->	Tělesná výchova -> 2. ročník -> zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	-->	Tělesná výchova -> 2. ročník -> rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	-->	Tělesná výchova -> 2. ročník -> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Bezpečnostní a organizační zásady při hodinách TV		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
Tematický celek - Metodika jednotlivých disciplín		
zdůvodní význam zdravého životního stylu	zdůvodní význam zdravého životního stylu	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her Tělocvičné názvosloví
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Tělocvičné názvosloví
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii	komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povel, organizace prostoru a činností
		Pravidla sportovních her
		Tělocvičné názvosloví
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povel, organizace prostoru a činností
		Pravidla sportovních her
		Tělocvičné názvosloví
Tematický celek - Průpravná a kondiční cvičení		
	je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	Atletická průprava- běžecká abeceda
		Cvičení bez náčiní
		Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice
		Cvičení s dlouhým švihadlem
		Cvičení s plnými míči
		Cvičení s lavičkami
		Cvičení s tyčemi
		Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami
		Kruhový trénink
		Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu
		Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Atletická průprava- běžecká abeceda
		Cvičení bez náčiní
		Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice
		Cvičení s dlouhým švihadlem
		Cvičení s plnými míči
		Cvičení s lavičkami

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cviční s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cviční s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
	sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink Posilování na posilovací lavici, posilovací věži, využití rotopedů, stepperu Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
Tematický celek - Atletika		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m
		Vytrvalostní běh: stupňované rovinky, běh prokládaný chůzí, 400m
		Skok daleký
		Hod granátem
		Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m
		Vytrvalostní běh: stupňované rovinky, běh prokládaný chůzí, 400m
		Skok daleký
		Hod granátem
		Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m
		Vytrvalostní běh: stupňované rovinky, běh prokládaný chůzí, 400m
		Skok daleký
		Hod granátem
		Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m
		Vytrvalostní běh: stupňované rovinky, běh prokládaný chůzí, 400m
		Skok daleký
		Hod granátem
		Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Sportovní hry		
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží	dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
	umí uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
	umí rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball Odznak všestrannosti olympijských vítězů - dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
Tematický celek - Sportovní a rytmická gymnastika		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, krokové variace, poskoky, obraty Přeskok přes kozu: opakování roznožka, nácvik a zdokonalování, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Hrazda – opakování průvleky, nácvik výmyku s dopomocí šikmé plochy a s dopomocí spolužáků Malá trampolína – přímé skoky, nácvik kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	využívá ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, krokové variace, poskoky, obraty Přeskok přes kozu: opakování roznožka, nácvik a zdokonalování, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, nácvik výmyku s dopomocí šikmé plochy a s dopomocí spolužáků Malá trampolína – přímé skoky, nácvik kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
uplatňuje zásady sportovního tréninku	uplatňuje zásady sportovního tréninku	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, krokové variace, poskoky, obraty Přeskok přes kozu: opakování roznožka, nácvik a zdokonalování, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, nácvik výmyku s dopomocí šikmé plochy a s dopomocí spolužáků Malá trampolína – přímé skoky, nácvik kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
	rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, krokové variace, poskoky, obraty Přeskok přes kozu: opakování roznožka, nácvik a zdokonalování, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, nácvik výmyku s pomocí šikmé plochy a s pomocí spolužáků Malá trampolína – přímé skoky, nácvik kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
Tematický celek - Zdravotní tělesná výchova		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. Správné držení těla Nácvik správného dýchání Protahování svalů s tendencí ke zkracování Posilování oslabujících se svalových skupin Pohyblivost a funkční zdatnost páteře Uvolňování svalů po zátěži
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. Správné držení těla

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Nácvik správného dýchání
		Protahování svalů s tendencí ke zkracování
		Posilování oslabujících se svalových skupin
		Pohyblivost a funkční zdatnost páteře
		Uvolňování svalů po zátěži
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy.
		Správné držení těla
		Nácvik správného dýchání
		Protahování svalů s tendencí ke zkracování
		Posilování oslabujících se svalových skupin
		Pohyblivost a funkční zdatnost páteře
		Uvolňování svalů po zátěži
Tematický celek - Výběrový sportovní kurz		
využívá různých forem turistiky	využívá různých forem turistiky	Sportovní hry
		Základy horolezectví, cykloturistika
		Paintball, vodní turistika
		Potápění
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	Sportovní hry
		Základy horolezectví, cykloturistika
		Paintball, vodní turistika
		Potápění
	umí zvolit sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	Sportovní hry
		Základy horolezectví, cykloturistika
		Paintball, vodní turistika
		Potápění
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí, k uchování životního prostředí pokud možno v původním stavu. Přispívá k informovanosti v		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
oblasti ekologie (vývoj člověka, jeho vliv na životní prostředí a naopak vliv prostředí na vývoj člověka, problematika drog - vliv kouření na zdraví jedince, alkoholismus). Vede k zajištění bezpečnosti práce a ochrany zdraví. Učí jednat hospodárně, ekonomicky a efektivně.		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti. Žáci se učí jednat s lidmi, řešit konfliktní situace a nalézat kompromisy. Při sportovních aktivitách dochází ke kontaktu s lidmi, a tím k různým situacím, které se musí žáci naučit řešit, a to rychle a samostatně.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného. Byli schopni komunikovat a jednat, analyzovat a vyhodnocovat situace. Přispívá k zajištění optimálního zdravotního stavu.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
zdůvodní význam zdravého životního stylu	-->	Tělesná výchova -> 3. ročník -> uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	-->	Tělesná výchova -> 3. ročník -> je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	-->	Tělesná výchova -> 3. ročník -> rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	-->	Tělesná výchova -> 3. ročník -> uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	-->	Tělesná výchova -> 3. ročník -> sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	-->	Tělesná výchova -> 3. ročník -> uplatňuje zásady sportovního tréninku
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního	<--	Tělesná výchova -> 1. ročník -> dovede rozvíjet svalovou sílu,

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
výkonu z nabídky pohybových aktivit		rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost
umí zvolit sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	<--	Tělesná výchova -> 1. ročník -> dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	<--	Tělesná výchova -> 1. ročník -> popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí
rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	<--	Tělesná výchova -> 1. ročník -> je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	<--	Tělesná výchova -> 1. ročník -> dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Bezpečnostní a organizační zásady při hodinách TV		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště
		Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště
		Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	pomůcek Základní pravidla chování a jednání v prostředí sportoviště Bezpečná příprava a ukládání náradí, náčiní a pomůcek
Tematický celek - Metodika jednotlivých disciplín		
zdůvodní význam zdravého životního stylu	zdůvodní význam zdravého životního stylu	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her Tělocvičné názvosloví
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her Tělocvičné názvosloví
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her Tělocvičné názvosloví
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii	komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii	Základní tělovýchovné pojmy, smluvené signály, povely, organizace prostoru a činností Pravidla sportovních her Tělocvičné názvosloví
Tematický celek - Průpravná a kondiční cvičení		
	je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Kruhový trénink, posilování na posilovacích Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovacích Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovacích Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovacích Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovacích Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
	sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	Atletická průprava- běžecká abeceda Cvičení bez náčiní Cvičení se švihadly - jednotlivci, dvojice Cvičení s dlouhým švihadlem Cvičení s plnými míči Cvičení s lavičkami Cvičení s tyčemi Cvičení s expandery, s posilovacími gumami, s činkami Kruhový trénink, posilování na posilovacích

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Odznak všestrannosti olympijských vítězů - hod medicimbálem 2 kg, trojskok z místa, shyby, přeskoky švihadla, kliky, leh sed
Tematický celek - Atletika		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m Vytrvalostní běh: vytrvalý běh se střídáním rychlosti, 400m Skok daleký Hod granátem, vrh koulí Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m Vytrvalostní běh: vytrvalý běh se střídáním rychlosti, 400m Skok daleký Hod granátem, vrh koulí Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m Vytrvalostní běh: vytrvalý běh se střídáním rychlosti, 400m Skok daleký Hod granátem, vrh koulí Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na 60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	Sprinty: běžecká průprava, starty, 60 m, 100m Vytrvalostní běh: vytrvalý běh se střídáním rychlosti, 400m Skok daleký Hod granátem, vrh koulí Odznak všestrannosti olympijských vítězů - běh na

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		60m, 1000m, skok daleký, hod míčkem 150g
Tematický celek - Sportovní hry		
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží	dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton Odznak všestrannosti olympijských vítězů- dribling basketbalovým míčem kolem dvou met po dobu 2 min
	umí uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton
	umí rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	Kopaná, odbíjená, florbal, přehazovaná, košíková, házená, baseball (softball), ringo, freesbee, tchouball, kin-ball, badminton, speedbadminton
Tematický celek - Sportovní a rytmická gymnastika		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, stoj na ruce, krokové variace, poskoky, obraty, přemet stranou

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Přeskok přes kozu: opakování roznožka, skrčka s důrazem na záchranu a dopomoc spolužáka Přeskok přes švédskou bednu - nácvik a zdokonalování skrčky s důrazem na záchranu a dopomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, opakování výmyku s dopomocí a bez dopomoci Malá trampolína – přímé skoky, zdokonalování kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	využívá ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, stoj na ruce, krokové variace, poskoky, obraty, přemet stranou Přeskok přes kozu: opakování roznožka, skrčka s důrazem na záchranu a dopomoc spolužáka Přeskok přes švédskou bednu - nácvik a zdokonalování skrčky s důrazem na záchranu a dopomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, opakování výmyku s dopomocí a bez dopomoci Malá trampolína – přímé skoky, zdokonalování kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
uplatňuje zásady sportovního tréninku	uplatňuje zásady sportovního tréninku	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, stoj na ruce, krokové variace, poskoky, obraty, přemet stranou

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Přeskok přes kozu: opakování roznožka, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Přeskok přes švédskou bednu - nácvik a zdokonalování skrčky s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, opakování výmyku s pomocí a bez pomoci Malá trampolína – přímé skoky, zdokonalování kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
	rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, ve vazbách, stoj na lopatkách, stoj na hlavě, stoj na ruce, krokové variace, poskoky, obraty, přemet stranou Přeskok přes kozu: opakování roznožka, skrčka s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Přeskok přes švédskou bednu - nácvik a zdokonalování skrčky s důrazem na záchranu a pomoc spolužáka Hrazda – opakování průvleky, opakování výmyku s pomocí a bez pomoci Malá trampolína – přímé skoky, zdokonalování kotoulu letmo Kladina - polkový a valčíkový krok, váha na levé, pravé noze, obraty, poskoky Aerobik – bez náčiní a s náčiním - posilovací gumy, činky, velké míče, overbally, expandery, flexobary, ..., stepaerobik
Tematický celek - Zdravotní tělesná výchova		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční	sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční	Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. Správné držení těla Nácvik správného dýchání Protahování svalů s tendencí ke zkracování Posilování oslabujících se svalových skupin Pohyblivost a funkční zdatnost páteře Uvolňování svalů po zátěži
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. Správné držení těla Nácvik správného dýchání Protahování svalů s tendencí ke zkracování Posilování oslabujících se svalových skupin Pohyblivost a funkční zdatnost páteře Uvolňování svalů po zátěži
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	Připravit organismus k většímu zatížení podle druhu oslabení, vytvořit u cvičenců trvalý zájem o pohybovou aktivitu, umožnit návrat do normální tělesné výchovy. Správné držení těla Nácvik správného dýchání Protahování svalů s tendencí ke zkracování Posilování oslabujících se svalových skupin Pohyblivost a funkční zdatnost páteře Uvolňování svalů po zátěži
Tematický celek - Výběrový sportovní kurz		
využívá různých forem turistiky	využívá různých forem turistiky	Sportovní hry - basketbal, házená, kopaná, baseball, odbíjená Základy horolezectví, cykloturistika Paintball, vodní turistika

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Potápění
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	Sportovní hry - basketbal, házená, kopaná, baseball, odbíjená
		Základy horolezectví, cykloturistika
		Paintball, vodní turistika
		Potápění
	umí zvolit sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), a dovede je udržovat a ošetřovat)	Sportovní hry - basketbal, házená, kopaná, baseball, odbíjená
		Základy horolezectví, cykloturistika
		Paintball, vodní turistika
		Potápění
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí, k uchování životního prostředí pokud možno v původním stavu. Přispívá k informovanosti v oblasti ekologie (vývoj člověka, jeho vliv na životní prostředí a naopak vliv prostředí na vývoj člověka, problematika drog - vliv kouření na zdraví jedince, alkoholismus). Vede k zajištění bezpečnosti práce a ochrany zdraví. Učí jednat hospodárně, ekonomicky a efektivně.		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti. Žáci se učí jednat s lidmi, řešit konfliktní situace a nalézat kompromisy. Při sportovních aktivitách dochází ke kontaktu s lidmi, a tím k různým situacím, které se musí žáci naučit řešit, a to rychle a samostatně.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného. Byli schopni komunikovat a jednat, analyzovat a vyhodnocovat situace. Přispívá k zajištění optimálního zdravotního stavu.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci	<--	Tělesná výchova -> 2. ročník -> zdůvodní význam zdravého životního

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
lidského organismu jako celku		stylu
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	<--	Tělesná výchova -> 2. ročník -> uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku
rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	<--	Tělesná výchova -> 2. ročník -> ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	<--	Tělesná výchova -> 2. ročník -> ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	<--	Tělesná výchova -> 2. ročník -> zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví
uplatňuje zásady sportovního tréninku	<--	Tělesná výchova -> 2. ročník -> dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji

6.8 Práce s počítačem

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Práce s počítačem
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět práce s počítačem připravuje žáky k tomu, aby byli schopni využívat poznatky z informatiky při řešení pracovních a životních situací, k porozumění přirozených a umělých procesů a systémů. Žáci jsou

Název předmětu	Práce s počítačem
	vedeni k porozumění principům výpočetních zařízení a k chápání významu digitálních technologií pro přípravu v jiných předmětech a v pracovním i osobním životě. Žáci porozumí základním pojmům a metodám informatiky. Žáci se naučí rozpoznat a formulovat problém, formulovat postup řešení, získají algoritmický způsob myšlení při řešení problému. Naučí se testovat, vyhodnocovat, porovnávat a zlepšovat postupy a algoritmy. Naučí se získávat, zaznamenávat, uspořádávat data a informace. Poznají význam informací a jejich využívání v běžném i profesním životě. Žáci porozumí technickým základům digitálních technologií a upevní si schopnost tyto technologie bezpečně využívat při řešení problémů, při získávání, zpracování a předávání dat a informací. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat a propojovat různé technologie a vytvářeli nová řešení. Získají přehled o možnostech zabezpečení prostředků digitálních technologií a dat. Výuka směřuje k tomu, aby žáci využívali digitální technologie a informace bezpečně a legálně, aby používali technologie šetrné k životnímu prostředí, aby chápali informační technologie jako prostředek učení, komunikace a spolupráce, aby chápali svou odpovědnost při využívání technologií. Metody výuky jsou výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, samostatná práce s konkrétním programovým vybavením, vyhledávání odborných informací. Důraz je kladen na řešení problémů samostatně a při práci v týmu. Při výuce je využíván vhodný software a názorné pomůcky - části technického vybavení počítače. Nové poznatky si žáci upevňují aplikací praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu. Postupně se tak u žáků rozvíjejí další znalosti a dovednosti téhož tématu. Žáci budou vedeni k • logickému uvažování • samostatnosti a vytrvalosti při řešení problémů • schopnosti samostatně využívat prostředky digitálních technologií • ke schopnosti využívat a předávat získané informace • ke schopnosti odhadnout možnosti samostatného řešení problému • využívání získaných informací v dalším vzdělávání
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	První ročník Data, informace a modelování časová dotace tematického celku - 13 hodin • data, informace, interpretace dat • množství informace v datech

Název předmětu	Práce s počítačem
	- chyby v datech - datové formáty, kódování textu, čísel, obrazu, zvuku - záznam a přenos dat v digitální podobě, bit, bajt - číselné soustavy - reprezentace barev - komprese dat - pravdivostní tabulky a logické spojky - sestavení modelu při řešení problému, použití modelu, význam modelu - druhy modelu - schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa - modelování pomocí grafů, druhy grafů Tvorba, testování a provoz softwaru Časová dotace tematického celku - 20 hodin - rozdělení problému na části, vstup, výstup, podmínky řešení problému - algoritmus a jeho vlastnosti - způsoby zápisu algoritmu - zápis algoritmu - slovní zápis, vývojový diagram, programovací jazyk - tvorba programu - proměnné a datové typy - tvorba programu - podmíněné příkazy a cykly - testování programu - chybové hlášky - instalace a aktualizace programu, sledování provozu, chybová hlášení - licence programu a nápověda Druhý ročník Informační systémy Časová dotace tematického celku - 13 hodin - informační systémy, jejich účel a charakteristika - informační systémy využívané v konkrétním oboru - data v informačním systému, struktura a vazby, role uživatelů - tvorba tabulky a její struktura, data, hlavička - návrh tabulky, atributy, identifikátory, číselníky

Název předmětu	Práce s počítačem
	• vzájemné propojení tabulek • třídění, řazení, filtrování dat • vyhodnocení informačního systému a struktury vzájemného propojení dat • návrh případného vylepšení informačního systému Digitální technologie - hardware a software časová dotace tematického celku - 20 hodin Hardware • vývoj digitálních technologií, zlomové události ve vývoji • generace počítačů • používaná výpočetní zařízení, základní části, technické parametry, využití • paměťová úložiště, jejich princip, druhy, zálohování dat • vstupní a výstupní zařízení, rozhraní, konektory • zobrazovací zařízení, druhy, technické parametry Software • operační systémy, rozdíly mezi nimi z uživatelského hlediska • základní funkce operačního systému • textový editor - formát písma a odstavce • textový editor - vlastnosti stránky • použití stylů v textovém editoru • vkládání a úprava tabulek v textovém dokumentu • vkládání a úprava grafických objektů v textovém editoru Třetí ročník Digitální technologie - hardware a software časová dotace tematického celku - 15 hodin Software • vytvoření a formátování tabulky v tabulkovém kalkulátoru • vkládání vzorců v tabulkovém kalkulátoru • formát čísel • práce s více listy

Název předmětu	Práce s počítačem
	• vkládání a úprava grafů • tvorba a nastavení prezentace • vkládání textů, grafických objektů a tabulek do prezentace • nastavení přechodů, efektů a animací v prezentaci • druhy počítačové grafiky • bitmapový grafický editor - úprava obrázků • použití grafických filtrů • vektorový grafický editor - práce s objekty • úprava objektů - tvarování, výplň objektů Digitální technologie - počítačové sítě a síťové služby časová dotace tematického celku - 8 hodin • způsoby propojení počítačů v síti • druhy počítačových sítí podle rozlehlosti • topologie počítačových sítí • aktivní a pasivní síťové prvky • počítačová síť internet • princip webu a cloudových služeb Digitální technologie - bezpečnost v digitálním prostředí časová dotace tematického celku - 7 hodin • základní prvky ochrany v digitálním prostředí • antivirové programy • firewall • aktualizace software • šifrování • virtuální privátní síť • vědomá a nevědomá digitální stopa, cookies, metadata, logy • bezpečné chování v digitálním prostředí, používání hesel, více faktorové ověřování • význam zálohování dat • digitální identita, elektronický podpis

Název předmětu	Práce s počítačem
	• eGovernment, státní informační systémy • elektronická verze vedení agendy • sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí, doporučovací systémy, filtrování informací
Integrace předmětů	• Informatické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Matematika • Fyzika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: • získali pozitivní vztah k učení • poznali různé metody učení a dokázali si vytvořit vlastní efektivní postup učení • zpracovávali samostatně a efektivně témata učiva a efektivně vyhledávali informace v textu (tvorba referátů, projektů) • chápali souvislosti poznatků z oblasti informatiky s poznatky získanými v jiných předmětech, v praxi a z jiných informačních zdrojů • znali možnosti svého dalšího vzdělávání ve zvoleném oboru • osvojili si pozitivní vztah k učení jako předpoklad pro profesní uplatnění • rozpoznávali překážky a problémy v učení, přijímali hodnocení výsledků učení od jiných lidí jako východiska do další práce

Název předmětu	Práce s počítačem
	Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi • dokázali porozumět úkolu nebo problému, navrhnou a zdůvodnit postup řešení • uměli samostatně získat informace potřebné k řešení problému • uplatňovali při řešení problému různé metody myšlení • využívali vlastního úsudku a předchozích zkušeností, samostatně volili vhodné pomůcky, literaturu, metody a techniky učení • dokázali porovnávat odborné názory a informace s vlastními znalostmi z oblasti digitálních technologií • chápali vzájemnou spolupráci žáků a práci v týmu jako vhodný způsob řešení problémů
	Komunikativní kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • formulovali srozumitelně, přehledně a souvisle myšlenky v písemné podobě • dokázali vést aktivní diskusi s jinými lidmi, byli schopni argumentovat a obhájit své názory • dokázali zpracovávat texty na odborné téma • vyjadřovali se srozumitelně a správně s použitím odborné terminologie z oblasti digitálních technologií • dokázali samostatně pracovat s informacemi, zaznamenávat, využívat a sdělovat podstatné myšlenky a využívat je při další činnosti
	Personální a sociální kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • odpovědně plnili své úkoly • přijímali kladně rady, kritiku a hodnocení jako východisko pro další práci • dokázali kriticky hodnotit a ověřovat informací získaných z různých zdrojů, kriticky posuzovat názory, postoje a jednání jiných lidí

Název předmětu	Práce s počítačem
	• efektivně spolupracovali s druhými lidmi jako předpoklad pro společné úspěšné řešení problémů • uměli přijímat a odpovědně plnit svěřené úkolů jako předpoklad pro úspěch v dalším učení • získali schopnost předkládat vlastní návrhy a řešení a tyto návrhy uplatnit při práci v týmu • získali kladný postoj k druhým lidem, schopnost respektovat názory druhých jako předpoklad předcházení osobních konfliktů a vytváření vstřícných mezilidských vztahů • dokázali reagovat na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • získali samostatnost, sebedůvěru a schopnost jednat iniciativně ve prospěch celku • chápali význam dodržování práv a zákonů, poznali svá práva a povinnosti, respektovali práva jiných lidí, odmítali útlak, nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci • jednali v souladu se zásadami společenského chování a chápali hodnoty demokracie • projevovali aktivní zájem o politické a společenské dění a dokázali využívat svých znalostí získaných při učení v občanském životě a společenském dění • chápali význam životního prostředí a význam odpovědnosti každého člověka za životní prostředí • uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • pochopili význam celoživotního učení jako prostředku pro přizpůsobení se měnícím se pracovním podmínkám • chápali význam získaných poznatků z oblasti digitálních technologií pro profesní budoucnost a pro praktický život • dokázali získat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech • uměli komunikovat pomocí digitálních technologií s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat svůj odborný potenciál
	Matematické kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi

Název předmětu	Práce s počítačem
	• chápali význam používání pojmů kvantifikujícího charakteru jako prostředku popisu skutečnosti • dokázali odhadovat výsledky při řešení úkolů • používali různých forem grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) a chápali výhody grafického znázornění dat • získali schopnost nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je popsat a využít při řešení konkrétních úloh • aplikovali matematické postupy při řešení problémů a úloh a chápali jejich souvislosti s řešením praktických pracovních úkolů Digitální kompetence: Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • ovládali digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence • dokázali využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě • využívali a nastavovali digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí • dokázali získávat, spravovat a sdílet data, informace a digitální obsah v textových, grafických, zvukových formátech • posuzovali data, informace a digitální obsah, dokázali volit efektivní postupy, strategie a způsoby • vytvářeli, vylepšovali a propojovali digitální obsah v různých formátech • dokázali využívat digitální prostředky jako nástroj vyjadřování • navrhovali prostřednictvím digitálních technologií řešení, která umožní vylepšit postupy a technologie a využít je v profesním životě • uměli poradit ostatním lidem s běžnými technickými problémy • reagovali na proměnlivost digitálních technologií a posuzovali jejich vliv na společnost, osobní a pracovní život jedince a na životní prostředí • chápali přínosy a rizika digitálních technologií • rozpoznali a předcházeli situacím, které ohrožují bezpečnost zařízení a dat • předcházeli situacím ohrožujícím duševní a tělesné zdraví při práci s digitálními technologiemi • při komunikaci a sdílení informací jednali eticky, s ohleduplností a respektem k druhým lidem Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

Název předmětu	Práce s počítačem
	Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi • znali zásady bezpečné a zdravé neohrožující práce včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami • rozpoznali možnosti nebezpečí úrazů a ohrožení zdraví a dokázali zajistit odstranění závad a rizik • získali vědomosti o zásadách poskytování první pomoci a dokázali první pomoc poskytnout
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Výuka probíhá v počítačových učebnách. Každý žák má k dispozici prostředky digitálních technologií s vhodným programovým vybavením. Výuka některých částí učiva probíhá bez využití počítače.
Způsob hodnocení žáků	Žáci se hodnotí na základě ústního a písemného projevu a za samostatnou práci. Hodnocení je prováděno na základě ústního a písemného opakování učebních celků. Sleduje se věcná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislosti s poznatky z jiných předmětů. Hodnotí se individuální přístup k plnění zadaných úkolů. Je sledována aktivita žáků při výuce, samostatná práce a účast na diskusi. Zohledňuje se hloubka porozumění poznatkům a problémům a schopnost poznatky využívat při řešení konkrétních úkolů a při práci v týmu. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence k učení • Digitální kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Data, informace a modelování		
uveďte příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru	uveďte příklady dat, které lze získat pozorováním nebo měřeními a která pomohou lépe se orientovat v konkrétním oboru	data, informace, interpretace dat

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru	dokáže rozlišit různou podobu dat a jejich formát - text, číslo, obraz	data, informace, interpretace dat
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů	posuzuje množství informace podle úbytku možností, interpretuje získané závěry	množství informace v datech chyby v datech
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů	vyslovuje předpovědi na základě získaných dat	množství informace v datech chyby v datech
porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace	porovná různé způsoby kódování informací	datové formáty, kódování text, čísel, obrazu, zvuku záznam a přenos dat v digitální podobě, bit, bajt komprese dat pravdivostní tabulky a logické spojky
porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace	vysvětlí princip kódování textu, obrazu, zvuku a čísel	datové formáty, kódování text, čísel, obrazu, zvuku číselné soustavy reprezentace barev
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů	rozliší množství dat a množství informace	komprese dat
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů	určí minimální délku zprávy pro dané množství informace	množství informace v datech
porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace	vysvětlí princip digitalizace dat	záznam a přenos dat v digitální podobě, bit, bajt
formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model	formuluje problém a požadavky na jeho řešení, získává potřebné informace k řešení problému	sestavení modelu při řešení problému, použití modelu, význam modelu

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model	posuzuje využitelnost informací k řešení problému	sestavení modelu při řešení problému, použití modelu, význam modelu
formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model	sestaví model pro řešení problému	sestavení modelu při řešení problému, použití modelu, význam modelu modelování pomocí grafů, druhy grafů
formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model	určí vztahy mezi objekty v systému a vztahy znázorní pomocí modelu	sestavení modelu při řešení problému, použití modelu, význam modelu modelování pomocí grafů, druhy grafů
převéde data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	převéde data z jednoho modelu do jiného, najde nevýhody daného modelu	druhy modelu - schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa
převéde data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	porovná různé modely s ohledem na užitečnost řešení problému - grafy, diagramy, pojmová a myšlenková mapa	druhy modelu - schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa
Tematický celek - Tvorba, testování a provoz softwaru		
určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program	vysvětlí znaky algoritmu	algoritmus a jeho vlastnosti
určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program	určí, zda je daný postup algoritmem, vysvětlí algoritmus	rozdělení problému na části, vstup, výstup, podmínky řešení problému
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému	rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je možno řešit algoritmicky	rozdělení problému na části, vstup, výstup, podmínky řešení problému
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní;	zapiše algoritmus vhodnou formou	algoritmus a jeho vlastnosti způsoby zápisu algoritmu

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému		
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému	vysvětlí různé způsoby zápisu algoritmu	algoritmus a jeho vlastnosti způsoby zápisu algoritmu zápis algoritmu - slovní zápis, vývojový diagram, programovací jazyk
zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu	zobecní řešení pro širší třídu problémů, najde a opraví případné chyby v algoritmu	rozdělení problému na části, vstup, výstup, podmínky řešení problému způsoby zápisu algoritmu
hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problému ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska	hodnotí algoritmus podle různých hledisek - jednoduchost, věcná správnost, srozumitelnost, volí nejvhodnější algoritmus pro řešení problému	algoritmus a jeho vlastnosti
zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu	vysvětlí pojem obecnost algoritmu	algoritmus a jeho vlastnosti
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje	sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce	tvorba programu - proměnné a datové typy tvorba programu - podmíněné příkazy a cykly
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje	otestuje vytvořený program a opraví případné chyby	testování programu, chybové hlášky
používá základní programové konstrukce	používá vhodné datové typy při tvorbě programu	tvorba programu - proměnné a datové typy
používá základní programové konstrukce	pracuje s proměnnými a výrazy	tvorba programu - proměnné a datové typy
používá základní programové konstrukce	používá v programu podmíněné příkazy a cykly	tvorba programu - podmíněné příkazy a cykly
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje	provede instalaci a aktualizaci programu, sleduje hlášení a případné závady	instalace a aktualizace programu, sledování provozu, chybová hlášení nápověda a licence programu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
• získali vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku • byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci v souvislosti s využíváním prostředků digitálních technologií • se dovedli orientovat v mediálních obrazech, kriticky hodnotit získané informace, využívat masová média pro své potřeby a vzdělávání		

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
- dovedli jednat a komunikovat s lidmi, dokázali diskutovat o citlivých otázkách, dokázali hledat kompromisní řešení - byli schopni se angažovat ve prospěch jiných lidí a také pro veřejné zájmy - si vážili materiálních a duchovních hodnot, poznávali tyto hodnoty využitím digitálních technologií		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - si uvědomovali osobní zodpovědnost za vlastní život - chápali význam znalostí informačních technologií, které zvyšují pravděpodobnost uplatnění na trhu práce. - si uvědomovali význam celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace, tyto informace využít - chápali význam komunikace pomocí digitálních technologií pro vyhledávání informace o trhu práce. - poznali rychlý vývoj informačních technologií a s tím související význam celoživotního učení jako prostředek profesního uplatnění - uměli vyhledávat v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech a tyto informace kriticky posuzovali		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - pochoopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními problémy - si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v souvislosti s používáním prostředků digitálních technologií - respektovali principy udržitelného rozvoje - samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z informačních zdrojů prostřednictvím digitálních technologií - si osvojili zásady zdravého životního stylu v souvislosti s využíváním digitálních technologií - získali přehled o způsobu ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - pochoopili význam digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě - posuzovali kriticky přínosy a rizika digitálních technologií, jejich vliv na život člověka a na životní prostředí - naučili reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií a tyto novinky využívat, pochopí význam informací v dnešní společnosti - využívali digitální technologie v průběhu vzdělávání a k osobnímu rozvoji - se orientovali v oblasti kybernetické bezpečnosti a dokázali předat bezpečnostní doporučení jiným lidem - si uvědomovali možná nebezpečí v digitálním světě, aby chránili digitální obsah a své osobní údaje - se naučili posuzovat spolehlivost digitálních služeb		

Práce s počítačem	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
- dokázali spravovat svoji digitální identitu, pečovali o svou digitální stopu a dodržovali zásady ochrany osobních údajů - uplatňovali v digitálním prostředí právní normy, které se týkají ochrany osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti - při práci v digitálním prostředí dodržovali pravidla slušného chování a zásady etiky - se dokázali vyjádřit pomocí prostředků digitální techniky a dokázali vytvořit vlastní digitální obsah v různých formátech - získávali data a informace z různých zdrojů v digitálním prostředí, kriticky posuzovali spolehlivost informací - komunikovali pomocí digitálních technologií, dokázali využít tyto technologie v konkrétním kontextu - spolupracovali s využitím digitálních technologií s jinými lidmi, dokázali sdílet digitální obsah		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dokáže rozlišit různou podobu dat a jejich formát - text, číslo, obraz	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> popíše základní vlastnosti databáze
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, získává potřebné informace k řešení problému	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> formuluje problém a požadavky na jeho řešení
dokáže rozlišit různou podobu dat a jejich formát - text, číslo, obraz	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> vytvoří tabulku s daty a strukturu vzájemného propojení tabulek, používá identifikátory a číselníky
uvede příklady dat, které lze získat pozorováním nebo měřením a která pomohou lépe se orientovat v konkrétním oboru	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> navrhne procesy zpracování dat a role jednotlivých uživatelů
vysvětlí princip digitalizace dat	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> vysvětlí princip záznamu digitálních dat
vysvětlí princip digitalizace dat	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> vysvětlí jakým způsobem pracuje počítač s digitálními daty
vysvětlí princip digitalizace dat	-->	Práce s počítačem -> 2. ročník -> pozná různé druhy paměťových úložišť (pevný disk, SSD disk, externí paměti), popíše jejich základní princip

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů	

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- Komunikativní kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Personální a sociální kompetence - Digitální kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Informační systémy		
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru	vysvětlí, co je informační systém a co je databáze	informační systémy, jejich účel a charakteristika informační systémy využívané v konkrétním oboru
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru	popíše příklady informačních systémů a jejich využívání	informační systémy, jejich účel a charakteristika informační systémy využívané v konkrétním oboru
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru	porovná informační systémy z hlediska jejich struktury a vzájemné provázanosti	informační systémy, jejich účel a charakteristika
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru	popíše základní vlastnosti databáze	data v informačním systému, struktura a vazby, role uživatelů
vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání	vyhledá pomocí uživatelského rozhraní informace v informačním systému	data v informačním systému, struktura a vazby, role uživatelů
vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání	využívá nástroje pro dotazování při vyhledávání a zpracování dat	data v informačním systému, struktura a vazby, role uživatelů
formuluje problém a požadavky na jeho řešení,	formuluje problém a požadavky na jeho řešení	tvorba tabulky a její struktura, data, hlavička

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
specifikuje a stanoví požadavky na informační systém		vzájemné propojení tabulek
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém	navrhne využití informačního systému k řešení konkrétního problému ve svém oboru a stanoví požadavky na informační systém	data v informačním systému, struktura a vazby, role uživatelů
navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů	navrhne procesy zpracování dat a role jednotlivých uživatelů	tvorba tabulky a její struktura, data, hlavička návrh tabulky, atributy, identifikátory, číselníky
navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek	vytvoří tabulku s daty a strukturu vzájemného propojení tabulek, používá identifikátory a číselníky	tvorba tabulky a její struktura, data, hlavička vzájemné propojení tabulek návrh tabulky, atributy, identifikátory, číselníky
navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek	třídí, řadí a filtruje data v tabulkách	třídění, řazení, filtrování dat
otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění	otestuje použitelnost a správnost řešení informačního systému, rozpozná chybové stavy a navrhne způsob jejich odstranění	vyhodnocení informačního systému a struktury vzájemného propojení dat návrh případného vylepšení informačního systému
otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění	na základě testování informačního systému vybranými uživateli navrhne jeho případné vylepšení	informační systémy využívané v konkrétním oboru data v informačním systému, struktura a vazby, role uživatelů
Tematický celek - Digitální technologie - hardware a software		
identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano	popíše zlomové události v historii vývoje hardwaru a softwaru a charakterizuje nejdůležitější směry vývoje	vývoj digitálních technologií, zlomové události ve vývoji generace počítačů vliv digitálních technologií na člověka, společnost a na trh práce
vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty	vysvětlí jakým způsobem pracuje počítač s digitálními daty	používaná výpočetní zařízení, základní části, technické parametry, využití
vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty	vysvětlí princip záznamu digitálních dat	paměťová úložiště, jejich princip, druhy, zálohování

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		dat
rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový	na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky	používaná výpočetní zařízení, základní části, technické parametry, využití
rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový	efektivně využívá periferní zařízení, rozumí jejich fungování	vstupní a výstupní zařízení, rozhraní, konektory zobrazovací zařízení, druhy, technické parametry
popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly	popíše hlavní funkce operačního systému a jeho význam	operační systémy, rozdíly mezi nimi z uživatelského hlediska základní funkce operačního systému
popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly	efektivně pracuje s operačním systémem počítače	operační systémy, rozdíly mezi nimi z uživatelského hlediska základní funkce operačního systému
rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat	pozná různé druhy paměťových úložišť (pevný disk, SSD disk, externí paměti), popíše jejich základní princip	paměťová úložiště, jejich princip, druhy, zálohování dat
rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat	provádí sdílení a zálohování dat	paměťová úložiště, jejich princip, druhy, zálohování dat
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	vytváří a upravuje dokumenty v textovém editoru	textový editor - formát písma a odstavce
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	formátuje písmo, odstavce a stránku v textovém dokumentu	textový editor - formát písma a odstavce vlastnosti stránky
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	využívá stylů v textovém dokumentu	použití stylů v textovém dokumentu
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	vkládá a upravuje tabulky v textovém dokumentu	vkládání a úprava tabulek v textovém dokumentu
na základě porozumění fungování softwaru efektivně		

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	vkládá a upravuje grafické objekty v textovém dokumentu	vkládání a úprava grafických objektů v textovém dokumentu
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
• pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními problémy • si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v souvislosti s používáním prostředků digitálních technologií • respektovali principy udržitelného rozvoje • samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z informačních zdrojů prostřednictvím digitálních technologií • si osvojili zásady zdravého životního stylu v souvislosti s využíváním digitálních technologií • získali přehled o způsobu ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
• získali vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku • byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci v souvislosti s využíváním prostředků digitálních technologií • se dovedli orientovat v mediálních obrazech, kriticky hodnotit získané informace, využívat masová média pro své potřeby a vzdělávání • dovedli jednat a komunikovat s lidmi, dokázali diskutovat o citlivých otázkách, dokázali hledat kompromisní řešení • byli schopni se angažovat ve prospěch jiných lidí a také pro veřejné zájmy • si vážili materiálních a duchovních hodnot, poznávali tyto hodnoty využitím digitálních technologií		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
• si uvědomovali osobní zodpovědnost za vlastní život • chápali význam znalostí informačních technologií, které zvyšují pravděpodobnost uplatnění na trhu práce. • si uvědomovali význam celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace, tyto informace využít • chápali význam komunikace pomocí digitálních technologií pro vyhledávání informace o trhu práce. • poznali rychlý vývoj informačních technologií a s tím související význam celoživotního učení jako prostředek profesního uplatnění		

Práce s počítačem	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uměli vyhledávat v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech a tyto informace kriticky posuzovali		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - pochopti význam digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě - posuzovali kriticky přínosy a rizika digitálních technologií, jejich vliv na život člověka a na životní prostředí - naučili reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií a tyto novinky využívat, pochopí význam informací v dnešní společnosti - využívali digitální technologie v průběhu vzdělávání a k osobnímu rozvoji - se orientovali v oblasti kybernetické bezpečnosti a dokázali předat bezpečnostní doporučení jiným lidem - si uvědomovali možná nebezpečí v digitálním světě, aby chránili digitální obsah a své osobní údaje - se naučili posuzovat spolehlivost digitálních služeb - dokázali spravovat svoji digitální identitu, pečovali o svou digitální stopu a dodržovali zásady ochrany osobních údajů - uplatňovali v digitálním prostředí právní normy, které se týkají ochrany osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti - při práci v digitálním prostředí dodržovali pravidla slušného chování a zásady etiky - se dokázali vyjádřit pomocí prostředků digitální techniky a dokázali vytvořit vlastní digitální obsah v různých formátech - získávali data a informace z různých zdrojů v digitálním prostředí, kriticky posuzovali spolehlivost informací - komunikovali pomocí digitálních technologií, dokázali využít tyto technologie v konkrétním kontextu - spolupracovali s využitím digitálních technologií s jinými lidmi, dokázali sdílet digitální obsah		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
popíše základní vlastnosti databáze	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru
využívá nástroje pro dotazování při vyhledávání a zpracování dat	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru
vytvoří tabulku s daty a strukturu vzájemného propojení tabulek, používá identifikátory a číselníky	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru
na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálním zařízením a spolupracuje s ostatními při odstranění závad

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> na základě znalosti principu fungování sítě chrání digitální zařízení, digitální obsah a osobní údaje před zneužitím a poškozením
na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> používá prvky ochrany před útoky v prostředí sítě - antivirové programy, firewall, VPN, šifrování
na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky	-->	Práce s počítačem -> 3. ročník -> charakterizuje jednotlivé prvky počítačových sítí a jejich funkci
popíše základní vlastnosti databáze	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> dokáže rozlišit různou podobu dat a jejich formát - text, číslo, obraz
formuluje problém a požadavky na jeho řešení	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> formuluje problém a požadavky na jeho řešení, získává potřebné informace k řešení problému
vytvoří tabulku s daty a strukturu vzájemného propojení tabulek, používá identifikátory a číselníky	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> dokáže rozlišit různou podobu dat a jejich formát - text, číslo, obraz
navrhne procesy zpracování dat a role jednotlivých uživatelů	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> uvede příklady dat, které lze získat pozorováním nebo měřením a která pomohou lépe se orientovat v konkrétním oboru
vysvětlí princip záznamu digitálních dat	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> vysvětlí princip digitalizace dat
vysvětlí jakým způsobem pracuje počítač s digitálními daty	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> vysvětlí princip digitalizace dat
pozná různé druhy paměťových úložišť (pevný disk, SSD disk, externí paměti), popíše jejich základní princip	<--	Práce s počítačem -> 1. ročník -> vysvětlí princip digitalizace dat

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence	

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	- Digitální kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Digitální technologie - hardware a software		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru	vytvoření a formátování tabulky v tabulkovém kalkulátoru
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	používá vzorce v tabulkovém kalkulátoru	vkládání vzorců v tabulkovém kalkulátoru
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	formátuje tabulky a čísla v tabulkovém kalkulátoru	formát čísel
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	pracuje s více listy v tabulkovém kalkulátoru	práce s více listy
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	vkládá a upravuje grafy v tabulkovém kalkulátoru	vkládání a úprava grafů
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
	vytváří a upravuje prezentace v software pro tvorbu prezentací	tvorba a nastavení prezentace
	vkládá text, grafické objekty a tabulky do prezentace	vkládání textu, grafických objektů a tabulek do prezentace
	nastavuje přechody, efekty a animace v prezentaci	nastavení přechodů, efektů a animací v prezentaci
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	charakterizuje jednotlivé druhy grafických dokumentů	druhy počítačové grafiky

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	upravuje obrázek v bitmapovém grafickém programu	bitmapový grafický editor - úprava obrázků
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		použití grafických filtrů
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	vytváří vektorový grafický dokument	vektorový grafický editor - práce s objekty
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		úprava objektů - tvarování, výplň objektů
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	pracuje s objekty ve vektorovém grafickém dokumentu	vektorový grafický editor - práce s objekty
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí		úprava objektů - tvarování, výplň objektů
Tematický celek - Digitální technologie - počítačové sítě a síťové služby		
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna	charakterizuje počítačovou síť a jednotlivé způsoby propojení počítačů v síti	způsoby propojení počítačů v síti
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna	charakterizuje počítačové sítě podle rozlehlosti a topologie	druhy počítačových sítí podle rozlehlosti topologie počítačových sítí
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna	charakterizuje jednotlivé prvky počítačových sítí a jejich funkci	aktivní a pasivní síťové prvky
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna	popíše komunikaci mezi jednotlivými prvky počítačové sítě	aktivní a pasivní síťové prvky
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí,	charakterizuje počítačovou síť internet	počítačová síť internet princip webu a cloudových služeb

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna		
Tematický celek - Digitální technologie - bezpečnost v digitálním prostředí		
identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad	identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálním zařízením a spolupracuje s ostatními při odstranění závad	základní prvky ochrany v digitálním prostředí - antivirové programy, firewall, aktualizace software, šifrování, virtuální privátní síť bezpečné chování v digitálním prostředí, používání hesel, více faktorové ověřování, význam zálohování dat
chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost	na základě znalosti principu fungování sítí chrání digitální zařízení, digitální obsah a osobní údaje před zneužitím a poškozením	základní prvky ochrany v digitálním prostředí - antivirové programy, firewall, aktualizace software, šifrování, virtuální privátní síť
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat	rozumí základním principům fungování sítí, dokáže síť bezpečně a efektivně využívat	základní prvky ochrany v digitálním prostředí - antivirové programy, firewall, aktualizace software, šifrování, virtuální privátní síť
chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost	používá prvky ochrany před útoky v prostředí sítí - antivirové programy, firewall, VPN, šifrování	základní prvky ochrany v digitálním prostředí - antivirové programy, firewall, aktualizace software, šifrování, virtuální privátní síť
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat		
s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně	popíše a kontroluje vědomou a nevědomou digitální stopu a její důsledky na soukromí, dokáže používat služby internetu anonymně	vědomá a nevědomá digitální stopa, cookies, metadata, logy
s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně	spravuje a chrání jednu nebo více digitálních identit bezpečným chováním a vhodným nastavením prostředí využitím hesel, zálohováním dat, autentizací dat	bezpečné chování v digitálním prostředí, používání hesel, více faktorové ověřování, význam zálohování dat digitální identita, elektronický podpis, eGovernment, státní informační systémy, elektronická verze vedení agendy

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole)	v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů, sociálních sítí	sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí, doporučovací systémy, filtrování informací
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • si uvědomovali osobní zodpovědnost za vlastní život • chápali význam znalostí informačních technologií, které zvyšují pravděpodobnost uplatnění na trhu práce • si uvědomovali význam celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace, tyto informace využít • chápali význam komunikace pomocí digitálních technologií pro vyhledávání informace o trhu práce. • poznali rychlý vývoj informačních technologií a s tím související význam celoživotního učení jako prostředek profesního uplatnění • uměli vyhledávat v informačních zdrojích informace o profesních příležitostech a tyto informace kriticky posuzovali		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • získali vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku • byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci v souvislosti s využíváním prostředků digitálních technologií • se dovedli orientovat v mediálních obrazech, kriticky hodnotit získané informace, využívat masová média pro své potřeby a vzdělávání • dovedli jednat a komunikovat s lidmi, dokázali diskutovat o citlivých otázkách, dokázali hledat kompromisní řešení • byli schopni se angažovat ve prospěch jiných lidí a také pro veřejné zájmy • si vážili materiálních a duchovních hodnot, poznávali tyto hodnoty využitím digitálních technologií		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními problémy • si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v souvislosti s používáním prostředků digitálních technologií • respektovali principy udržitelného rozvoje • samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z informačních zdrojů prostřednictvím digitálních technologií • si osvojili zásady zdravého životního stylu v souvislosti s využíváním digitálních technologií • získali přehled o způsobu ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje		
Člověk a digitální svět		

Práce s počítačem	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: • pochopili význam digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě • posuzovali kriticky přínosy a rizika digitálních technologií, jejich vliv na život člověka a na životní prostředí • naučili reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií a tyto novinky využívat, pochopí význam informací v dnešní společnosti • využívali digitální technologie v průběhu vzdělávání a k osobnímu rozvoji • se orientovali v oblasti kybernetické bezpečnosti a dokázali předat bezpečnostní doporučení jiným lidem • si uvědomovali možná nebezpečí v digitálním světě, aby chránili digitální obsah a své osobní údaje • se naučili posuzovat spolehlivost digitálních služeb • dokázali spravovat svoji digitální identitu, pečovali o svou digitální stopu a dodržovali zásady ochrany osobních údajů • uplatňovali v digitálním prostředí právní normy, které se týkají ochrany osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti • při práci v digitálním prostředí dodržovali pravidla slušného chování a zásady etiky • se dokázali vyjádřit pomocí prostředků digitální techniky a dokázali vytvořit vlastní digitální obsah v různých formátech • získávali data a informace z různých zdrojů v digitálním prostředí, kriticky posuzovali spolehlivost informací • komunikovali pomocí digitálních technologií, dokázali využít tyto technologie v konkrétním kontextu • spolupracovali s využitím digitálních technologií s jinými lidmi, dokázali sdílet digitální obsah		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> popíše základní vlastnosti databáze
vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> využívá nástroje pro dotazování při vyhledávání a zpracování dat
vytváří a upravuje tabulky v tabulkovém kalkulátoru	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> vytvoří tabulku s daty a strukturu vzájemného propojení tabulek, používá identifikátory a číselníky
identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálním zařízením a spolupracuje s ostatními při odstranění závad	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky
na základě znalosti principu fungování sítí chrání digitální zařízení, digitální obsah a osobní údaje před zneužitím a poškozením	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky
používá prvky ochrany před útoky v prostředí sítí - antivirové programy, firewall, VPN, šifrování	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
charakterizuje jednotlivé prvky počítačových sítí a jejich funkci	<--	Práce s počítačem -> 2. ročník -> na základě fungování hardware bezpečně a efektivně používá prostředky výpočetní techniky

6.9 Ekonomika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	1	2
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017. Standard finanční gramotnosti je dále naplňován ve společenskovedním vzdělávání a částečně i v matematickém vzdělávání. Obsahový okruh je propojen také s průřezovým tématem Člověk a svět práce.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z rámcového vzdělávacího programu, je vyučován ve 2. a 3. ročníku s dotací 1 vyučovací hodina týdně. Základem výuky je výklad a řízená diskuze žáků k probíranému učivu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Pracují samostatně i ve skupinách, při výuce se využívají různé didaktické pomůcky a metody. Nedílnou součástí výuky jsou besedy, exkurze. 2. ročník 33 h Základy ekonomiky 8 h - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výroba, výrobní faktory, hospodářský proces - trh, subjekty trhu, nabídka, poptávka, zboží, cena Podnikání 25 h

Název předmětu	Ekonomika
	- podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena - náklady, výnosy, zisk/ztráta 3. ročník 30 h Finanční vzdělávání 15 h - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - inflace - úvěrové produkty Daně a daňová soustava 15 h - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Základy podnikání • Technologie • Občanská nauka • Matematika • Odborný výcvik • Písemná a elektronická komunikace • Stolníčení
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Kompetence k učení:

Název předmětu	Ekonomika
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	• Učíme žáky využívat ke svému učení různé informační zdroje, dokázat využívat své dosavadní zkušenosti i zkušenosti jiných lidí • Směřujeme žáky, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání ve zvoleném oboru
	Kompetence k řešení problémů: • Učíme žáky porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek • Motivujeme žáky, aby uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení • Pomáháme žákům porovnávat odborné názory, mediální tvrzení a vlastní znalosti a praktické zkušenosti
	Komunikativní kompetence: • Učíme žáky aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování • Vedeme žáky k používání odborné terminologie • Směřujeme žáky umět formulovat srozumitelně problém, navrhnout a zdůvodnit jeho řešení
	Personální a sociální kompetence: • Učíme žáky hodnotit kriticky informace získané pomocí prostředků informačních technologií • Pomáháme žákům adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, snažit se je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní • Vedeme žáky k poznávání výhod týmové spolupráce při řešení problémů ve škole i při posuzování situací z běžného života • Motivujeme žáky dokázat prezentovat výsledky své práce • Učíme žáky odhadnout důsledky svého jednání a chování v různých situacích při školní výuce i v běžném životě
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • Učíme žáky zajímat se aktivně o politické a ekonomické změny u nás i v okolním světě
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • Učíme žáky mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání • Vedeme žáky k využívání prostředků informačních technologií k získávání informací o pracovním uplatnění ve svém oboru • Směřujeme žáky mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, o požadavcích zaměstnavatelů, dokázat je srovnávat se svými předpoklady

Název předmětu	Ekonomika
	• Vedeme žáky umět vyhledat informace o pracovních příležitostech na internetu • Motivujeme žáky znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců • Učíme žáky rozumět principům a podstatě podnikání, mít představu o různých aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a hodnotit podnikatelské příležitosti Matematické kompetence: • Směřujeme žáky k využívání různých forem grafického znázornění při vyhodnocení národohospodářských ukazatelů Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • Pomáháme žákům s tím, že si uvědomují důležitost dodržování bezpečnosti práce pro své zdraví i zdraví spolupracovníků Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • Vedeme žáky chápat smysl vykonávané práce a její následné hodnocení • Pomáháme žákům promyslet plánování určité činnosti v pracovním procesu i v běžném životě, náklady, výnosy a zisky • Směřujeme žáky ekonomicky nakládat s finančními prostředky • Hodnotíme žáky za ekonomické hospodaření se surovinami, energií, materiálem a jinými látkami, které mají vliv na životní prostředí Digitální kompetence: • motivujeme žáky k užívání digitálních technologií v souladu s požadavky pracovního prostředí • učíme žáky pracovat s digitálními zařízeními a nástroji umělé inteligence s využitím v pracovním prostředí • pomáháme žákům posuzovat vliv digitálních technologií na pracovní prostředí jedince • učíme žáky zpracovávat obsah v grafických a zvukových formátech
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů. Prolínají se metody ústního zkoušení s písemným. Součástí hodnocení jsou i aktivity žáků - příprava a prezentace aktuálních zpráv z ekonomického života společnosti a příprava a prezentace seminárních prací. Při hodnocení se sleduje věcná správnost. Součástí hodnocení je i aktivní přístup při plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, chování žáků v souladu s osvojenými zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Matematické kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Základy ekonomiky		
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, popíše fungování tržního mechanismu	Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, Výroba, výrobní faktory, hospodářský proces Trh, subjekty trhu, nabídka, poptávka, zboží, cena
Tematický celek - Podnikání		
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	Podnikatelský záměr Zakladatelský rozpočet
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	Povinnosti podnikatele
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena
rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů	rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů	Náklady, výnosy, zisk/ztráta
vypočítá výsledek hospodaření	vypočítá výsledek hospodaření	Náklady, výnosy, zisk/ztráta
vypočítá čistou mzdu	vypočítá čistou mzdu	Mzda časová a úkolová a jejich výpočet
vysvětlí zásady daňové evidence	vysvětlí zásady daňové evidence	Zásady daňové evidence
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se učí orientovat se ve všech oblastech hospodářského a politického života, v ziskovém a neziskovém sektoru ve státě, obci.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou seznámeni s dopady podnikání (podnikatelského záměru) na životní prostředí.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibility, adaptability, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů	-->	Ekonomika -> 2. ročník -> vypočítá výsledek hospodaření
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	-->	Ekonomika -> 2. ročník -> na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	-->	Ekonomika -> 2. ročník -> vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	-->	Ekonomika -> 2. ročník -> správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, popíše fungování tržního mechanismu
vypočítá výsledek hospodaření	<--	Ekonomika -> 2. ročník -> rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	<--	Ekonomika -> 2. ročník -> rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	<--	Ekonomika -> 2. ročník -> rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky
správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, popíše fungování tržního mechanismu	<--	Ekonomika -> 2. ročník -> rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Finanční vzdělávání		
orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku	orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku	Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	Úroková míra, RPSN
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	Pojištění, pojistné produkty
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	Inflace
charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	Úvěrové produkty
Tematický celek - Daně, daňová soustava		
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	Státní rozpočet
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	Daně a daňová soustava

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
provede jednoduchý výpočet daní	provede jednoduchý výpočet daní	Výpočet daní
vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	Přiznání k dani
provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	Zdravotní pojištění Sociální pojištění
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	Daňové a účetní doklady
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou seznámeni s dopady podnikání (podnikatelského záměru) na životní prostředí.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibility, adaptability, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se učí orientovat se ve všech oblastech hospodářského a politického života, v ziskovém a neziskovém sektoru ve státě, obci.		
Člověk a digitální svět		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	-->	Ekonomika -> 3. ročník -> provede jednoduchý výpočet daní
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	-->	Ekonomika -> 3. ročník -> vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	-->	Ekonomika -> 3. ročník -> charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	-->	Ekonomika -> 3. ročník -> orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby
orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku	-->	Ekonomika -> 3. ročník -> vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	-->	Ekonomika -> 3. ročník -> vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům
provede jednoduchý výpočet daní	<--	Ekonomika -> 3. ročník -> charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát
vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	<--	Ekonomika -> 3. ročník -> charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát
charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	<--	Ekonomika -> 3. ročník -> vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	<--	Ekonomika -> 3. ročník -> vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	<--	Ekonomika -> 3. ročník -> orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	<--	Ekonomika -> 3. ročník -> vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství

6.10 Základy podnikání

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	

Název předmětu	Základy podnikání
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017. Standard finanční gramotnosti je dále naplňován ve společenskovedním vzdělávání a částečně i v matematickém vzdělávání. Obsahový okruh je propojen také s průřezovým tématem Člověk a svět práce.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z rámcového vzdělávacího programu, je vyučován ve 3. ročníku s dotací 1 vyučovací hodina týdně. Základem výuky je výklad, řízená diskuze k probíranému učivu a praktická samostatná práce žáků. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Pracují samostatně i ve skupinách, při výuce se využívají různé didaktické pomůcky a metody. Nedílnou součástí výuky jsou besedy, exkurze. 3.ročník 30 hodin Podnikání 20 h - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele - marketingový průzkum trhu - publicita, reklama, osobní prodej, přímý marketing - charakteristika daňové evidence - deník příjmů a výdajů Finanční vzdělávání 5 hodin - úroková míra, RPSN - podnikatelský úvěr Daně 5 hodin - význam a členění daňových dokladů - náležitosti daňových dokladů - vyhotovení daňových dokladů
Integrace předmětů	• Ekonomické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Ekonomika

Název předmětu	Základy podnikání
	• Stolničení • Technologie • Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů: Učíme žáky porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek.
	Komunikativní kompetence: Učíme žáky aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Směřujeme žáky reagovat na stav a možnosti podnikání v národním hospodářství.
	Personální a sociální kompetence: Vedeme žáky ke schopnosti přijímat kritiku své činnosti, poučit se z ní, vyvodit si závěry pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě. Učíme žáky poznávat výhody týmové spolupráce při řešení problémů ve škole i při posuzování situací z běžného života.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Motivujeme žáky, aby rozuměli principům a podstatě podnikání, měli představu o různých aspektech soukromého podnikání, dokázali vyhledávat a hodnotit podnikatelské příležitosti.
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: Hodnotíme žáky za ekonomické hospodaření se surovinami, energií, materiálem a jinými látkami, které mají vliv na životní prostředí. Pomáháme žákům promyslet plánování určité činnosti v pracovním procesu i v běžném životě, náklady, výnosy a zisky. Směřujeme žáky ekonomicky nakládat s finančními prostředky. Vedeme žáky k chápání smyslu vykonávané práce a její následné hodnocení.
	Digitální kompetence: • Učíme žáky ovládat digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence • Vedeme žáky, aby využívali digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě • Směřujeme, aby si žáci nastavovali digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí

Název předmětu	Základy podnikání
	• Vedeme žáky k vyhodnocování, získávání, správě a sdílení dat, informací a digitálního obsahu v textových, grafických, zvukových formátech • Pomáháme žákům posuzovat data, informace a digitální obsah, aby dokázali volit efektivní postupy, strategie a způsoby jejich uchování • Podporujeme žáky, aby dokázali využívat digitální prostředky jako nástroj vyjadřování • Vedeme žáky, aby navrhovali prostřednictvím digitálních technologií řešení, která umožní postupy a technologie využívat v profesním životě • Motivujeme žáky, aby reagovali na proměnlivost digitálních technologií a posuzovali jejich vliv na společnost, osobní a pracovní život jedince a na životní prostředí • Učíme žáky chápat přínosy a rizika digitálních technologií
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů. Prolínají se metody ústního zkoušení s písemným. Součástí hodnocení jsou i aktivity žáků - příprava a prezentace aktuálních zpráv z ekonomického života společnosti a příprava a prezentace seminárních prací. Při hodnocení se sleduje věcná správnost. Součástí hodnocení je i aktivní přístup při plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, chování žáků v souladu s osvojenými zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Základy podnikání	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Podnikání		
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	vytvoří podnikatelský záměr ve svém oboru podnikání	Podnikatelský záměr

Základy podnikání	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
		Povinnosti podnikatele
		Marketingový průzkum trhu
		Publicita, reklama, osobní prodej, přímý marketing
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	sestaví jednoduchý zakladatelský rozpočet pro svůj obor podnikání	Zakladatelský rozpočet
		Povinnosti podnikatele
		Marketingový průzkum trhu
		Publicita, reklama, osobní prodej, přímý marketing
vysvětlí zásady daňové evidence	na praktických příkladech vysvětlí a použije zásady daňové evidence	Charakteristika daňové evidence
		Deník příjmů a výdajů
vysvětlí zásady daňové evidence	zapisuje hospodářské operace do peněžního deníku, vypočítá daňovou povinnost podnikatele	Charakteristika daňové evidence
		Deník příjmů a výdajů
Tematický celek - Finanční vzdělávání		
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	vyhledá a vyhodnotí nejlepší úvěr pro začínající podnikatele na trhu	Úroková míra, RPSN
		Podnikatelský úvěr
Tematický celek - Daně		
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	vyhotoví daňové a zkontroluje daňové doklady	Význam a členění daňových dokladů
		Náležitosti daňových dokladů
		Vyhotovení daňových dokladů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se učí orientovat se ve všech oblastech hospodářského a politického života, v ziskovém a neziskovém sektoru ve státě, obci.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou seznámeni s dopady podnikání (podnikatelského záměru) na životní prostředí.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibility, adaptability, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako		

Základy podnikání	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vytvoří podnikatelský záměr ve svém oboru podnikání	-->	Základy podnikání -> 3. ročník -> sestaví jednoduchý zakladatelský rozpočet pro svůj obor podnikání
vytvoří podnikatelský záměr ve svém oboru podnikání	-->	Základy podnikání -> 3. ročník -> vyhledá a vyhodnotí nejlepší úvěr pro začínající podnikatele na trhu
sestaví jednoduchý zakladatelský rozpočet pro svůj obor podnikání	<--	Základy podnikání -> 3. ročník -> vytvoří podnikatelský záměr ve svém oboru podnikání
vyhledá a vyhodnotí nejlepší úvěr pro začínající podnikatele na trhu	<--	Základy podnikání -> 3. ročník -> vytvoří podnikatelský záměr ve svém oboru podnikání

6.11 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
3	2.5	3	8.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je seznámit žáky s hygienickými a bezpečnostními předpisy HACCP a jejich využívání v praxi, poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se seznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní

Název předmětu	Technologie
	technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů i nápojů. Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech. Studenti v tomto předmětu jsou zapojeni do vzdělávacího systému Kulinářské umění, kde k jednotlivým tématům vypracovávají kvízy, které jsou zaměřené na moderní gastronomii.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah učiva je zaměřen jednak na základní dělení surovin, předběžné a tepelné úpravy, jednak jsou obsahem učiva pokrmy z jednotlivých druhů mas, bezmasé pokrmy, přílohy, výrobky studené kuchyně, teplé a studené moučníky, dietní stravování, progresivní příprava pokrmů. Učivo je rozděleno do 3 ročníků. Učivo 1.ročníku je zaměřeno na hygienické a bezpečnostní předpisy, seznamuje žáky s předběžnými úpravami surovin, zásadami při tepelných úpravách, dělením a přípravou polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů. Učivo 2.ročníku prohlubuje učivo prvního ročníku, zaměřuje se na přípravu pokrmů z masa jatečných zvířat, z vnitřností, z ryb, korýšů a měkkýšů, z drůbeže, ze zvěřiny a pokrmů z mletých mas. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem. Učivo 3.ročníku navazuje na učivo druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů a specialit rozdělených dle druhu masa a tepelné úpravy. Zabývá se výběrem vhodných příloh k minutkovým pokrmům, dohotovováním šťávy a zdobením. Další náplní jsou výrobky studené kuchyně a studené předkrmy, teplé předkrmy, příprava moučníků studených a teplých, dietní pokrmy a progresivní příprava pokrmů. 1. ročník 99 hodin Hygiena a bezpečnostní předpisy: dotace učebního bloku 5 hodiny Učivo: - úvod, historie - pravidla BOZP - zásady hygieny - HACCP

Název předmětu	Technologie
	<u>Práce s recepturami a odbornou literaturou:</u> dotace učebního bloku 6 hodiny Učivo: seznámení s odbornou literaturou, recepturami normování, vyplňování tiskopisů - žádanky na materiál, výdejky <u>Základy práce s nožem:</u> dotace učebního bloku 2 hodiny Učivo: - broušení nožů na brusném kameni - jak správně krájet, jak vybrat správný nůž - <u>Předběžná příprava surovin:</u> dotace učebního bloku 5 hodiny Učivo: - předběžná příprava potravin rostlinného původu - předběžná příprava potravin živočišného původu - využití konvenienčí <u>Základní tepelné úpravy pokrmů vlhkým a suchým teplem:</u> dotace učebního bloku 16 hodin Učivo: - vaření pokrmů - vaření metodou Sous - vide - dušení pokrmů, příprava základů - konfitování - pečení pokrmů - způsoby a jejich charakteristika - smažení pokrmů - ostatní druhy tepelných úprav <u>Úprava vývarů a polévek:</u> dotace učebního bloku 16 hodin Učivo: - význam polévek, dělení, charakteristika - příprava světlého a tmavého vývaru - příprava glace, consommé, polévek z vývarů - příprava ostatních vývarů - příprava polévek hnědých, zavářek a vložek - příprava bílých polévek - čištění, zesilování vývarů a zjemňování polévek

Název předmětu	Technologie
	- studené polévky a využití konvenienčí <u>Úprava omáček:</u> dotace učebního bloku 15 hodin Učivo: - význam omáček, dělení - příprava základních omáček - příprava bílých omáček - příprava hnědých omáček - příprava máslové omáčky (beurre blanc), demi - glace - příprava tomatové omáčky, základní druhy jíšky - studené omáčky, dipy, dresinky <u>Úprava příloh:</u> dotace učebního bloku 17 hodin Učivo: - význam příloh, dělení - příprava příloh z brambor - příprava domácích gnocchi - přílohy z mouky, příprava čerstvých těstovin, polenty - přílohy z luštěnin - přílohy z rýže, zeleniny - jednoduché zeleninové saláty <u>Bezmasé pokrmy:</u> dotace učebních hodin 11 hodin Učivo: - význam, charakteristika a dělení bezmasých pokrmů - bezmasé pokrmy ze zeleniny - bezmasé pokrmy z brambor - bezmasé pokrmy z obilovin - bezmasé pokrmy z luštěnin, hub - bezmasé pokrmy z vajec <u>Příprava moučných pokrmů a moučníků:</u> dotace učebního bloku 6 hodiny

Název předmětu	Technologie
	Učivo: - charakteristika moučníků a moučných pokrmů, dělení - příprava moučníků a moučných pokrmů z kynutého těsta - příprava moučníků a moučných pokrmů z litého těsta 2. ročník 82,5 hodin - <u>Charakteristika a použití méně známých druhů ovoce a zeleniny v kuchyni: dotace učebního bloku 6 hodin</u> Učivo: - zpracování a použití artyčoků, chřestu, čekankových puků - zpracování a použití mangoldu, černého kořene - zpracování a použití avokáda, granátového jablka, papáje <u>Příprava pokrmů z hovězího masa: dotace učebního bloku 15 hodin</u> Učivo: - charakteristika hovězího masa - vaření hovězího masa - dušení masa a klasické české omáčky - dušení hovězího masa - pečení masa a klasické pečeně - hovězí pečeně - úprava po anglicku - hovězí vnitřnosti <u>Příprava pokrmů z telecího masa: dotace učebního bloku 10 hodin</u> Učivo: - charakteristika pokrmů z telecího masa, rozdělení masa, použití - vaření a zadělávání telecího masa - dušení telecího masa - pečení telecího masa - smažení telecího masa - úprava telecích vnitřností <u>Příprava pokrmů z vepřového masa: dotace učebního bloku 10 hodin</u>

Název předmětu	Technologie
	Učivo: - charakteristika vepřového masa, dělení, použití - vaření vepřového masa - výrobky vepřových hodů - dušení vepřového masa - pečení vepřového masa - smažení vepřového masa - úprava vepřových vnitřností - zpracování uzeného masa a slaniny <u>Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa:</u> dotace učebního bloku 5 hodin Učivo: - charakteristika a úprava pokrmů ze skopového masa - úprava jehněčího a kůzlečího masa - úprava králíčího masa <u>Příprava pokrmů z drůbeže:</u> dotace učebního bloku 8 hodin Učivo: - charakteristika masa drůbeže, dělení, předběžná příprava drůbeže - základy práce s drůbeží - příprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením - minutkové úpravy drůbeže - příprava drůbežích vnitřností <u>Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků:</u> dotace učebního bloku 7 hodin Učivo: - charakteristika rybího masa, dělení, předběžná příprava ryb - vaření ryb - dušení ryb - pečení ryb - smažení ryb

Název předmětu	Technologie
	- úprava rybích vnitřností - úprava korýšů, měkkýšů a obojživelníků <u>Příprava pokrmů ze zvěřiny:</u> dotace učebního bloku 5 hodin Učivo: - charakteristika masa, předběžná příprava zvěřiny - úprava masa vysoké zvěřiny - úprava masa nízké zvěřiny - úprava masa pernaté a černé zvěřiny <u>Příprava pokrmů z mletého masa:</u> dotace učebního bloku 6 hodin Učivo: - charakteristika mletého masa, hygienické předpisy - použití jedno druhového mletého masa, postupy - použití směsí mletých mas, postupy - příprava pokrmů, postupy <u>Příprava pokrmů na objednávku:</u> dotace učebního bloku 10 hodin Učivo: - charakteristika jídel na objednávku - druhy a části masa - nakládání a marinování masa - tepelné úpravy pokrmů na objednávku - technika přípravy jídel na objednávku - úprava minutek anglickým způsobem ----- ----- 3. ročník 90 hodin <u>Příprava pokrmů na objednávku:</u> dotace učebního bloku 17 hodin Učivo: - charakteristika jídel na objednávku - druhy a části masa - nakládání a marinování masa

Název předmětu	Technologie
	- tepelné úpravy pokrmů na objednávku - technika přípravy jídel na objednávku - příprava jídel na objednávku z hovězího masa - příprava jídel na objednávku z telecího masa - příprava jídel na objednávku z vepřového masa - příprava jídel na objednávku ze skopového masa - příprava jídel na objednávku z mletého masa a vnitřností - příprava pokrmů anglickým způsobem - příprava jídel na objednávku z ryb - příprava jídel na objednávku z drůbeže - příprava jídel na objednávku ze zvěřiny - příprava bezmasých pokrmů na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně: dotace učebního bloku 17 hodin Učivo: - charakteristika studených pokrmů a předkrmů - příprava majonézy - příprava aspiku, rosolu - příprava marinád, dresinků, pochoutkových másel - příprava chlebíčků a chuťovek - příprava výrobků studené kuchyně ze sýrů, vajec, zeleniny - složité saláty a koktejly - příprava masových pěn, galantin, huspeniny - studené mísy - speciality studené kuchyně Příprava teplých předkrmů: dotace učebního bloku 5 hodin Učivo: - charakteristika teplých předkrmů - teplé předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny - teplé předkrmy z masa, ryb, vnitřností Zahraníční kuchyně: dotace učebního bloku 10 hodin Učivo: - francouzská kuchyně

Název předmětu	Technologie
	- italská kuchyně - španělská kuchyně - anglická kuchyně - řecká kuchyně - indická kuchyně - arabská kuchyně - čínská kuchyně - japonská kuchyně - americká kuchyně Příprava moučných pokrmů a moučníků: dotace učebního bloku 17 hodin Učivo: - charakteristika moučníků a moučných pokrmů, dělení - příprava moučníků z kynutého a tvarohového těsta - příprava moučníků z litého těsta, kypřící prostředky - příprava moučníků z křehkého těsta - příprava moučníků z třeného těsta - příprava moučníků z odpalovaného těsta - příprava moučníků z listového těsta a plundrového těsta - příprava moučníků z piškotového těsta - šlehané hmoty - příprava suflé - příprava moučníků z taženého těsta - korpusy, náplně, krémy, polevy - sladké omáčky, ovocné saláty - zmrzliny, poháry Nápoje: dotace učebního bloku 2 hodiny Učivo : - teplé nápoje - káva, čaj, kakao, horké víno, grog - studené nápoje z mléka Dietní pokrmy a diferencovaná strava: dotace učebního bloku 7 hodin Učivo: - alternativní způsoby stravování - požadavky na dietní stravování

Název předmětu	Technologie
	- příprava pokrmů a moučníků pro různé druhy diet <u>Progresivní příprava pokrmů:</u> dotace učebního bloku 4 hodiny Učivo: - průmyslově opracované suroviny - zmrazené výrobky - konzervy <u>Česká a regionální kuchyně:</u> dotace učebního bloku 5 hodin Učivo: - vlivy na vznik národních kuchyní - moravská regionální kuchyně - česká regionální kuchyně <u>Nové trendy v gastronomii:</u> dotace učebního bloku 3 hodiny Učivo: - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie <u>Administrativní práce:</u> dotace učebního bloku 4 hodiny Učivo: - normování pokrmů - kalkulace pokrmů
Integrace předmětů	• Výroba pokrmů
Mezipředmětové vztahy	• Matematika • Potraviny a výživa • Odborný výcvik • Restaurační provoz • Ekonomika • Základy podnikání • Občanská nauka • Společenská výchova

Název předmětu	Technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	• Anglický jazyk
	Kompetence k učení: • učíme žáky vyhodnocovat si vlastní učební činnosti • vedeme žáky, samostatně pozorovat a zkoušet jednotlivé pohybové dovednosti během výuky i v multimédiích, ze kterých rovněž získává aktuální informace z oblasti sportu nejen v blízkém okolí, ale i ve světě • učíme souvislosti chemických poznatků s poznatky získanými v jiných přírodních vědách • pomáháme žákům využívat prostředky informačních technologií k získávání nových poznatků
	Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad: • učíme rozlišovat obvyklé vybavení výrobního střediska • učíme využívat teoretické znalosti při přípravě pokrmů • směřujeme žáky k práci s recepturami teplých pokrmů a odbornou literaturou • pomáháme zafixovat základní technologické postupy přípravy pokrmů z masa jatečného a ostatních druhů masa a vnitřností • pomáháme zafixovat základní dělení a přípravu polévek , omáček, příloh a bezmasých pokrmů ovládali způsob přípravy běžných pokrmů • učíme orientaci v přípravě pokrmů studené kuchyně
	Ovládat techniku odbytu: • učíme rozlišovat obvyklé vybavení výrobního střediska • učíme využívat teoretické znalosti při přípravě pokrmů • směřujeme žáky k práci s recepturami teplých pokrmů a odbornou literaturou • pomáháme zafixovat základní technologické postupy přípravy pokrmů z masa jatečného a ostatních druhů masa a vnitřností • pomáháme zafixovat základní dělení a přípravu polévek , omáček, příloh a bezmasých pokrmů ovládali způsob přípravy běžných pokrmů • učíme orientaci v přípravě pokrmů studené kuchyně
	Vykonávat obchodně-provozní aktivity: • učíme připravit podklady dle kalkulace pokrmů, nápojů a ostatních služeb spojených s provozem Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • směřujeme žáky k dodržování jednotlivých zásad a pravidel BOZP • seznamujeme je specifikací předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví v jednotlivých odbytových

Název předmětu	Technologie
	střediscích • učíme, jak postupovat v případě úrazu na pracovišti • Vedeme žáky, aby si osvojili si zásady a návyky zdraví neohrožující práce • Učíme žáky znát systém péče o zdraví • Vedeme žáky, aby měli vědomosti o zásadách poskytování první pomoci Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: • vedeme k využívání poznatků z oblasti racionální výživy • učíme o základních druzích diet • učíme je se orientovat v základních směrech alternativního stravování • směřujeme k využívání teoretické i praktické znalosti o základních druzích potravin • učíme využívat znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav při přípravě pokrmů • učíme poznávat rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a jejich správnému využití • učíme je se orientovat v základním rozdělení masa a jeho použití při přípravě pokrmů • směřujeme je k dodržování správného skladování potravin a nápojů • učíme zvolit správný způsob skladování potravin Komunikativní kompetence: • pomáháme žákům aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Kompetence k řešení problémů: • učíme žáky porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek • vedeme žáky k tomu, aby dokázali porovnávat odborné názory, mediální tvrzení a vlastní znalosti a praktické zkušenosti. Matematické kompetence: • učíme žáky správnému normování potravin pro přípravu jednotlivých pokrmů • učíme správnému využívání a převodu jednotek pro normování, vážení potravin, odměřování potravin Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: • vedeme žáky, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční ohodnocení • učíme žáky zvažovat při pracovní činnosti náklady, výnosy, zisk a vliv na životní prostředí • učíme žáky efektivně hospodařit se svými finančními prostředky

Název předmětu	Technologie
	• motivujeme žáky nakládat s materiálem, energiemi, odpady, vodou ekonomicky s ohledem na životní prostředí Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • učíme žáky chápat kvalitu jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku • vedeme žáky k dodržování stanovených předpisů systému řízení jakosti • učíme žáky dbát na zabezpečování kvality výrobků • pomáháme žákům zohledňovat požadavky zákazníka Digitální kompetence: • podporujeme u žáků, aby ovládali digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence • vyžadujeme u žáků, aby dokázali využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě • učíme žáky využívat a nastavovat digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Prolínají se metody ústního zkoušení s písemným. Součástí hodnocení jsou i aktivity žáků - příprava a prezentace seminárních prací. Při hodnocení se sleduje věcná správnost. Součástí je i aktivní přístup při plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, chování žáků v souladu s osvojenými zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad • Ovládat techniku odbytu • Vykonávat obchodně-provozní aktivity • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích • Komunikativní kompetence	

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
	- Kompetence k řešení problémů - Matematické kompetence - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Hygiena a bezpečnostní předpisy		
charakterizuje alimentární nákazy	uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	úvod, historie
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		pravidla BOZP
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		zásady hygieny
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	pravidla BOZP
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	pravidla BOZP
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	HACCP
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
Tematický celek - Práce s recepturami a odbornou literaturou		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	seznámení s odbornou literaturou, recepturami
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		normování, vyplňování tiskopisů - žádanky na materiál, výdejky
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	dokáže se nejen orientovat v recepturách teplých a studených pokrmů, ale i vypočítat potřebné množství surovin k přípravě pokrmu	seznámení s odbornou literaturou, recepturami
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		normování, vyplňování tiskopisů - žádanky na materiál, výdejky
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
Tematický celek - Základy práce s nožem		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	zná příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	broušení nožů na brusném kameni jak správně krájet, jak vybrat správný nůž
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	zná povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	broušení nožů na brusném kameni jak správně krájet, jak vybrat správný nůž
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	rozděluje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	broušení nožů na brusném kameni jak správně krájet, jak vybrat správný nůž
Tematický celek - Předběžná příprava surovin		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	používá v praxi požadavky na hygienu v gastronomii	předběžná příprava potravin rostlinného původu předběžná příprava potravin živočišného původu využití konvence
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	předběžná příprava potravin rostlinného původu
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		předběžná příprava potravin živočišného původu využití konvence
Tematický celek - Základní tepelné úpravy pokrmů vlhkým a suchým teplem		
	umí využívat požadavků na hygienu v gastronomii	vaření pokrmů - konvektomaty - Frima multifunkční zařízení vaření metodou Sous - vide dušení pokrmů, příprava základů

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
		konfitování
		pečení pokrmů - způsoby a jejich charakteristika
		smažení pokrmů
		ostatní druhy tepelných úprav
	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	vaření pokrmů - konvektomaty - Frima multifunkční zařízení
		vaření metodou Sous - vide
		dušení pokrmů, příprava základů
		konfitování
		pečení pokrmů - způsoby a jejich charakteristika
		smažení pokrmů
		ostatní druhy tepelných úprav
	vyzná se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	vaření pokrmů - konvektomaty - Frima multifunkční zařízení
		vaření metodou Sous - vide
		dušení pokrmů, příprava základů
		konfitování
		pečení pokrmů - způsoby a jejich charakteristika
		smažení pokrmů
		ostatní druhy tepelných úprav
Tematický celek - Úprava vývarů a polévek		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	využívá požadavky na hygienu v gastronomii	význam polévek, dělení, charakteristika
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		příprava světlého a tmavého vývaru
		příprava bílých polévek
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	využívá znalostí s normami, recepturami a odbornou literaturou	příprava glace, consommé, polévek z vývarů
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		příprava ostatních vývarů
		příprava polévek hnědých, zavářek a vloček

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
		příprava bílých polévek
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	zvolí správný postup ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	příprava světlého a tmavého vývaru
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		příprava glace, consommé, polévek z vývarů
		příprava ostatních vývarů
		příprava polévek hnědých, zavářek a vloček
		příprava bílých polévek
		čištění, zesilování vývarů a zjemňování polévek
studené polévky a využití konvencienc		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	pozná rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	příprava světlého a tmavého vývaru
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		příprava glace, consommé, polévek z vývarů
		příprava ostatních vývarů
		příprava polévek hnědých, zavářek a vloček
		příprava bílých polévek
		čištění, zesilování vývarů a zjemňování polévek
studené polévky a využití konvencienc		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	zná rozdělení polévek do skupin, jejich charakteristiku	význam polévek, dělení, charakteristika
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		Krémové polévky se zeleninou a luštěn
		Krémové polévky zahuštěné jíškou
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	dokáže vysvětlit pojmy zavářky a vločky do polévek, rozdělit je a zná jejich přípravu	příprava polévek hnědých, zavářek a vloček
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
Tematický celek - Úprava omáček		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	je schopen rozdělit omáčky do skupin, zná technologii přípravy omáček a vhodnost použití k pokrmům	význam omáček, dělení
dohotovuje a expeduje pokrmy		příprava základních omáček
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		příprava bílých omáček

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		příprava hnědých omáček
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		příprava máslové omáčky (beurre blanc), demi - glace
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		příprava tomatové omáčky, základní druhy jíšky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		studené omáčky, dipy, dresinky
Tematický celek - Úprava příloh		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin a vhodnosti k daným pokrmům	význam příloh, dělení
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		příprava příloh z brambor
		příprava domácích gnocchi
		přílohy z mouky, příprava čerstvých těstovin, polenty - knedlíky (houskový, karlovarský, bramborový, špekový)
		přílohy z luštěnin - sušené luštěniny
		přílohy z rýže, zeleniny - význam rýže, rozdělení a dávkování - anatomie rýže, druhy - příprava rýže vařením, dušením, risotto, pilaf
jednoduché zeleninové salát		
Tematický celek - Bezmasé pokrmy		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	orientuje se v druzích bezmasých pokrmů podle základní suroviny, ovládá technologické postupy přípravy	význam příloh, dělení
dohotovuje a expeduje pokrmy		příprava příloh z brambor
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		příprava domácích gnocchi
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		přílohy z mouky, příprava čerstvých těstovin, polenty - knedlíky (houskový, karlovarský, bramborový, špekový)
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		přílohy z luštěnin - sušené luštěniny

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		přílohy z rýže, zeleniny - význam rýže, rozdělení a dávkování - anatomie rýže, druhy - příprava rýže vařením, dušením, risotto, pilaf
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		jednoduché zeleninové salát
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		význam, charakteristika a dělení bezmasých pokrmů
		bezmasé pokrmy ze zeleniny - jak pracovat se zeleninou a saláty
		bezmasé pokrmy z brambor
		bezmasé pokrmy z obilovin
		bezmasé pokrmy z luštěnin, hub
		bezmasé pokrmy z vajec - anatomie vajec - omelety - pošíťovaná vejce - míchaná vejce - pečená vejce - vařená vejce - na měkko, na hniličku, natvrdo, do skla
Tematický celek - Příprava moučných pokrmů a moučníků		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	umí rozdělit moučníky a zná technologické postupy přípravy	charakteristika moučníků a moučných pokrmů, dělení
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		příprava moučníků a moučných pokrmů z kynutého těsta
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		příprava moučníků a moučných pokrmů z litého těsta
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	je schopen popsat přípravu, tepelné zpracování a použití jednotlivých druhů těst při přípravě moučných pokrmů a moučníků	
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů		charakteristika moučníků a moučných pokrmů, dělení
dohotovuje a expeduje pokrmy		příprava moučníků a moučných pokrmů z kynutého těsta
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		příprava moučníků a moučných pokrmů z litého těsta
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žák si uvědomuje význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí oboru, využívá informace z různých zdrojů - odborná literatura, časopisy, internet atd.		
Člověk a životní prostředí		
Žák jedná hospodárně, ekonomicky a ekologicky, přispívá k ochraně životního prostředí, nakládání s odpady (recyklace), zdravému životnímu stylu.		
Občan v demokratické společnosti		
Žák dokáže formulovat své názory, je schopen vyslechnout a respektovat názory druhých . Přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a hodnotí získané informace. Je schopen spolupracovat se spolužáky, s učitelem, vést diskusi, přispívat k vytvoření vstřícných mezilidských vztahů.		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Člověk a digitální svět		
Žáci chápou význam digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence		
Žáci využívají možností digitálních zařízení ve školním i pracovním prostředí a v osobním i veřejném životě		
Žáci získávají, spravují, uchovávají a sdílí data, informace a digitální obsah		
Žáci chápou přínosy i rizika digitálních technologií		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	-->	Technologie -> 2. ročník -> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
pozná rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	-->	Technologie -> 2. ročník -> vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít
vyzná se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	-->	Technologie -> 2. ročník -> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletého masa
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	<--	Technologie -> 2. ročník -> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad - Ovládat techniku odbytu - Vykonávat obchodně-provozní aktivity - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Matematické kompetence - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
	• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Charakteristika a použití méně známé zeleniny a ovoce v kuchyni		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se v nabídce nejrůznějších druhů méně známé zeleniny a ovoce a dokáže je využít při přípravě pokrmů	zpracování a použití artyčoků, chřestu, čekankových puků
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		zpracování a použití mangoldu, černého kořene
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		zpracování a použití avokáda, granátového jablka, papáje
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
Tematický celek - Příprava pokrmů z hovězího masa		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se v základním rozdělení masa a jeho použití při přípravě pokrmů	charakteristika a dělení hovězího masa - interaktivní býk
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu	vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru	charakteristika a dělení hovězího masa

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
pokrmů	vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	- interaktivní býk
charakterizuje alimentární nákazy		hovězí vnitřnosti
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	vaření hovězího masa
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		dušení masa a klasické české omáčky
		dušení hovězího masa
		pečení masa a klasické pečeně
		hovězí pečeně
		úprava po anglicku
hovězí vnitřnosti		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	vaření hovězího masa
		dušení masa a klasické české omáčky
		dušení hovězího masa
		pečení masa a klasické pečeně
		hovězí pečeně
		úprava po anglicku
hovězí vnitřnosti		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	orientuje se v přípravě masa jatečného, ryb, drůbeže, zvěřiny a pokrmů z mletého masa	charakteristika a dělení hovězího masa
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		- interaktivní býk
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		vaření hovězího masa
		dušení masa a klasické české omáčky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		dušení hovězího masa
		pečení masa a klasické pečeně
		hovězí pečeně
	úprava po anglicku	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
		hovězí vnitřnosti
Tematický celek - Příprava pokrmů z telecího masa		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z telecího masa	charakteristika pokrmů z telecího masa, rozdělení masa, použití
charakterizuje alimentární nákazy		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	formuluje rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	vaření a zadělávání telecího masa
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		dušení telecího masa
		pečení telecího masa
		smažení telecího masa
		úprava telecích vnitřností
Tematický celek - Příprava pokrmů z vepřového masa		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z vepřového masa	charakteristika vepřového masa, dělení, použití
charakterizuje alimentární nákazy		zpracování uzeného masa a slaniny nakládání masa do solného nálevu (brining)
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	výrobky vepřových hodů	
	dušení vepřového masa	
	pečení vepřového masa	
	smažení vepřového masa	
	úprava vepřových vnitřností	
		zpracování uzeného masa a slaniny nakládání masa do solného nálevu (brining)
Tematický celek - Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z méně druhů používaných mas u nás	charakteristika a úprava pokrmů ze skopového masa
charakterizuje alimentární náklady		úprava jehněčího a kůzlečího masa
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		úprava králíčího masa
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	rozezná rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
dohotovuje a expeduje pokrmy		charakteristika a úprava pokrmů ze skopového masa
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		úprava jehněčího a kůzlečího masa
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		úprava králíčího masa
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
Tematický celek - Příprava pokrmů z drůbeže		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z drůbeže	charakteristika masa drůbeže, dělení, předběžná příprava drůbeže
charakterizuje alimentární nákazy		základy práce s drůbeží
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		- porcování a vykostování drůbeže
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů u drůbeže a umí je využít	příprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, konfitováním
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		minutkové úpravy drůbeže
		příprava drůbežích vnitřností
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s	pracuje s recepturami, normami a odbornou literaturou	základy práce s drůbeží

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
pracovními postupy a odbornou literaturou		- porcování a vykostňování drůbeže příprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, konfitováním minutkové úpravy drůbeže příprava drůbežích vnitřností
Tematický celek - Příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků	charakteristika rybího masa, dělení, předběžná příprava ryb - jednotlivé druhy a jejich filetování
charakterizuje alimentární nákazy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav u těchto pokrmů a umí je využít	vaření ryb
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		dušení ryb pečení ryb - jak opékat ryby smažení ryb úprava rybích vnitřností úprava korýšů, měkkýšů a obojživelníků - mořské plody, mušle, mořští korýši
Tematický celek - Příprava pokrmů ze zvěřiny		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru	charakteristika masa, předběžná příprava zvěřiny

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
pokrmů	vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů ze zvěřiny	úprava masa vysoké zvěřiny
charakterizuje alimentární nákazy		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů ze zvěřiny a umí je využít	úprava masa vysoké zvěřiny
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		úprava masa nízké zvěřiny
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s odbornou literaturou, normami a recepturami	úprava masa pernaté a černé zvěřiny
		charakteristika masa, předběžná příprava zvěřiny
		úprava masa vysoké zvěřiny
		úprava masa nízké zvěřiny
		úprava masa pernaté a černé zvěřiny
Tematický celek - Příprava pokrmů z mletého masa		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletého masa	charakteristika mletého masa, hygienické předpisy, BOZP, HACCP
charakterizuje alimentární nákazy		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů,		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů z mletého masa a umí je využít	použití jedno druhového mletého masa, postupy
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		použití směsí mletých mas, postupy
		příprava pokrmů, postupy
Tematický celek - Příprava pokrmů na objednávku		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se v základním rozdělení masa a jeho použití při přípravě pokrmů na objednávku	druhy a části masa
charakterizuje alimentární nákazy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
dohotovuje a expeduje pokrmy	orientuje se v přípravě jatečného masa , ryb, drůbeže, zvěřiny a mletého masa	tepelné úpravy pokrmů na objednávku - jak opékat na pánvičce - vaření metodou sous - vide - grilování - druhy grilů a metody grilování - než začneme opékat na wok pánvi - opékání na wok pánvi
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		technika přípravy jídel na objednávku
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		úprava minutek anglickým způsobem
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů na objednávku	charakteristika jídel na objednávku
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů na objednávku a umí je využít	nakládání a marinování masa
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		tepelné úpravy pokrmů na objednávku - jak opékat na pánvičce - vaření metodou sous - vide - grilování - druhy grilů a metody grilování - než začneme opékat na wok pánvi - opékání na wok pánvi
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		technika přípravy jídel na objednávku úprava minutek anglickým způsobem
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žák jedná hospodárně, ekonomicky a ekologicky, přispívá k ochraně životního prostředí, nakládání s odpady (recyklace), zdravému životnímu stylu.		
Občan v demokratické společnosti		
Žák dokáže formulovat své názory, je schopen vyslechnout a respektovat názory druhých . Je schopen spolupracovat se spolužáky, s učitelem, vést diskusi, přispívat k vytvoření vstřícných mezilidských vztahů, přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a hodnotí získané informace.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
Člověk a svět práce		
Žák si uvědomuje význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí oboru, využívá informace z různých zdrojů - odborná literatura, časopisy, internet atd.		
Člověk a digitální svět		
- Žáci chápou význam digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence - Žáci využívají možností digitálních zařízení ve školním i pracovním prostředí a v osobním i veřejném životě - Žáci získávají, spravují, uchovávají a sdílí data, informace a digitální obsah - Žáci chápou přínosy i rizika digitálních technologií		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	-->	Technologie -> 1. ročník -> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	-->	Technologie -> 3. ročník -> pracuje s recepturami studených pokrmů
vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z telecího masa	-->	Technologie -> 3. ročník -> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů studené kuchyně
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav u těchto pokrmů a umí je využít	-->	Technologie -> 3. ročník -> vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů na objednávku a umí je využívat
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	<--	Technologie -> 1. ročník -> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	<--	Technologie -> 1. ročník -> pozná rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít
vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletého masa	<--	Technologie -> 1. ročník -> vyzná se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Ovládat techniku odbytu	

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
	- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad - Vykonávat obchodně-provozní aktivity - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - Komunikativní kompetence - Kompetence k řešení problémů - Matematické kompetence - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Příprava pokrmů na objednávku		
charakterizuje alimentární nákazy	ovládá přípravu jídel na objednávku podle druhu a části masa	charakteristika jídel na objednávku
dohotovuje a expeduje pokrmy		druhy a části masa
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		nakládání a marinování masa
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	charakteristika jídel na objednávku
		druhy a části masa
		tepelné úpravy pokrmů na objednávku
		technika přípravy jídel na objednávku
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů na objednávku a umí je využívat	nakládání a marinování masa
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných		příprava jídel na objednávku z hovězího masa

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
úprav pokrmů a umí je využít		příprava jídel na objednávku z telecího masa příprava jídel na objednávku z vepřového masa příprava jídel na objednávku ze skopového masa příprava jídel na objednávku z mletého masa a vnitřností příprava pokrmů anglickým způsobem příprava jídel na objednávku z ryb příprava jídel na objednávku z drůbeže příprava jídel na objednávku ze zvěřiny příprava bezmasých pokrmů na objednávku
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	zná přípravu šťáv a volí vhodné přílohy k minutkám	příprava jídel na objednávku z hovězího masa
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		příprava jídel na objednávku z telecího masa
		příprava jídel na objednávku z vepřového masa
		příprava jídel na objednávku ze skopového masa
		příprava jídel na objednávku z mletého masa a vnitřností
		příprava pokrmů anglickým způsobem
		příprava jídel na objednávku z ryb
		příprava jídel na objednávku z drůbeže
		příprava jídel na objednávku ze zvěřiny
příprava bezmasých pokrmů na objednávku		
Tematický celek - Příprava pokrmů studené kuchyně		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s recepturami studených pokrmů	charakteristika studených předkrmů a pokrmů
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů studené kuchyně	příprava majonézy, aspiku, rosolu, dresinků, pochoutkových másel
charakterizuje alimentární nákazy		příprava obložených chlebičků, kanapek a chuťovek
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		příprava výrobků studené kuchyně ze sýrů, vajec, zeleniny
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů,		složité saláty, koktejly

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
technologického využití a významu ve výživě		
rozdělí způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		příprava masových pěn, paštik, galantin, huspeniny
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		studené předkrmy z ryb, podávání kaviáru
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		příprava obložených mís
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		speciality studené kuchyně
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
dohotovuje a expeduje pokrmy	správně volí suroviny k přípravě výrobků studené kuchyně	příprava majonézy, aspiku, rosolu, dresinků, pochoutkových másel
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		příprava obložených chlebíčků, kanapek a chuťovek
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		příprava výrobků studené kuchyně ze sýrů, vajec, zeleniny
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		složité saláty, koktejly
		příprava masových pěn, paštik, galantin, huspeniny
		studené předkrmy z ryb, podávání kaviáru
		příprava obložených mís
		speciality studené kuchyně
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	zná charakteristiku studených předkrmů a studených pokrmů	charakteristika studených předkrmů a pokrmů
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	orientuje se v přípravě výrobků studené kuchyně	příprava majonézy, aspiku, rosolu, dresinků, pochoutkových másel
		příprava obložených chlebíčků, kanapek a chuťovek
		příprava výrobků studené kuchyně ze sýrů, vajec, zeleniny
		složité saláty, koktejly
		příprava masových pěn, paštik, galantin, huspeniny

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
		studené předkrmy z ryb, podávání kaviáru
		příprava obložených mís
		speciality studené kuchyně
Tematický celek - Příprava teplých předkrmů		
dohotovuje a expeduje pokrmy	zná rozdělení teplých předkrmů podle základní suroviny a jejich technologické postupy přípravy	charakteristika teplých předkrmů
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		teplé předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		teplé předkrmy z masa, ryb, vnitřností
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
Tematický celek - Zahraniční kuchyně		
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání	francouzská kuchyně
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		italská kuchyně
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		španělská kuchyně
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		anglická kuchyně
		řecká kuchyně
		indická kuchyně
		arabská kuchyně
		čínská kuchyně
		japonská kuchyně
		americká kuchyně
Tematický celek - Příprava moučných pokrmů a moučníků		
charakterizuje alimentární náklady	umí rozdělit moučníky a zná technologické postupy přípravy	charakteristika moučníků a moučných pokrmů, dělení
dohotovuje a expeduje pokrmy		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
	je schopen popsat přípravu, tepelné zpracování a použití jednotlivých druhů těst při přípravě moučných pokrmů a moučníků	příprava moučníků z kynutého a tvarohového těsta
		příprava moučníků z litého těsta, kypřící prostředky
		příprava moučníků z křehkého těsta
		příprava moučníků z třeného těsta
		příprava moučníků z odpalovaného těsta
		příprava moučníků z listového těsta a plundrového těsta
		příprava moučníků z piškotového těsta - šlehané hmoty
		příprava suflé
		příprava moučníků z taženého těsta
		korpusy, náplně, krémy, polevy
		sladké omáčky, ovocné saláty
		zmrzliny, poháry
Tematický celek - Nápoje		
charakterizuje alimentární nákazy	uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	teplé nápoje - káva, čaj, kakao, horké víno, grog studené nápoje z mléka
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou na přípravu nápojů	teplé nápoje - káva, čaj, kakao, horké víno, grog studené nápoje z mléka
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek	teplé nápoje - káva, čaj, kakao, horké víno, grog studené nápoje z mléka
připravuje teplé a studené nápoje	orientuje se v přípravě teplých a studených nápojů	teplé nápoje - káva, čaj, kakao, horké víno, grog studené nápoje z mléka
Tematický celek - Dietní pokrmy a diferencovaná strava		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	alternativní způsoby stravování
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		požadavky na dietní stravování
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		příprava pokrmů a moučníků pro různé druhy diet
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	zná základní rozdělení diet a umí vhodně sestavit jídelní lístek pro danou dietu	alternativní způsoby stravování
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		požadavky na dietní stravování
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		příprava pokrmů a moučníků pro různé druhy diet
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
Tematický celek - Progresivní příprava pokrmů		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	charakterizuje polotovary a jejich význam při přípravě pokrmů	průmyslově opracované suroviny
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		zmrazené výrobky

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace	ovládá přípravu mražených výrobků a konzerv, jejich skladování a orientuje se v záručních lhůtách	konzervy
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		průmyslově opracované suroviny
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		zmrazené výrobky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		konzervy
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
Tematický celek - Česká a regionální kuchyně		
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	vlivy na vznik národních kuchyní
dohotovuje a expeduje pokrmy		moravská regionální kuchyně
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		česká regionální kuchyně
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žák jedná hospodárně, ekonomicky a ekologicky, přispívá k ochraně životního prostředí, nakládání s odpady (recyklace), zdravému životnímu stylu.		
Občan v demokratické společnosti		
Žák dokáže formulovat své názory, je schopen vyslechnout a respektovat názory druhých . Je schopen spolupracovat se spolužáky, s učitelem, vést diskusi, přispívat k vytvoření vstřícných mezilidských vztahů, přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a hodnotí získané informace.		
Člověk a svět práce		
Žák si uvědomuje význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí oboru, využívá informace z různých zdrojů - odborná literatura, časopisy, internet atd.		
Člověk a digitální svět		
Žáci chápou význam digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence		
Žáci využívají možnosti digitálních zařízení ve školním i pracovním prostředí a v osobním i veřejném životě		
Žáci získávají, spravují, uchovávají a sdílí data, informace a digitální obsah		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 90
Žáci chápou přínosy i rizika digitálních technologií		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
pracuje s recepturami studených pokrmů	<--	Technologie -> 2. ročník -> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů studené kuchyně	<--	Technologie -> 2. ročník -> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z telecího masa
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů na objednávku a umí je využívat	<--	Technologie -> 2. ročník -> vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav u těchto pokrmů a umí je využít

6.12 Potraviny a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Žáci se seznámí s jednotlivými potravinami rostlinného i živočišného původu, pochutinami a nápoji, s jejich složením, jakostí, zásadami správného ošetřování a skladování. Dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů. Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka. Žáci se seznámí s dalšími vlastnostmi potravin, využitelnými při přípravě pokrmů a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin. Osvojí

Název předmětu	Potraviny a výživa
	si zásady racionální výživy, získají vědomosti o potřebách lidského organismu, naučí se vhodně kombinovat potraviny, tak aby bylo zabezpečeno optimální stravování.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka je realizována formou hromadného vyučování, jsou používány informačně receptivní a problémové metody (výklad, řízený rozhovor, řešení problémových úloh). Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých didaktických pomůcek. Žáci také pracují s odbornou literaturou, časopisy, samostatně vyhledávají nové informace. 1. ročník 33 hodin Význam zdravé a správné výživy: Dotace učebního bloku 4 hodiny - význam zdravé a správné výživy - potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě - skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin Složení potravin: Dotace učebního bloku 11 hodin - živiny - význam, složení, zdroje, potřeba živin - energetická a biologická hodnota - bílkoviny - tuky - sacharidy - ochranné látky - vitamíny - význam, rozdělení - vitamíny rozpustné v tucích - vitamíny rozpustné ve vodě - minerální látky, voda - opakování učiva Potraviny rostlinného původu: Dotace učebního bloku 13 hodin - ovoce - složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití - zelenina - složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití - brambory - složení, druhy, skladování, použití - luštěniny - složení, druhy, skladování, použití - houby - složení, druhy, význam, použití - obiloviny - složení, druhy, význam, skladování - mlýnské výrobky - těstoviny - výroba, druhy - pekárenské výrobky

Název předmětu	Potraviny a výživa
	Pochutiny: Dotace učebního bloku 5 hodin - rozdělení pochutin, význam - káva, čaj, kávoviny, kakao - koření a ostatní pochutiny 2. ročník 33 hodin Sladidla: Dotace učebního bloku 3 hodiny - rozdělení sladidel, význam - řepný cukr, včelí med, umělá sladidla Potraviny živočišného původu: Dotace učebního bloku 8 hodin - mléko - složení, druhy, význam ve výživě - zpracování mléka, skladování, tržní druhy - zakysané mléčné výrobky - výroba smetany - výroba tvarohu - sýry, výroba, druhy - máslo - tržní druhy, výroba, použití - vejce - složení, dělení, jakost, použití Tuky: Dotace učebního bloku 2 hodiny - význam, rozdělení, skladování, použití - tuky rostlinné, živočišné, upravované Maso: Dotace učebního bloku 20 hodin - složení masa, rozdělení, význam ve výživě - zrání, jakost, konzervování, skladování masa - hovězí maso - charakteristika, rozdělení, použití - telecí maso - charakteristika, rozdělení, použití - vepřové maso - charakteristika, rozdělení, použití - skopové maso - charakteristika - kozí, koňské, králíčí maso - charakteristika - zvěřina - charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - drůbež - charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - ryby - charakteristika, rozdělení, význam ve výživě

Název předmětu	Potraviny a výživa
	- koryši a měkkýši - charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - vnitřnosti - charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - masné výrobky, konzervy a polokonzervy - konvence 3. ročník 30 hodin Nealkoholické nápoje: Dotace učebního bloku 2 hodiny - voda, minerální voda, sodová voda - limonády, ovocné nápoje, ostatní nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje: Dotace učebního bloku 8 hodin - pivo - charakteristika, suroviny k výrobě - výroba piva, skladování, ošetřování, tržní druhy piva - víno - charakteristika, výroba réвовého vína - skladování, tržní druhy vín - alkoholické nápoje - charakteristika - lihoviny - charakteristika, výroba lihu, tržní druhy lihovin Trávicí soustava: Dotace učebního bloku 6 hodin - jednotlivé části trávicí soustavy - proces trávení, přeměna živin - krevní oběh - vylučovací ústrojí Zásady správné výživy a způsoby stravování: Dotace učebního bloku 14 hodin - hlavní zásady racionální výživy - druhy stravy - směry ve výživě - stravovací návyky, obezita, kouření, drogy - diferenciaci ve výživě - dietní stravování - druhy diet - sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávnicků

Název předmětu	Potraviny a výživa
Integrace předmětů	• Výroba pokrmů
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Stolničení • Odborný výcvik • Matematika • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • pomáháme žákům ovládat různé techniky učení • učíme je efektivně vyhledávat zdroje informací a umět je zpracovat • seznamujeme žáky s různými způsoby práce s textem • učíme je porozumět mluvenému projevu - dělat si poznámky • vedeme žáky k samostatnému zpracování témat učiva, schopnosti vypracovat referáty, prezentace • pomáháme žákům rozpoznávat překážky a problémy v učení • vedeme žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání • motivujeme žáky k učení • seznamujeme žáky s možnostmi dalšího vzdělávání ve svém oboru Kompetence k řešení problémů: • vysvětlujeme žákům jak porozumět zadaným úkolům, spolupracovat s kolektivem při řešení těchto úkolů, využívat již nabytých vědomostí a dovedností • učíme žáky jak získat potřebné informace k řešení problému a využít dosažených výsledků jak ve výuce tak i v praktickém životě

Název předmětu	Potraviny a výživa
	Komunikativní kompetence: • učíme žáky vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • vedeme žáky k používání odborné terminologie • rozvíjíme u žáků schopnost samostatně pracovat • učíme žáky formulovat srozumitelně a souvisle problém, navrhnout a zdůvodnit jeho řešení • vedeme žáky k vhodnému postoji k radám a připomínkám učitele • směřujeme žáky k aktivní účasti v diskusi, ke schopnosti argumentovat a obhájit své názory Personální a sociální kompetence: • učíme žáky k spolupracovat s lidmi v kolektivu, což je předpokladem pro úspěšné řešení problémů • vedeme žáky k odpovědnému plnění svěřených úkolů jako předpokladu pro úspěch v dalším učení • motivujeme žáky k předkládání vlastních návrhů a pomáháme při řešení a uplatňování v praxi • učíme žáky přijímat kladně rady a kritiku jako východisko pro další práci • vedeme žáky ke kladnému postoji k ostatním lidem, učíme je respektovat názory druhých Občanské kompetence a kulturní povědomí: • vedeme žáky k dodržování práv a zákonů, k odmítání útlatku, k postoji proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci • vedeme žáky ke znalosti svých práv, ale i práv ostatních lidí, dodržování zásad společenského chování • podporujeme u žáků samostatnost, komunikativnost, sebedůvěru a schopnost jednat ve prospěch

Název předmětu	Potraviny a výživa
	kolektivu - podporujeme žáky v kladném přístupu k životnímu prostředí a k odpovědnosti každého člověka za naši budoucnost Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: - vedeme žáky k odpovědnosti ke své profesní budoucnosti - pomáháme žákům uvědomit si důležitost a význam celoživotního vzdělávání - učíme žáky porozumět principům a podstatě podnikání - vedeme žáky k vyhledávání a zhodnocení podnikatelských možností a příležitostí ve svém oboru Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: - vedeme k využívání poznatků z oblasti hygieny a bezpečnosti - podporujeme využívání poznatků z oblasti racionální výživy - vedeme k přehledu o základních druzích diet - učíme orientovat se v základních směrech alternativního stravování - učíme využívat teoretické i praktické znalosti o základních druzích potravin - rozvíjíme schopnost určit správné podmínky pro skladování potravin a nápojů - motivujeme k využívání teoretických znalostí z gastronomických pravidel Digitální kompetence: - učíme žáky využívat digitální zařízení při získávání i poskytování nových informací
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	- práce s odbornými časopisy - Foodservis, Gastronomická revue apod. - práce a vyhledávání informací na internetu
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace ústního a písemného projevu, sleduje se aktivita žáka při vyučovacích hodinách a na akcích školy. Dále je hodnocena příprava a kvalita zadávaných seminárních prací.

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů	

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Význam zdravé a správné výživy		
charakterizuje alimentární nákazy	umí charakterizovat alimentární nákazy	význam zdravé a správné výživy skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin
	aplikuje zásady hygieny v gastronomii	význam zdravé a správné výživy potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin živiny - význam, složení, zdroje, potřeba živin bílkoviny
	rozumí podstatě racionální výživy	význam zdravé a správné výživy potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě živiny - význam, složení, zdroje, potřeba živin energetická a biologická hodnot bílkoviny tuky sacharidy ochranné látky - vitamíny - význam, rozdělení vitamíny rozpustné v tucích vitamíny rozpustné ve vodě
Tematický celek - Složení potravin		
	rozumí a vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách	význam zdravé a správné výživy potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		živiny - význam, složení, zdroje, potřeba živin
		houby - složení, druhy, význam, skladování
		obiloviny - složení, druhy, význam, skladování
		mlýnské výrobky - druhy
		těstoviny - druhy, výroba
		pekárenské výrobky
		pochutiny - rozdělení, význam
	využívá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	význam zdravé a správné výživy
		potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě
		skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin
		živiny - význam, složení, zdroje, potřeba živin
		energetická a biologická hodnot
		bílkoviny
		tuky
		sacharidy
		ochranné látky - vitamíny - význam, rozdělení
		vitamíny rozpustné v tucích
		vitamíny rozpustné ve vodě
		ovoce - složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití
		zelenina - složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití
		brambory - složení, druhy, skladování, použití
		luštěniny - složení, druhy, skladování, použití
koření a ostatní pochutiny		
	charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a umí je rozlišit	potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě
		káva, čaj, kávoviny, kakao
Tematický celek - Potraviny rostlinného původu		
	vyjmenuje správný způsob skladování a ošetřování	potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	potraviny a nápojů	skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin
	používá a ověřuje zařízení skladů	potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin
	umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska druhů	potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě ovoce - složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití zelenina - složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití brambory - složení, druhy, skladování, použití luštěniny - složení, druhy, skladování, použití houby - složení, druhy, význam, skladování obiloviny - složení, druhy, význam, skladování mlýnské výrobky - druhy těstoviny - druhy, výroba pekárenské výrobky pochutiny - rozdělení, význam koření a ostatní pochutiny
Tematický celek - Pochutiny		
	umí určit obsah alergenů v jednotlivých pokrmech	houby - složení, druhy, význam, skladování obiloviny - složení, druhy, význam, skladování mlýnské výrobky - druhy těstoviny - druhy, výroba pekárenské výrobky pochutiny - rozdělení, význam koření a ostatní pochutiny
	zná správné skladování a ošetřování pochutin	skladování, ošetřování, hygiena potravin, nákazy z potravin pochutiny - rozdělení, význam

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		káva, čaj, kávoviny, kakao
		koření a ostatní pochutiny
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a životní prostředí		
Žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		
Člověk a svět práce		
Žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		
Člověk a digitální svět		
Žáci chápou význam digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence		
Žáci využívají možností digitálních zařízení ve školním i pracovním prostředí a v osobním i veřejném životě		
Žáci získávají, spravují, uchovávají a sdílí data, informace a digitální obsah		
Žáci chápou přínosy i rizika digitálních technologií		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
umí charakterizovat alimentární nákazy	-->	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> aplikuje zásady hygieny v gastronomii
rozumí podstatě racionální výživy	-->	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> využívá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů
umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska druhů	-->	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> vyjmenuje správný způsob skladování a ošetřování potravin a nápojů
umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska druhů	-->	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> zná správné skladování a ošetřování pochutin
rozumí a vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách	-->	Potraviny a výživa -> 2. ročník -> používá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů
charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a umí je rozlišit	-->	Potraviny a výživa -> 2. ročník -> dovede správně skladovat a ošetřovat jednotlivé druhy potravin

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
umí určit obsah alergenů v jednotlivých pokrmech	-->	Potraviny a výživa -> 2. ročník -> umí vysvětlit označení u potravin a nápojů, alergeny v potravinách
aplikuje zásady hygieny v gastronomii	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> umí charakterizovat alimentární nákazy
využívá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> rozumí podstatě racionální výživy
vyjmenuje správný způsob skladování a ošetřování potravin a nápojů	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska druhů
zná správné skladování a ošetřování pochutin	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska druhů

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Sladidla		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	používá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- rozdělení sladidel, význam - řepný cukr, včelí med, umělá sladidla - mléko, složení, druhy, význam - zakysané mléčné výrobky - výroba smetany - vejce, složení, dělení, jakost - tuky rostlinné, živočišné, upravované - složení masa, rozdělení, význam ve výživě

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		- zrání, konzervování, skladování masa - hovězí maso, charakteristika, rozdělení, použití - kozí, koňské, králičí maso, charakteristika, rozdělení, použití - zvěřina, drůbež - charakteristika, rozdělení - ryby, charakteristika, rozdělení, použití - korýši a měkkýši, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - vnitřnosti, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - masné výrobky, konzervy, polokonzervy - konvenience - zpracování mléka, skladování, tržní druhy - výroba tvarohu - sýry, výroba, druhy - máslo, výroba, druhy, použití - význam tuků, rozdělení, skladování, použití - telecí maso, charakteristika, rozdělení, použití - vepřové maso, charakteristika, rozdělení, použití - skopové maso, charakteristika, rozdělení, použití
Tematický celek - Potraviny živočišného původu		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska druhů	- řepný cukr, včelí med, umělá sladidla - mléko, složení, druhy, význam - zakysané mléčné výrobky - výroba smetany - vejce, složení, dělení, jakost - tuky rostlinné, živočišné, upravované - složení masa, rozdělení, význam ve výživě - hovězí maso, charakteristika, rozdělení, použití - kozí, koňské, králičí maso, charakteristika, rozdělení,

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		použití - zvěřina, drůbež - charakteristika, rozdělení - ryby, charakteristika, rozdělení, použití - korýši a měkkýši, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - vnitřnosti, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - masné výrobky, konzervy, polokonzervy - výroba tvarohu - sýry, výroba, druhy - máslo, výroba, druhy, použití - telecí maso, charakteristika, rozdělení, použití - vepřové maso, charakteristika, rozdělení, použití - skopové maso, charakteristika, rozdělení, použití
Tematický celek - Tuky		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách	umí vysvětlit označení u potravin a nápojů, alergenů v potravinách	- řepný cukr, včelí med, umělá sladidla - mléko, složení, druhy, význam - zakysané mléčné výrobky - výroba smetany - vejce, složení, dělení, jakost - tuky rostlinné, živočišné, upravované - hovězí maso, charakteristika, rozdělení, použití - kozí, koňské, králičí maso, charakteristika, rozdělení, použití - zvěřina, drůbež - charakteristika, rozdělení - ryby, charakteristika, rozdělení, použití - korýši a měkkýši, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě - vnitřnosti, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		- masné výrobky, konzervy, polokonzervy
		- sýry, výroba, druhy
		- máslo, výroba, druhy, použití
Tematický celek - Maso		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů	dovede správně skladovat a ošetřovat jednotlivé druhy potravin	- řepný cukr, včelí med, umělá sladidla
		- mléko, složení, druhy, význam
		- zakysané mléčné výrobky
		- výroba smetany
		- vejce, složení, dělení, jakost
		- tuky rostlinné, živočišné, upravované
		- hovězí maso, charakteristika, rozdělení, použití
		- kozí, koňské, králičí maso, charakteristika, rozdělení, použití
		- zvěřina, drůbež - charakteristika, rozdělení
		- ryby, charakteristika, rozdělení, použití
		- korýši a měkkýši, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě
		- vnitřnosti, charakteristika, rozdělení, význam ve výživě
		- masné výrobky, konzervy, polokonzervy
		- výroba tvarohu
		- sýry, výroba, druhy
		- máslo, výroba, druhy, použití
		- telecí maso, charakteristika, rozdělení, použití
		- vepřové maso, charakteristika, rozdělení, použití
		- skopové maso, charakteristika, rozdělení, použití
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		
Občan v demokratické společnosti		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a digitální svět		
Žáci chápou význam digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence		
Žáci využívají možností digitálních zařízení ve školním i pracovním prostředí a v osobním i veřejném životě		
Žáci získávají, spravují, uchovávají a sdílí data, informace a digitální obsah		
Žáci chápou přínosy i rizika digitálních technologií		
Člověk a svět práce		
Žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
používá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	-->	Potraviny a výživa -> 2. ročník -> umí vysvětlit označení u potravin a nápojů, alergenů v potravinách
používá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> rozumí a vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách
dovede správně skladovat a ošetřovat jednotlivé druhy potravin	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a umí je rozlišit
umí vysvětlit označení u potravin a nápojů, alergenů v potravinách	<--	Potraviny a výživa -> 1. ročník -> umí určit obsah alergenů v jednotlivých pokrmech
umí vysvětlit označení u potravin a nápojů, alergenů v potravinách	<--	Potraviny a výživa -> 2. ročník -> používá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikační kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
	• Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Nealkoholické nápoje		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	umí rozlišit a charakterizovat jednotlivé druhy nealkoholických nápojů	- voda, minerální voda, sodová voda - limonády, ovocné nápoje, ostatní nealkoholické nápoje
Tematický celek - Alkoholické nápoje		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů	zná správné skladování a ošetřování jednotlivých nápojů	- pivo, suroviny k výrobě - pivo, výroba, skladování, tržní druhy - víno, charakteristika, výroba - víno, skladování, tržní druhy - lihoviny, charakteristika, výroba lihu, tržní druhy lihovin
Tematický celek - Trávicí soustava		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	umí vysvětlit princip trávení a vstřebávání živin	- jednotlivé části trávicí soustavy - proces trávení, přeměna živin - vylučovací ústroj
Tematický celek - Zásady správné výživy a způsoby stravování		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet	dovede vysvětlit úlohu dietního stravování a zná charakteristiku jednotlivých diet	- hlavní zásady racionální výživy - druhy stravy - směry ve výživě - stravovací návyky, obezita, kouření, drogy - diferenciací ve výživě - dietní stravování - druhy diet - sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		
Člověk a svět práce		
Žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a digitální svět		
Žáci chápou význam digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence		
Žáci využívají možností digitálních zařízení ve školním i pracovním prostředí a v osobním i veřejném životě		
Žáci získávají, spravují, uchovávají a sdílí data, informace a digitální obsah		
Žáci chápou přínosy i rizika digitálních technologií		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
umí rozlišit a charakterizovat jednotlivé druhy nealkoholických nápojů	-->	Potraviny a výživa -> 3. ročník -> zná správné skladování a ošetřování jednotlivých nápojů
umí vysvětlit princip trávení a vstřebávání živin	-->	Potraviny a výživa -> 3. ročník -> dovede vysvětlit úlohu dietního stravování a zná charakteristiku jednotlivých diet
zná správné skladování a ošetřování jednotlivých nápojů	<--	Potraviny a výživa -> 3. ročník -> umí rozlišit a charakterizovat jednotlivé druhy nealkoholických nápojů
dovede vysvětlit úlohu dietního stravování a zná charakteristiku jednotlivých diet	<--	Potraviny a výživa -> 3. ročník -> umí vysvětlit princip trávení a vstřebávání živin

6.13 Stolničení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Stolničení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Učivo je rozděleno na jednotlivé tematické celky. Učivo prvního ročníku klade důraz na hygienu a bezpečnost při práci v odbytovém středisku, žáci jsou seznámeni s inventářem používaným v těchto střediscích, s jeho údržbou a ošetřováním, dále se základními pravidly a technikou obsluhy, s gastronomickými pravidly, s náležitostmi jídelních lístků, nápojových lístků a menu, učí se teoreticky zvládat jednoduchou obsluhu při servisu pokrmů a nápojů, rozpoznávat různé systémy a způsoby obsluhy, využívat znalostí gastronomických pravidel, samostatně sestavovat jídelní, nápojové lístky. Učivo druhého ročníku je zaměřeno na ošetřování a skladování piva, sestavování složitých menu a na složitou obsluhu. Žáci se obeznámí se základními zásadami servisu pokrmů a nápojů, s dokončováním pokrmů u stolu hosta. V posledních celcích je učivo zaměřeno na provoz ve společensko-zábavních střediscích. Ve třetím ročníku se žáci seznámí s rozdělením míšených nápojů a jejich významem ve výživě, poznají základní suroviny potřebné k přípravě míšených nápojů, vhodný inventář a pomůcky, zdobení a servis. V následujícím učivu si žáci osvojí zásady přípravy slavnostních tabulí k různým příležitostem, organizaci jednotlivých druhů akcí, formu vyúčtování a ostatní činnosti potřebné pro organizaci těchto akcí. Seznámí se s dalšími druhy slavnostních hostin a společenských setkání (raut, recepce, výlet do přírody, koktejl, zahradní slavnost apod.). Poslední celek je věnován manažerským dovednostem vedoucích a provozních pracovníků gastronomických provozoven. Výuka je realizována formou hromadného vyučování, jsou používány informačně receptivní a problémové metody (výklad, řízený rozhovor, řešení problémových úloh). Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých didaktických pomůcek. Žáci také pracují s odbornou literaturou,

Název předmětu	Stolníčení
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	časopisy, samostatně vyhledávají nové informace, jsou vedeni k samostatnému uvažování a využívání poznatků z odborného výcviku. Výuka probíhá ve všech tří ročnících v rozsahu 1 hodina týdně. Ročník.: první <u>1. Pohostinství</u> dotace učebního bloku: 1 - stručná historie pohostinství - požadavky na odbornost, profesní znalosti a dovednosti pracovní oblečení, osobní pomůcky <u>2. Zásady hygieny a bezpečnosti</u> dotace učebního bloku: 2 - zásady hygieny osobní a pracovního prostředí - zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení, platné normy, HACCP <u>3. Společenské chování a vystupování obsluhujících</u> dotace učebního bloku: 2 - základní společenská pravidla - chování u stolu při jídle, pravidla chování na pracovišti a mimo něj <u>4. Inventář</u> dotace učebního bloku: 7 - rozdělení inventáře, malý stolní inventář - velký stolní inventář - pomocný inventář - zařízení na úseku obsluhy <u>5. Základní pravidla obsluhy</u> dotace učebního bloku: 6

Název předmětu	Stolničení
	- hlavní zásady obsluhy, základní pravidla a technika obsluhy - příprava pracoviště před zahájením obsluhy - evidence a přejímka pokrmů - údržba pracoviště během provozu, práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb <u>6. Systémy obsluhy</u> dotace učebního bloku: 4 - obvodový systém obsluhy - systém vrchního číšníka, ostatní systémy <u>7. Způsoby obsluhy</u> dotace učebního bloku: 2 - restaurační a kavárenský způsob - slavnostní způsob, obsluhy skupin, formy obsluhy <u>8. Gastronomická pravidla</u> dotace učebního bloku: 4 - zásady výživy a gastronomická pravidla - jídelní lístky - nápojové lístky - restaurační menu <u>9. Jednoduchá obsluha</u> dotace učebního bloku: 5 - snídaně, přesnídávky a svačiny - obědy a večeře - servis studených a teplých nápojů - práce po skončení provozu

Název předmětu	Stolníčení
	Ročník.: druhý <u>1. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů</u> dotace učebního bloku: 6 - pivní sklep – požadavky, údržba - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování piva - skladování a ošetřování nealkoholických nápojů <u>2. Pravidla pro sestavování složitých menu</u> dotace učebního bloku: 4 - pravidla pro sestavování menu - sled a kombinace pokrmů a nápojů - sestavy menu s ohledem na požadavky strávníků <u>3. Složitá obsluha – základní forma</u> dotace učebního bloku: 5 - podávání složitých snídaní - podávání obědů - práce sommeliera u stolu hosta - servis nápojů - podávání večeří, práce po skončení <u>4. Složitá obsluha – vyšší forma</u> dotace učebního bloku: 6 - základní zásady přípravy pokrmů u stolu hosta - míchání, zjemňování, dochucování - flambování - dranžírování

Název předmětu	Stolníčení
	- úprava specialit u stolu hosta - příprava teplých nápojů u stolu hosta <u>5. Kavárna a kavárenská herna</u> dotace učebního bloku: 5 - druhy a zařízení kaváren - nápojový a jídelní lístek - druhy káv a jejich servis - obsluha v kavárně - kavárenská herna <u>6. Vinárna a vinný sklep</u> dotace učebního bloku: 5 -druhy a zařízení vináren - vinárenský jídelní a nápojový lístek - nabídka a servis vín, obsluha ve vinárně - vinný sklep <u>7. Ostatní společenská a zábavní střediska</u> dotace učebního bloku: 2 - druhy a zařízení - charakteristika, služby, zásady obsluhy. - gastronomická zařízení jako součást jiných činností Ročník.: třetí <u>1. Míšené nápoje</u> dotace učebního bloku: 5

Název předmětu	Stolníčení
	- význam a rozdělení míšených nápojů - základní povinnosti barmana, příprava - vybavení baru, inventář - suroviny používané na přípravu nápojů - druhy míšených nápojů <u>2. Slavnostní hostiny - bankety</u> dotace učebního bloku: 8 - význam a druhy hostin - objednávka, příprava a organizační zajištění - slavnostní menu - příprava a úprava slavnostní tabule - příprava a zakládání inventáře - banketní obsluha, servis pokrmů a nápojů - vyúčtování a práce po skončení hostiny - diplomatický protokol <u>3. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</u> dotace učebního bloku: 4 - charakteristika a význam hostin - druhy hostin - způsob obsluhy <u>4. Společenská setkání</u> dotace učebního bloku: 2 - druhy společenských setkání - příprava, organizační zajištění <u>5. Obsluha v dopravních prostředcích a rychlém občerstvení</u>

Název předmětu	Stolníčení
	dotace učebního bloku: 3 - zásady práce v dopravních prostředcích - charakteristika obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích - rychlé občerstvení, funkce, obsluha <u>6. Obsluha v ubytovacích zařízeních</u> dotace učebního bloku: 3 - zásady práce, hotelový office - obsluha na hotelových pokojích a open baru <u>7. Hotelový a restaurační management</u> dotace učebního bloku: 5 - profesionalita v péči o hosta - organizace práce - organizace gastronomických akcí a Catering
Integrace předmětů	• Odbyt a obsluha
Mezipředmětové vztahy	• Potraviny a výživa • Odborný výcvik • Společenská výchova • Restaurální provoz • Základy podnikání • Ekonomika • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • učíme žáky vytvořit si vhodný časový režim učení, • rozvíjíme jejich dosavadní vědomosti a dovednosti • pomáháme žákům při stanovení si vlastní vize • vedeme žáky ke kladné reakci na kritiku a hodnocení Kompetence k řešení problémů:

Název předmětu	Stolničení
	• pomáháme žákům porozumět zadání úkolu • vysvětlujeme jak získat potřebné informace k řešení problému, jak zhodnotit dosažený výsledek • vedeme žáky k využívání předchozích zkušeností a vlastního úsudku při řešení problému
	Komunikativní kompetence: • podporujeme aktivní účast žáků při diskusích • usměrňujeme vyjadřování a vystupování žáků v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování • vytváříme žákům podmínky pro skupinovou práci, upevňujeme jejich komunikativní schopnosti • pomáháme žákům používat odbornou terminologii
	Personální a sociální kompetence: • učíme žáky respektovat názory druhých a adekvátně na ně reagovat • pomáháme žákům přijímat kritiku své činnosti, poučit se z ní a využít ji pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • rozvíjíme jednání žáků v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování • zdůrazňujeme uplatňování demokratických hodnot
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • vedeme žáky k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti • pomáháme žákům uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání
	Matematické kompetence: • učíme žáky správně používat a převádět běžné jednotky • žáky směřujeme k efektivnímu užití matematických postupů při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
	Ovládat techniku odbytu: • učíme žáky zvolit správnou formu obsluhy vzhledem k prostředí a společenské události • zdůrazňujeme žákům nutnost používání vhodného inventáře • směřujeme žáky k osvojování si odborné techniky obsluhy • rozvíjíme jejich společenské vystupování a profesní jednání ve styku s hosty

Název předmětu	Stolníčení
	seznamujeme žáky se základním rozdělením odbytových a ubytovacích zařízení
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: - seznamujeme žáky s požadavky na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci v gastronomických provozovnách - vysvětlujeme žákům bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: - motivujeme žáky k efektivitě při organizování práce - vyžadujeme od žáků zodpovědný přístup k zadaným úkolům, úplné dokončení práce
	Digitální kompetence: učíme žáky využívat digitální zařízení při získávání i poskytování nových informací
	Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: - učíme žáky využívat poznatky z oblasti racionální výživy - motivujeme žáky, aby se orientovali v základních směrech alternativního stravování - učíme žáky využívat teoretické i praktické znalosti o základních druzích potravin - vysvětlujeme žákům správné podmínky pro skladování potravin a nápojů - vedeme žáky k využívání znalostí z oblasti gastronomických pravidel
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace ústního a písemného projevu, žákům jsou zadávány případové úkoly se zaměřením na schopnost aplikovat získané znalosti i dovednosti. Při hodnocení je posuzována věcná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy a vyučovacími předměty. Sleduje se samostatnost a aktivita žáka při vyučovacích hodinách, příprava a prezentace seminárních prací. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	• Matematické kompetence • Ovládat techniku odbytu • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Digitální kompetence • Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Pohostinství		
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	Stručná historie pohostinství požadavky na odbornost, profesní znalosti a dovednosti, pracovní oblečení, osobní pomůcky
Tematický celek - Zásady hygieny a bezpečnosti		
respektuje společenská pravidla	vysvětlí význam hygieny a sanitace v gastronomii	Zásady hygieny osobní a pracovního prostředí
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	vysvětlí jednotlivé zásady bezpečnosti práce	Zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení, platné normy, HACCP
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
Tematický celek - Společenské chování a vystupování obsluhujících		
respektuje společenská pravidla	popíše společenské chování obsluhujících	Základní společenská pravidla Chování u stolu při jídle, pravidla chování na pracovišti a mimo něj
Tematický celek - Inventář		
rozlišuje malý a velký stolní inventář	rozlišuje malý a velký stolní inventář	Rozdělení inventáře, malý stolní inventář Velký stolní inventář

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		Pomocný inventář
		Zařízení na úseku obsluhy
		Údržba pracoviště během provozu, práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb
		Restaurační a kavárenský způsob
		Slavnostní způsob, obsluhy skupin
		Snídaně, přesnídávky a svačiny
		Obědy a večeře
		Servis studených a teplých nápojů
Tematický celek - Základní pravidla obsluhy		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Hlavní zásady obsluhy, základní pravidla a technika obsluhy
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Příprava pracoviště před zahájením obsluhy
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		Evidence a přejímka pokrmů
		Údržba pracoviště během provozu, práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb
Tematický celek - Systémy obsluhy		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	orientuje se v systémech obsluhy	Obvodový systém obsluhy
		Systém vrchního číšníka, ostatní systémy
Tematický celek - Způsoby obsluhy		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	charakterizuje různé způsoby obsluhy	Restaurační a kavárenský způsob
		Slavnostní způsob, obsluhy skupin
Tematický celek - Gastronomická pravidla		
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Zásady výživy a gastronomická pravidla
		Jídelní lístky
		Nápojové lístky
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	sestaví menu pro různé příležitosti	Zásady výživy a gastronomická pravidla
		Restaurační menu
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	sestavuje menu a jídelní lístky	Zásady výživy a gastronomická pravidla
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob		Jídelní lístky

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
obsluhy		Nápojové lístky Restaurační menu
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	dokáže uplatnit poznatky ze zdravé výživy	Zásady výživy a gastronomická pravidla
Tematický celek - Jednoduchá obsluha		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	rozeznává druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Snídaně, přesnídávky a svačiny Obědy a večeře Formy prodeje, způsoby nabídky, produkt, podpora prodeje
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů	Snídaně, přesnídávky a svačiny Obědy a večeře Servis studených a teplých nápojů
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	popíše možnosti vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb	Práce po skončení provozu
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	určuje vhodné způsoby obsluhy	Snídaně, přesnídávky a svačiny
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		Obědy a večeře
rozlišuje druhy slavnostních hostin		Servis studených a teplých nápojů
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	orientuje se ve způsobech vyúčtování	Práce po skončení provozu
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	orientuje se v základních odborných termínech jednoduché obsluhy	Snídaně, přesnídávky a svačiny
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		Obědy a večeře
		Servis studených a teplých nápojů
		Práce po skončení provozu
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Formy prodeje, způsoby nabídky, produkt, podpora prodeje
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Člověk a svět práce		
žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ke komunikaci a posuzování spolehlivosti digitálních zdrojů		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
rozlišuje malý a velký stolní inventář	-->	Stolničení -> 1. ročník -> orientuje se v základních odborných termínech jednoduché obsluhy
rozlišuje malý a velký stolní inventář	-->	Stolničení -> 1. ročník -> správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů
správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů	-->	Stolničení -> 1. ročník -> určuje vhodné způsoby obsluhy
dokáže uplatnit poznatky ze zdravé výživy	-->	Stolničení -> 1. ročník -> uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti
sestavuje menu a jídelní lístky	-->	Stolničení -> 1. ročník -> sestaví menu pro různé příležitosti
vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	-->	Stolničení -> 1. ročník -> navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb
charakterizuje různé způsoby obsluhy	-->	Stolničení -> 2. ročník -> vysvětlí rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou
určuje vhodné způsoby obsluhy	-->	Stolničení -> 2. ročník -> popíše rozdíly mezi základní a vyšší formou obsluhy
rozlišuje malý a velký stolní inventář	-->	Stolničení -> 2. ročník -> umí určit inventář na servis speciálních pokrmů
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	-->	Stolničení -> 2. ročník -> uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit
sestavuje menu a jídelní lístky	-->	Stolničení -> 2. ročník -> sestaví menu pro různé příležitosti
správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů	-->	Stolničení -> 2. ročník -> popíše techniku čepování piva a ostatních

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
		nápojů
rozeznává druhy odbytových středisek, jejich vybavení	-->	Stolničení -> 2. ročník -> charakterizuje jednotlivá společensko-zábavní střediska
vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	-->	Stolničení -> 2. ročník -> popíše vybavení pivnice, organizaci práce, propagaci
správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů	-->	Stolničení -> 3. ročník -> vyjmenuje inventář na míchání nápojů
orientuje se v základních odborných termínech jednoduché obsluhy	<--	Stolničení -> 1. ročník -> rozlišuje malý a velký stolní inventář
správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů	<--	Stolničení -> 1. ročník -> rozlišuje malý a velký stolní inventář
určuje vhodné způsoby obsluhy	<--	Stolničení -> 1. ročník -> správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů
uveče náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	<--	Stolničení -> 1. ročník -> dokáže uplatnit poznatky ze zdravé výživy
sestaví menu pro různé příležitosti	<--	Stolničení -> 1. ročník -> sestavuje menu a jídelní lístky
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	<--	Stolničení -> 1. ročník -> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Matematické kompetence • Ovládat techniku odbytu • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Digitální kompetence	

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	• Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Pivnice, pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	uvede požadavky na pivní sklep	Pivní sklep – požadavky, údržba
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	uvede pravidla pro skladování piva a ostatních nápojů	Pivní zařízení a jeho údržba
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		Skladování a ošetřování nealkoholických nápojů
rozlišuje malý a velký stolní inventář	popíše techniku čepování piva a ostatních nápojů	Narážení, čepování a ošetřování piva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Skladování a ošetřování nealkoholických nápojů
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	popíše vybavení pivnice, organizaci práce, propagaci	Pivnice - charakteristika, organizace práce, propagace
Tematický celek - Pravidla pro sestavování složitých menu		
rozlišuje druhy slavnostních hostin	sestaví menu pro různé příležitosti	Pravidla pro sestavování menu
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		Sled a kombinace pokrmů a nápojů
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		Sestavy menu s ohledem na požadavky strávníků
Tematický celek - Složitá obsluha – základní forma		
rozlišuje druhy slavnostních hostin	uplatňuje znalosti ze složité obsluhy	Podávání složitých snídaní
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Obědy
		Práce sommeliéra u stolu hosta
		Servis nápojů
		Večeře, práce po skončení
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	vysvětlí rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou	Podávání složitých snídaní
respektuje společenská pravidla		Obědy
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		Večeře, práce po skončení

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
rozlišuje druhy slavnostních hostin		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
rozlišuje druhy slavnostních hostin	umí určit inventář na servis speciálních pokrmů	Obědy
rozlišuje malý a velký stolní inventář		Večeře, práce po skončení
Tematický celek - Složitá obsluha – vyšší forma		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	popíše rozdíly mezi základní a vyšší formou obsluhy	Obědy
rozlišuje druhy slavnostních hostin	charakterizuje specifika a zásady přípravy pokrmů u stolu hosta	Večeře, práce po skončení
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Základní zásady přípravy pokrmů u stolu hosta
respektuje společenská pravidla		Míchání, zjemňování, dochucování
rozlišuje druhy slavnostních hostin		Flambování
rozlišuje malý a velký stolní inventář		Dranžírování
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Úprava specialit u stolu hosta
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		Příprava teplých nápojů u stolu hosta
Tematický celek - Kavárna a kavárenská herna		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit	Nápojový a jídelní lístek
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		Druhy káv a jejich servis
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	volí vhodné formy odbytu a služeb	Obsluha v kavárně
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	vysvětlí rozdíly mezi zařízením restaurací a kaváren	Druhy a zařízení kaváren
rozlišuje malý a velký stolní inventář		Kavárenská herna
Tematický celek - Vinárna a vinný sklep		
respektuje společenská pravidla	popíše servis vín	Nabídka a servis vín, obsluha ve vinárně
rozlišuje malý a velký stolní inventář		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	sestaví nabídku pokrmů a nápojů ve vinárně	Vinárenský jídelní a nápojový lístek
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	uvede dělení a vybavení vináren	Druhy a zařízení vináren
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		Vinný sklep
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
Tematický celek - Ostatní společenská a zábavní střediska		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	charakterizuje jednotlivá společensko-zábavní střediska	Druhy a zařízení
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		Gastronomická zařízení jako součást jiných činností
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	charakterizuje různé způsoby obsluhy	Charakteristika, služby, zásady obsluhy.
respektuje společenská pravidla		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	sestaví nabídku pokrmů a nápojů ve společensko-zábavním středisku	Charakteristika, služby, zásady obsluhy.
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		
Člověk a svět práce		
žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ke komunikaci a posuzování spolehlivosti digitálních zdrojů		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
vysvětlí rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou	<--	Stolničení -> 1. ročník -> charakterizuje různé způsoby obsluhy
popíše rozdíly mezi základní a vyšší formou obsluhy	<--	Stolničení -> 1. ročník -> určuje vhodné způsoby obsluhy
umí určit inventář na servis speciálních pokrmů	<--	Stolničení -> 1. ročník -> rozlišuje malý a velký stolní inventář
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit	<--	Stolničení -> 1. ročník -> uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti
sestaví menu pro různé příležitosti	<--	Stolničení -> 1. ročník -> sestavuje menu a jídelní lístky
popíše techniku čepování piva a ostatních nápojů	<--	Stolničení -> 1. ročník -> správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů
charakterizuje jednotlivá společensko-zábavní střediska	<--	Stolničení -> 1. ročník -> rozeznává druhy odbytových středisek, jejich vybavení

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
popíše vybavení pivnice, organizaci práce, propagaci	<--	Stolničení -> 1. ročník -> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Matematické kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Ovládat techniku odbytu • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Digitální kompetence • Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Míšené nápoje		
rozlišuje malý a velký stolní inventář	vyjmenuje inventář na míchání nápojů	Vybavení baru, inventář
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	charakterizuje jednotlivé skupiny míšených nápojů	Význam a rozdělení míšených nápojů
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Základní povinnosti barmana, příprava
		Suroviny používané na přípravu nápojů
		Druhy míšených nápojů
Tematický celek - Slavnostní hostiny- bankety		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	rozlišuje druhy slavnostních hostin	Význam a druhy hostin
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	zná stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je	Slavnostní menu
respektuje společenská pravidla		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob		

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
obsluhy	popíše přípravu, organizační zajištění a způsob obsluhy	Objednávka, příprava a organizační zajištění Příprava a úprava slavnostní tabule Příprava a zakládání inventáře Banketní obsluha, servis pokrmů a nápojů Diplomatický protokol
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		
respektuje společenská pravidla		
rozlišuje malý a velký stolní inventář		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	sestaví menu pro různé příležitosti	Význam a druhy hostin
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		Slavnostní menu
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	Vyúčtování a práce po skončení hostin
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
Tematický celek - Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	rozlišuje druhy slavnostních hostin s nabídkovým stolem	Charakteristika a význam hostin
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Druhy hostin
rozlišuje druhy obytných středisek, jejich vybavení		
rozlišuje druhy slavnostních hostin		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	charakterizuje rautový způsob a systém obsluhy	Způsob a systém obsluhy
respektuje společenská pravidla		
rozlišuje malý a velký stolní inventář		

Stolnění	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
Tematický celek - Společenská setkání		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	rozlišuje jednotlivé druhy společenských setkání	Druhy společenských setkání
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Příprava, organizační zajištění
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
rozlišuje druhy slavnostních hostin		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	charakterizuje různé způsoby obsluhy	Příprava, organizační zajištění
respektuje společenská pravidla		
rozlišuje malý a velký stolní inventář		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
Tematický celek - Obsluha v dopravních prostředcích a rychlém občerstvení		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	uvede zásady práce v jednotlivých dopravních prostředcích	Zásady práce v dopravních prostředcích
rozlišuje malý a velký stolní inventář		Charakteristika obsluhy v jednotlivých DP
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	rozlišuje kategorie rychlého občerstvení	Rychlé občerstvení, funkce, obsluha
rozlišuje malý a velký stolní inventář		
Tematický celek - Obsluha v ubytovacích zařízeních		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit	Obsluha na hotelových pokojích a open baru
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		Sestaví nabídku pokrmů a nápojů v ubytovacím zařízení
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví		

Stolnění	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
menu pro různé příležitosti		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	popíše odpovědnost jednotlivých pracovníků při room servisu	Zásady práce, hotelový office
respektuje společenská pravidla		Obsluha na hotelových pokojích a open baru
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
Tematický celek - Hotelový a restaurační management		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb	Profesionalita v péči o hosta
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		Organizace práce
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		Zásady aktivního prodeje
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob	Organizace práce
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		Sezonní nabídky, práce s lokálními surovinami
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	orientuje se v kategorizaci odbytových středisek	Organizace práce
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		Estetika provozovny
		Propagace - reklama, konkurence
		Online komunikace se zákazníkem
		Zásady aktivního prodeje
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	uvede povinnosti vedoucích pracovníků v odbytových střediscích	Organizace práce
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	rozlišuje kategorie ubytovacích závodů	Organizace práce
		Estetika provozovny
		Propagace - reklama, konkurence
		Online komunikace se zákazníkem
		Zásady aktivního prodeje
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	vysvětlí vyúčtování tržeb	Organizace práce
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Organizace gastronomických akcí a Catering
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		
respektuje společenská pravidla		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a životní prostředí		
žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		
Člověk a svět práce		
žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ke komunikaci a posuzování spolehlivosti digitálních zdrojů		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
rozlišuje druhy slavnostních hostin	-->	Stolničení -> 3. ročník -> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku
zná stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je	-->	Stolničení -> 3. ročník -> sestaví menu pro různé příležitosti
vysvětlí vyúčtování tržeb	-->	Stolničení -> 3. ročník -> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku
vyjmenuje inventář na míchání nápojů	<--	Stolničení -> 1. ročník -> správně určuje vhodný inventář na servis pokrmů a nápojů
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	<--	Stolničení -> 3. ročník -> rozlišuje druhy slavnostních hostin
sestaví menu pro různé příležitosti	<--	Stolničení -> 3. ročník -> zná stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	<--	Stolničení -> 3. ročník -> vysvětlí vyúčtování tržeb

6.14 Písemná a elektronická komunikace

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Předmět Písemná a elektronická komunikace vede žáky ke zvládnutí klávesnice hmatovou metodou, základních funkcí počítače a vyhotovení písemností v souladu s Normou ČSN 01 6910. Žáky naučit samostatnosti, pečlivosti a sebehodnocení své činnosti. Aktivně je zapojit do výuky tak, aby využívali získaných znalostí a dovedností při studiu a připravit je na měnící se podmínky na pracovním trhu.

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
	Žák si uvědomuje význam vhodné komunikace a výhody psaní na klávesnici všemi deseti. Při vyhotovování písemností uplatňuje zásady, které doporučuje Norma ČSN 01 6910 z dubna roku 2007. Žák vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně ve shodě s normalizovanou úpravou písemností. Získané dovednosti a znalosti postupně rozvíjí při profesní komunikaci, v osobním životě - při odpočinku a zábavě. Uvědomuje si, prezentační význam písemností a vhodného společenského vystupování při jednáních. Metody výuky jsou výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Žáci budou vedeni k • logickému uvažování • samostatnosti a vytrvalosti při řešení úkolů • schopnosti využívat prostředky výpočetní techniky • komunikaci a schopnosti vyhledávat informace na internetu • využívání získaných informací
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	2. ročník Nácvik psaní hmatovou metodou dotace učebního bloku: 15 píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti Seznámení s klávesnicí počítače, zásady při psaní Nácvik psaní na střední a horní řadě Nácvik psaní na dolní řadě Velká písmena, tečka, čárka, pomlčka Nácvik psaní na alfanumerické klávesnici - nácvik malých písmen na číselné řadě, - nácvik psaní znamének, značek a číslic Úprava, textu, norma dotace učebního bloku: 2

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
	Seznámení s Normou ČSN 01 6910 a její význam Úprava textu s doporučením Normy ČSN 01 6910 Obchodní písemnosti dotace učebního bloku: 4 Význam a členění obchodních písemností Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností Písemnosti spojené s uzavíráním a plněním kupních smluv - poptávka, nabídka, objednávka - faktura, urgence, reklamace - upomínka Jednoduché právní písemnosti dotace učebního bloku: 2 Dlužní úpis Potvrzenka Prokura Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou dotace učebního bloku: 3 Poštovní poukázky, podací lístek Příkaz k inkasu, příkaz k úhradě, hromadný příkaz k úhradě, Výběrní lístek Personální písemnosti dotace učebního bloku: 7 Pozvánka Osobní dopisy - druhy, zvláštnosti při jejich úpravě Personální písemnosti - žádost o místo, motivační dopis - životopis - pracovní smlouva, dohoda o hmotné odpovědnosti - ukončení pracovního poměru Elektronická pošta Europass

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
Integrace předmětů	• Komunikace ve službách
Mezipředmětové vztahy	• Společenská výchova • Český jazyk • Ekonomika • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • směřujeme žáky vyhodnocovat si vlastní učební činnosti • vedeme žáky využívat prostředky informačních technologií k získávání nových poznatků • učíme žáky využívat ke svému učení různé informační zdroje, dokázat využívat své dosavadní zkušenosti i zkušenosti jiných lidí • usměrňujeme žáky ke kladné reakci na kritiku, hodnocení a dobře míněné rady • vytváříme u žáků znát možnosti dalšího vzdělávání ve zvoleném oboru Kompetence k řešení problémů: • vytváříme u žáků porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek Komunikativní kompetence: • učíme žáky používat odbornou terminologii Personální a sociální kompetence: • rozvíjíme u žáků schopnost přijímat kritiku své činnosti, poučit se z ní, vyvodit si závěry pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě • učíme žáky kriticky hodnotit informace získané pomocí prostředků informačních technologií • podporujeme žáky poznávat výhody týmové spolupráce při řešení problémů ve škole i při posuzování situací z běžného života • vedeme žáky odpovědně plnit svěřené úkoly Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Název předmětu	Písemná a elektronická komunikace
	- ukazujeme žákům chápat význam životního prostředí pro člověka - zdůrazňujeme žákům uvědomovat si vliv činnosti člověka na životní prostředí Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: - vyžadujeme u žáků soustavnost a vytrvalost při plnění dohodnutých úkolů - rozvíjíme u žáků využívat prostředky informačních technologií k získávání informací o pracovním uplatnění ve svém oboru - směřujeme žáky bezpečně a šetrně používat materiální vybavení a zařízení, přičemž dodržuje vymezená pravidla - vedeme žáky umět vyhledávat informace o pracovních příležitostech na internetu - učíme žáky znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců Digitální kompetence: podporujeme u žáků, aby ovládali digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence vyžadujeme u žáků, aby dokázali využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě učíme žáky využívat a nastavovat digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků pracovního prostředí
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Výuka probíhá v počítačových učebnách. Každý žák pracuje samostatně na počítači s vhodným programovým vybavením.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáka je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na počítači. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce žáků se prezentují na veřejnosti (nástěnky, Den otevřených dveří). Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

Písemná a elektronická komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	

Písemná a elektronická komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Nácvik psaní hmatovou metodou		
píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti	píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti	píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti
		Seznámení s klávesnicí počítače, zásady při psaní
		Nácvik psaní na střední a horní řadě
		Nácvik psaní na dolní řadě
		Velká písmena, tečka, čárka, pomlčka
		Nácvik psaní na alfanumerické klávesnici
		- nácvik malých písmen na číselné řadě, - nácvik psaní znamének, značek a číslic
Tematický celek - Úprava, textu, norma		
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	Seznámení s Normou ČSN 01 6910 a její význam Úprava textu s doporučením Normy ČSN 01 6910
Tematický celek - Obchodní písemnosti		
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	zhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem a ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	Význam a členění obchodních písemností
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností
		Písemnosti spojené s uzavíráním a plněním kupních smluv
		- poptávka, nabídka, objednávka
		- faktura, urgence, reklamace
	- upomínka	
Tematický celek - Jednoduché právní písemnosti		
	zhotovuje právní písemnosti jasně a srozumitelně v	Dlužní úpis

Písemná a elektronická komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
	souladu s jazykovou normou	Potvrzenka
		Prokura
Tematický celek - Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou		
	zhotovuje písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	Poštovní poukázky, podací lístek
		Příkaz k inkasu, příkaz k úhradě, hromadný příkaz k úhradě,
		Výběrní lístek
Tematický celek - Personální písemnosti		
	uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	Osobní dopisy - druhy, zvláštnosti při jejich úpravě
		Personální písemnosti
		- žádost o místo, motivační dopis
		- životopis
		- pracovní smlouva, dohoda o hmotné odpovědnosti
		- ukončení pracovního poměru
		Elektronická pošta
		Europass
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	Pozvánka
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti. Pracují samostatně i ve dvojicích. Zapojují se do diskuzí, obhajují navrhovaná řešení. Vyhledávají pracovní příležitosti, vyhotovují písemnosti spojené s přijetím do pracovního poměru, při podnikání		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi, přijímat kritiku od druhých, hledali kompromisy.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci ke svým činnostem využívají zařízení, která jsou šetrná k životnímu prostředí		
Člověk a digitální svět		

Písemná a elektronická komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Žáci využívají různých zdrojů k vyhledávání informací, které následně zpracovávají, využívají v osobním životě, při studiu, podnikání.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	-->	Písemná a elektronická komunikace -> 2. ročník -> komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	-->	Písemná a elektronická komunikace -> 2. ročník -> zhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem a ve shodě s normalizovanou úpravou písemností
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	<--	Písemná a elektronická komunikace -> 2. ročník -> uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů
zhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem a ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	<--	Písemná a elektronická komunikace -> 2. ročník -> vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností

6.15 Restaurační provoz

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0.5	0	0	0.5
Povinný			

Název předmětu	Restaurační provoz
Oblast	Odborné vzdělávání

Název předmětu	Restaurační provoz
Charakteristika předmětu	Učivo je rozděleno na jednotlivé tematické celky. Žáci se seznámí s vybavením provozoven společného stravování a s účelným uspořádáním pracoviště, se základními druhy strojů, zařízení a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich bezpečnou obsluhou a údržbou. V oblasti hotelového provozu žáci získají základní poznatky o kategoriích ubytovacích zařízení. Výuka je realizována formou hromadného vyučování, jsou používány informačně receptivní a problémové metody (výklad, řízený rozhovor, řešení problémových úloh). Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých didaktických pomůcek. Žáci také pracují s odbornou literaturou, časopisy, samostatně vyhledávají nové informace, jsou vedeni k samostatnému uvažování a využívání poznatků z odborného výcviku.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka probíhá v 1. ročníku půl hodiny týdně. <u>1. Provozovny stravovacích služeb 3</u> - charakteristika provozoven stravovacích služeb - základní rozdělení obytných středisek - základní rozdělení ubytovacích zařízení <u>2. Základní vybavení výrobního střediska 3</u> - prostorové a dispoziční řešení výrobního střediska, pracovní stoly, váhy, nádobí, náčiní - možnosti čištění brambor a kořenové zeleniny - univerzální stroje <u>3. Zařízení umýváren nádobí 2</u> - ohřívače vody, mycí dřezy - stroje na mytí nádobí a skla <u>4. Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a nápojů 4</u> - energie na kuchyni - sporáky, kotle - zařízení na pečení - zařízení na smažení <u>5. Zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů 2</u> - zařízení k výdeji pokrmů - zařízení k ohřevu inventáře <u>6. Práce ve výrobním středisku 2</u> - práce před zahájením provozu, během provozu a po ukončení provozu

Název předmětu	Restaurační provoz
	- úrazy ve výrobním středisku a jejich prevence
Integrace předmětů	• Výroba pokrmů
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Stolničení • Odborný výcvik • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: • učíme žáky vytvořit si vhodný časový režim učení, • rozvíjíme jejich dosavadní vědomosti a dovednosti • pomáháme žákům při stanovení si vlastní vize • vedeme žáky ke kladné reakci na kritiku a hodnocení
	Kompetence k řešení problémů: • pomáháme žákům porozumět zadání úkolu • vysvětlujeme jak získat informace potřebné k řešení problému, jak zhodnotit dosažený výsledek • vedeme žáky k využívání předchozích zkušeností a vlastního úsudku při řešení problému
	Komunikativní kompetence: • podporujeme aktivní účast žáků při diskusích • usměrňujeme vyjadřování a vystupování žáků v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování • vytváříme žákům podmínky pro skupinovou práci, upevňujeme jejich komunikativní schopnosti • pomáháme žákům používat odbornou terminologii
	Personální a sociální kompetence: • učíme žáky respektovat názory druhých a adekvátně na ně reagovat • pomáháme žákům přijímat kritiku své činnosti, poučit se z ní a využít ji pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: • rozvíjíme jednání žáků v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování

Název předmětu	Restaurační provoz
	• zdůrazňujeme uplatňování demokratických hodnot
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: • vedeme žáky k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti • pomáháme žákům uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání
	Matematické kompetence: • učíme žáky správně používat a převádět běžné jednotky • žáky směřujeme k efektivnímu užití matematických postupů při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
	Ovládat techniku odbytu: • učíme žáky zvolit správnou formu obsluhy vzhledem k prostředí • zdůrazňujeme žákům nutnost používání vhodného inventáře • rozvíjíme jejich společenské vystupování a profesní jednání ve styku s hosty • seznamujeme žáky se základním rozdělením výrobních, odbytových a ubytovacích zařízení • učíme žáky rozeznávat běžné vybavení výrobního střediska
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: • seznamujeme žáky s požadavky na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci v gastronomických provozovnách • vysvětlujeme žákům bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: • motivujeme žáky k efektivitě při organizování práce • vyžadujeme od žáků zodpovědný přístup k zadaným úkolům, úplné dokončení práce
	Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: • učíme žáky zvolit vhodné zařízení při úpravě potravin s ohledem na poznatky z racionální výživy • uplatňujeme požadavky na hygienu v gastronomii
	Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad: • učíme žáky zvolit vhodná technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu • učíme žáky rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů

Název předmětu	Restaurační provoz
	• uplatňujeme požadavky na hygienu v gastronomii
	Digitální kompetence: • učíme žáky využívat digitální zařízení při získávání i poskytování nových informací
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace ústního a písemného projevu, žákům jsou zadávány případové úkoly se zaměřením na schopnost aplikovat získané znalosti i dovednosti. Při hodnocení je posuzována věcná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy a vyučovacími předměty. Sleduje se samostatnost a aktivita žáka při vyučovacích hodinách, příprava a prezentace seminárních prací. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Restaurační provoz	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Ovládat techniku odbytu • Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích • Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Provozovny stravovacích služeb		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	charakterizuje provozovny stravovacích služeb	charakteristika provozoven stravovacích služeb
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	rozdělí odbytová střediska podle funkce	základní rozdělení odbytových středisek, význam a úkoly odbytu
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany	uvede rozdělení ubytovacích zařízení	základní rozdělení ubytovacích zařízení

Restaurační provoz	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
zdraví při práci a požární prevence		
Tematický celek - Základní vybavení výrobního střediska		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	prostorové a dispoziční řešení výrobního střediska
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		pracovní stoly, váhy, nádobí, náčiní
		možnosti čištění brambor a kořenové zeleniny
		univerzální stroje
Tematický celek - Zařízení umýváren nádobí		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	rozlišuje obvyklé vybavení umýváren nádobí	ohřívače vody, mycí dřezy
		stroje na mytí nádobí a skla
Tematický celek - Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a nápojů		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	popíše jednotlivá zařízení na tepelnou úpravu pokrmů	energie na kuchyni
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		sporáky, kotle
		zařízení na pečení
		zařízení na smažení
Tematický celek - Zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	popíše zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů	zařízení k výdeji pokrmů
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		zařízení k ohřevu inventáře
Tematický celek - Práce ve výrobním středisku		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	objasní práce před zahájením provozu, během provozu a po skončení provozu	práce před zahájením provozu, během provozu a po ukončení provozu
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	uvede nejčastější příčiny úrazů ve výrobním středisku a jejich prevenci	úrazy ve výrobním středisku a jejich prevence
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější		

Restaurační provoz	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
příčiny úrazů a jejich prevenci		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	popíše organizaci práce ve výrobním středisku	práce před zahájením provozu, během provozu a po ukončení provozu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo		
Člověk a svět práce		
žáci doplňují znalosti a dovednosti získané v odborné složce vzdělávání o důležité poznatky, které jim pomohou při vstupu na trh práce		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k přijímání odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání, k trvalému rozvíjení odborných znalostí a dovedností		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ke komunikaci a posuzování spolehlivosti digitálních zdrojů		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
charakterizuje provozovny stravovacích služeb	-->	Restaurační provoz -> 1. ročník -> rozdělí odbytová střediska podle funkce
rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	-->	Restaurační provoz -> 1. ročník -> popíše zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů
rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	-->	Restaurační provoz -> 1. ročník -> popíše jednotlivá zařízení na tepelnou úpravu pokrmů
charakterizuje provozovny stravovacích služeb	-->	Restaurační provoz -> 1. ročník -> objasní práce před zahájením provozu, během provozu a po skončení provozu
rozdělí odbytová střediska podle funkce	<--	Restaurační provoz -> 1. ročník -> charakterizuje provozovny stravovacích služeb
popíše zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů	<--	Restaurační provoz -> 1. ročník -> rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
popíše jednotlivá zařízení na tepelnou úpravu pokrmů	<--	Restaurační provoz -> 1. ročník -> rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
objasní práce před zahájením provozu, během provozu a po skončení provozu	<--	Restaurační provoz -> 1. ročník -> charakterizuje provozovny stravovacích služeb

6.16 Společenská výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Společenská výchova
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky o lidské psychice, komunikaci mezi lidmi a aplikace poznatků v občanském životě i v praxi. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a osobního vystupování jak v přímém jednání s hosty, tak i v písemném projevu. Učí se také řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Zaměření je také na jednání s cizinci, či osobami vyžadující zvláštní péči. Žáci jsou také vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Je kladen důraz na význam komunikace v oblasti služeb.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z RVP - Společenskovední vzdělání - Komunikace ve službách. Výuka je zaměřena nejen na osvojení základních poznatků, ale i na praktické dovednosti - komunikace, uplatnění zásad slušného chování, jednání se zákazníkem, s obchodními partnery, cizinci a handicapovanými. Obsahem učiva jsou základní poznatky z psychologie osobnosti, sociální psychologie a aplikace poznatků v praxi. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery. Základem výuky je výklad a řízená diskuze žáků k probíranému učivu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování, vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Vhodně jsou používány demonstrační metody a pomůcky. V průběhu výuky žáci pracují samostatně i ve skupinách při vhodně simulovaných situacích.

Název předmětu	Společenská výchova
	1. ročník <u>Psychologie osobnosti - 12 hodin</u> • obecná charakteristika osobnosti • vlastnosti osobnosti • dynamické vlastnosti osobnosti • profil osobnosti pracovníka v gastronomickém provozu • osobnost zákazníka - typologie hostů, individuální zvláštnosti hostů <u>Sociální psychologie - 11 hodin</u> • sociální komunikace - verbální, neverbální • sociální poznávání - chyby v procesu soc. poznávání • sociální konflikt - příčiny, druhy, způsoby řešení • asertivní chování - zásady, techniky, nácvik • konfliktní situace s hosty, spolupracovníky - příčiny, způsob řešení, nácvik • frustrace, deprivace, stres <u>Zásady společenského chování - 10 hodin</u> • zásady společenského chování na kulturních akcích • zásady společenského chování na pracovišti • profesní etika • zásady společenského chování a kulturní odlišnosti hostů
Integrace předmětů	• Komunikace ve službách
Mezipředmětové vztahy	• Písemná a elektronická komunikace • Občanská nauka • Tělesná výchova • Stolničení • Technologie • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové	Kompetence k učení: • Vytváříme u žáků pozitivní vztah k učení a vzdělání

Název předmětu	Společenská výchova
kompetence žáků	• Vedeme žáky k ovládnutí různých technik učení, aby si uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • Učíme je efektivně vyhledávat zdroje informací a umět je zpracovat • Seznamujeme žáky různými způsoby práce s textem • Učíme je s porozuměním poslouchat mluvený projev - umět si dělat poznámky • Seznamujeme žáky s možností svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru pro své povolání • Motivujeme žáky k učení, vedeme je k realizaci vlastních nápadů • Vedeme žáky k samostatnému a efektivnímu zpracování témat učiva (referáty, prezentace, projekty) • Pomáháme žákům rozpoznávat překážky a problémy v učení • Vedeme žáky ke kladnému přijímání neúspěchů v učení
	Kompetence k řešení problémů: • Učíme žáka uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení - kritické myšlení • Nabízíme žákům na výběr prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat vědomosti a dovednosti nabyté při dřívějších aktivitách • Učíme spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi
	Komunikativní kompetence: • Učíme žáky vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování • Směřujeme žáky k používání odborné terminologie, k dodržování jazykové a stylistické normy v mluveném a psaném projevu • Rozvíjíme u žáků schopnost samostatně pracovat s textem, zaznamenávat a využívat podstatné myšlenky a využívat je při další činnosti • Učíme žáky formulovat srozumitelně a souvisle problém, navrhnout a zdůvodnit jeho řešení • Učíme žáky zpracovávat srozumitelně a správně souvislé texty, pracovní dokumenty, formuláře, životopis • Vedeme žáky k vyjadřování a chování v souladu se zásadami kultury projevu, k vhodnému postoji k radám a připomínkám učitele • Směřujeme žáky k aktivní účasti v diskusi s jinými lidmi, ke schopnosti argumentovat a obhájit své názory

Název předmětu	Společenská výchova
	Personální a sociální kompetence: • Rozvíjíme u žáků kladný postoj k druhým lidem, schopnost respektovat názory druhých jako předpoklad předcházení osobních konfliktů • Vedeme žáky k efektivní spolupráci s druhými lidmi jako předpokladu pro úspěšné řešení problémů • Vedeme žáky ke kritickému hodnocení a ověřování informací získaných pomocí prostředků informačních technologií, ke kritickému posuzování názorů, postojů a jednání jiných lidí • Směřujeme žáky k přijímání a odpovědnému plnění svěřených úkolů jako předpokladu pro úspěch v dalším učení • Podporujeme u žáků schopnost předkládat vlastní návrhy a řešení a tyto návrhy uplatnit při práci v týmu • Rozvíjíme u žáků schopnost přijímat kladně rady a kritiku jako východisko pro další práci Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.
Způsob hodnocení žáků	Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy. Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při ústním zkoušení nebo v didaktických testech. Součástí hodnocení je i hodnocení aktivity a vystupování v diskuzích.

Společenská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Společenská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - psychologie osobnosti		
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev	péče o zevnějšek, kultivovaný projev	profil osobnosti pracovníka v gastronomickém provozu zásady společenského chování
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	uplatňuje zásady společenského chování, dodržuje profesní etiku a vyhýbá se xenofobním projevům	osobnost zákazníka - typologie hostů, individuální zvláštnosti hostů zásady společenského chování zásady společenského chování na pracovišti profesní etika zásady společenského chování a kulturní odlišnosti hostů
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům	rozpozná typy hostů, umí reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům	obecná charakteristika osobnosti dynamické vlastnosti osobnosti osobnost zákazníka - typologie hostů, individuální zvláštnosti hostů
Tematický celek - sociální psychologie		
komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje mentalitu a zvyklosti	sociální komunikace - verbální, neverbální sociální konflikt - příčiny, druhy, způsoby řešení konfliktní situace s hosty, spolupracovníky - příčiny, způsob řešení, nácvik
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	komunikuje jasně a srozumitelně	sociální komunikace - verbální, neverbální asertivní chování - zásady, techniky, nácvik
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům	rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na jejich chování, snaží se přecházet konfliktům	sociální poznávání - chyby v procesu soc. poznávání asertivní chování - zásady, techniky, nácvik konfliktní situace s hosty, spolupracovníky - příčiny, způsob řešení, nácvik frustrace, deprivace, stres
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu	sociální komunikace - verbální, neverbální
Tematický celek - zásady společenského chování		
řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na	řeší běžné i neobvyklé situace s hosty, respektuje	vlastnosti osobnosti

Společenská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
individuální zvláštnosti hosta	zvláštnosti hostů	osobnost zákazníka - typologie hostů, individuální zvláštnosti hostů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se učí hledat kompromisní řešení a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k využití odborných znalostí, flexibility, adaptability, pracovitosti a zodpovědnosti. Učí se nést zodpovědnost za svou práci. Jsou vedeni k pochopení významu celoživotního vzdělávání, ke schopnosti získávat a vyhledávat informace v příslušných právních předpisech, tyto informace využít. Důraz je kladen na schopnost žáků komunikovat elektronickou formou, na schopnost vyhledávat informace o trhu práce, orientovat se v jejich nabídce.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni ke schopnosti řešit samostatně praktické úkoly s využitím digitálních technologií. Vedeme žáky k pochopení významu digitálních technologií jako prostředku komunikace a získávání a zpracování informací v pracovním i osobním životě. Učíme je reagovat na novinky v oblasti digitálních technologií, využívat je a pochopit jejich význam pro dnešní společnost.		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
péče o zevnějšek, kultivovaný projev	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> uplatňuje zásady společenského chování, dodržuje profesní etiku a vyhýbá se xenofobním projevům
řeší běžné i neobvyklé situace s hosty, respektuje zvláštnosti hostů	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na jejich chování, snaží se přecházet konfliktům
rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na jejich chování, snaží se přecházet konfliktům	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> uplatňuje zásady společenského chování, dodržuje profesní etiku a vyhýbá se xenofobním projevům
vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> komunikuje jasně a srozumitelně
rozpozná typy hostů, umí reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje mentalitu a zvyklosti
komunikuje jasně a srozumitelně	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu
vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu	-->	Společenská výchova -> 1. ročník -> komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje mentalitu a zvyklosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
uplatňuje zásady společenského chování, dodržuje profesní etiku a vyhýbá se xenofobním projevům	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> péče o zevnějšek, kultivovaný projev
rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na jejich chování, snaží se přecházet konfliktům	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> řeší běžné i neobvyklé situace s hosty, respektuje zvláštnosti hostů
uplatňuje zásady společenského chování, dodržuje profesní etiku a vyhýbá se xenofobním projevům	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na jejich chování, snaží se přecházet konfliktům
komunikuje jasně a srozumitelně	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu
komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje mentalitu a zvyklosti	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> rozpozná typy hostů, umí reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům
vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> komunikuje jasně a srozumitelně
komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje mentalitu a zvyklosti	<--	Společenská výchova -> 1. ročník -> vysvětlí význam informací a komunikace pro práci v gastroprovozu

6.17 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	17.5	50
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání, Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Charakteristika předmětu: Na odborném výcviku žák získá základní praktické dovednosti zaměřené na gastronomický provoz. Seznámi

Název předmětu	Odborný výcvik
	se se zásadami bezpečnosti a hygieny práce, dodržováním účelu a fungování kritických bodů v gastronomii (HACCP) a používání ochranných pomůcek. Orientuje se v odborné kuchařské literatuře a zná technologické postupy připravovaných pokrmů. Naučí se základním kuchařským dovednostem a organizaci práce během přípravy jídel. Dokáže sestavit jídelní lístek a menu dle gastronomických pravidel, má základní znalosti z gastronomie světových kuchyní. Dbá na správné dodržování technologických postupů, využívá znalosti o surovinách k přípravě jednotlivých pokrmů a při sestavování uplatňuje zásady správné životosprávy. Učí se zadané úkoly plnit zodpovědně a ručí za kvalitu vykonané práce.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	1. ročník Hygiena a bezpečnost práce Dotace učebního bloku: 36 Učivo: • hygiena a BOZP • seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením • rozdělení středisek na provozovně - výrobní, odbytová, skladovací • organizace práce odborného výcviku • zásady osobní hygieny, hygiena pomůcek a pracoviště • povinnosti kuchaře, ošetření pomůcek, používání inventáře při přípravě jídel Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska Dotace učebního bloku: 12 Učivo: • příprava výrobního střediska před započetím provozu • názorné seznámení s inventářem, nádobí a náčiní Práce s recepturami a odbornou literaturou Dotace učebního bloku: 18 Učivo: • seznámení s recepturami teplé a studené kuchyně a odbornou literaturou • normování, vážení, měření, převody jednotek • hmotnost porcí, ztráta při tepelné úpravě

Název předmětu	Odborný výcvik
	Nácvik předběžných úpravy při zpracování potravin Dotace učebního bloku: 60 Učivo: • základní technika - nácvik krájení • nácvik škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání a máčení • nácvik odblaňování, naklepávání, špikování, protýkání, obalování • nácvik kořenění, mletí, strouhání, šlehání, tření, lisování • nácvik kuchání a vykošťování • předběžná příprava jatečného masa • předběžná příprava drůbeže, ryb a zvěřiny • předběžná příprava zeleniny a ovoce • předběžná příprava luštěnin, obilovin, mlýnských výrobků a těstovin • předběžná příprava mléčných výrobků, vajec a koření Základní tepelné úpravy Dotace učebního bloku: 36 Učivo: • základní tepelné úpravy - vaření, táhnutí, pošírování, blanšírování, vaření v páře, zpařování, ve vodní lázni, konvektomatu, tlakovém hrnci - • dušení - druhy základů • pečení - v troubě, konvektomatu, roštu, rožni, grilování, zapékání, gratinování, na pánvi • pečení jednotlivých druhů potravin - masa, drůbeže, zvěřiny, moučných jídel • smažení - na pánvi, fritéze, smažení masa, ryb a drůbeže • smažení zeleniny, sýrů, hub, těsta Úpravy vývarů a polévek Dotace učebního bloku: 48 Učivo: • příprava a rozdělení polévek • vývary A,B,C, zesílení a čištění vývaru • hnědé polévky - dochucení a zesílení

Název předmětu	Odborný výcvik
	• vložky - syrové, vařené, pečené, smažené • zavářky - masité, z vnitřností, obilné, těstovina, zelenina • bílé polévky - zahušťování • zjemňování polévek, dochucení, zelené koření • polévky přesnídávkové, speciální a studené Úprava omáček Dotace učebního bloku: 36 Učivo: • příprava a rozdělení omáček, základy pro přípravu omáček, přísada a příchutí omáček • základní omáčky hrubé - příprava bílých omáček bešamel a veluté • příprava omáčky hrubé - španělská omáčka • příprava jemné teplé omáčky • příprava základní studené omáčky • příprava omáček z polotovarů a sušených směsí Úprava příloh Dotace učebního bloku: 60 Učivo: • příprava příloh k hlavním pokrmům • přílohy z brambor - vařené, dušené, pečené, smažené, nastavované kaše, bramborové knedlíky • příloha z mouky - knedlíky karlovarské, kynuté, houskové, z prášku • noky máslové, krupicové • přílohy z obilovin, rýže, pohanka, jáhly, kukuřice • přílohy z těstovin a luštěnin • přílohy ze zeleniny vařené, dušené, zadělávané • přílohy ze syrové zeleniny • jednodruhové saláty • dresink, zálivka Bezmasá jídla Dotace učebního bloku: 60

Název předmětu	Odborný výcvik
	Učivo: • bezmasá jídla - rozdělení, tepelné úpravy • bezmasá jídla z brambor • bezmasá jídla ze zeleniny • bezmasá jídla z hub a luštěnin • bezmasá jídla z obilovin • bezmasá jídla z těstovin • pokrmy z vajec a sýrů • moučná jídla , žemlovky, kaše • moučníky • hmotnost porcí, vážení, převody jednotek Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy Dotace učebního bloku: 54 Učivo: • společenské chování , technika obsluhy • inventář na úseku obsluhy • příprava odbytového střediska • základy obsluhy při podávání jídel • základy obsluhy při podávání nápojů • nácvik zručnosti • evidence pokrmů a nápojů, placení • práce s pokladnou a počítačem • výdej jídel a nápojů Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků Dotace učebního bloku: 30 Učivo: • praktické sestavování jídelního a nápojového lístku • gastronomická pravidla • jídelní lístek a jeho náležitosti

Název předmětu	Odborný výcvik
	• sestavování menu • nápojový lístek Opakování tématických celku Dotace učebního bloku: 48 Učivo: • opakování I. témat. celku - hygiena a bezpečnost práce • opakování II. témat. celku - předběžná úprava při zpracování potravin • opakování III. témat. celku - základní tepelné úpravy • opakování IV. témat. celku - úpravy polévek a vývarů • opakování V. témat celku - úprava omáček • opakování VI. témat. celku - úprava příloh • opakování VII. témat. celku - bezmasá jídla • nácvik normování <u>2. ročník</u> BOZP, hygienické předpisy Dotace učebního bloku: 7 Učivo: • školení BOZP, hygienické předpisy Opakování učiva z 1. ročníku Dotace učebního bloku: 63 Učivo: • předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu • polévky • vložky a zavařky do polévek • omáčky a jejich příprava, použití • přílohy z brambor, zeleniny, luštěnin • přílohy z mouky, těstovin, obilovin • bezmasé pokrmy ze zeleniny, hub, ovoce, luštěnin, obilovin • moučná jídla, kaše, žemlovky

Název předmětu	Odborný výcvik
	• zeleninové přílohy ze syrové zeleniny Hovězí maso Dotace učebního bloku: 98 Učivo: • úvod do hovězího masa, rozdělení na jednotlivé čtvrti • použití jednotlivých částí hovězího masa k tepelným úpravám • krájení a porcování hovězího masa u jednotlivých úprav, špikování a protýkání • příprava jednotlivých základů pro tepelnou úpravu hovězího masa • vařené hovězí maso • hovězí maso dušené - guláš, tokáň • dušení hovězího masa se zeleninou • příprava hovězích pečení na cibulovém základě • příprava hovězích pečení na zeleninovém základě • příprava hovězích pečení na základech s přidáním papriky a rajčatového protlaku • úpravy hovězích závitků a hovězího filé - plátků • úprava hovězích rolád, vhodnost surovin k jejich přípravě • úprava hovězího masa anglickým způsobem • specifické úpravy hovězího masa - smažení Telecí maso Dotace učebního bloku: 42 Učivo: • telecí maso - úvod • rozdělení telecí půlky, použití jednotlivých částí k tepelným úpravám • úprava telecího masa zaděláváním, vařením • dušení telecího masa, vhodnost jednotlivých základů • nadívané telecí maso, příprava nádivky • pečení telecího masa, vhodné doplňky Vepřové maso Dotace učebního bloku: 98

Název předmětu	Odborný výcvik
	Učivo: • vepřové maso - úvod • rozdělení vepřové půlky na jednotlivé části, volba vhodných tepelných úprav k přípravě • vykoštění, krájení, sekání na jednotlivé úpravy, volba vhodných základů k přípravě pokrmů z vepřového masa • vařené vepřové maso - ovar, vhodné doplňky • úprava vepřového masa dušením - guláše, perkelty • úprava vepřového masa se zeleninou, obilovinou, luštěninou • snižování tučnosti pokrmu • příprava vepřových závitků, masových rolád • pečení vepřového masa • smažení vepřového masa • uzené maso, příprava masa k uzení v el. udírně • použití uzeného masa v teplé a studené kuchyni • využití slaniny při přípravě jídel, vhodnost použití • příprava a pečení selete • vepřové hody - zabíjačka Úprava vnitřností Dotace učebního bloku: 28 Učivo: • úprava vnitřností - jednotlivé druhy, rozdělení • předběžná příprava vnitřností před tepelnou úpravou, volba vhodných tepelných úprav • úprava vnitřností vařením, zaděláváním, dušením • úprava vnitřností pečením, anglickým způsobem, zapékáním, smažením Skopové maso Dotace učebního bloku: 21 Učivo: • skopové maso - úvod, rozdělení skopové půlky • úprava skopového masa vařením, zaděláváním, dušením

Název předmětu	Odborný výcvik
	• skopové pečeně, vhodnost použití základů a vhodných doplňků k úpravě Ostatní druhy mas Dotace učebního bloku: 14 Učivo: • ostatní druhy mas - dělení, použití vhodných tepelných úprav, doplňků při jejich přípravě. Úprava jehněčího, kůzlečího a králíčího masa • úprava méně známých druhů masa - pštrosí, klokaní, bizoní maso Ryby Dotace učebního bloku: 49 Učivo: • ryby - úvod, rozdělení ryb do skupin, předběžná příprava, volba vhodných tepelných úprav u jednotlivých druhů a použitých doplňků • úprava ryb vařením - rybí várka, dušením - guláše • úprava ryb pečením na rožni, roštu, pánvi, vhodnost jednotlivých druhů a použitých doplňků • příprava ryb na grilu a udrně, vhodnost jednotlivých druhů ryb k těmto úpravám • smažení ryb, pravidla pro smažení ryb • úprava rybích rizot, rybí omáčky a doplňky k rybám, použití kaviáru v teplé kuchyni Úprava masa ze studenokrevných zvířat Dotace učebního bloku: 21 Učivo: • úprava masa ze studenokrevných zvířat, rozdělení do skupin, vhodnost tepelných úprav, použití v teplé a studené kuchyni, volba vhodných doplňků • měkkýši, obojživelníci - speciální úpravy žab, šneků, mušlí, slávek, ústřic • mořské plody - základní rozdělení, předběžná úprava - humr, langusta, krab. Úprava sladkovodních koryšů Drůbež Dotace učebního bloku: 28 Učivo: • drůbež - rozdělení do skupin, předběžná příprava, vhodné tepelné úpravy k přípravě jednotlivých druhů a částí drůbežího masa

Název předmětu	Odborný výcvik
	• úprava drůbeže hrabavé vařením, dušením, zaděláváním, smažením • úprava vodní drůbeže - dušením, pečením, vhodné doplňky • nadívání a pečení drůbeže vodní i hrabavé, příprava nádivek Zvěřina Dotace učebního bloku: 35 Učivo: • zvěřina - rozdělení do skupin, předběžná příprava jednotlivých druhů • úprava nízké zvěřiny - vhodnost tepelných úprav, volba vhodných základů a doplňků • úprava vysoké zvěřiny - úpravy jednotlivých druhů, příprava láku • úprava dušením, zaděláváním, pečením a smažením • příprava pokrmů z černé a červené zvěřiny, volba základů a jednotlivých tepelných úprav • úprava pernaté zvěřiny, vhodnost použití jednotlivých doplňků a tepelných úprav Mletá masa Dotace učebního bloku: 28 Učivo: • mletá masa - vhodnost přípravy, volba surovin k jejich přípravě, vhodnost tepelných úprav, druhy mletých mas • jednodruhová mletá masa, vhodnost tepelných úprav pečením, smažením, volba správných doplňků • směsi mletých mas, jejich použití • úprava mletých mas pečením, dušením, smažením • příprava hašé, prejtu, masového nákypu Příprava pokrmů z polotovarů jatečných zvířat Dotace učebního bloku: 21 Učivo: • příprava pokrmů z polotovarů mas jatečných, drůbeže • úpravy kalibrovaných jatečných mas, drůbeže. Jejich přednost při tepelných úpravách • úpravy rostlinných mas - sojové maso, Robi, seitan Opakování učiva Dotace učebního bloku: 28

Název předmětu	Odborný výcvik
	Učivo: • opakování učiva jatečné maso - hovězí, telecí • opakování učiva jatečné maso - vepřové, skopové, vnitřnosti • opakování učiva - ostatní druhy masa, mleté maso • opakování učiva - ryby, drůbež, zvěřina 3.ročník Hygiena a BOZP Dotace učebního bloku: 7 Učivo: • školení BOZP • seznámení s pracovištěm a učivem 3. ročníku Opakování učiva II. ročníku Dotace učebního bloku: 70 Učivo: • předběžná příprava surovin • základní tepelné úpravy • polévky a omáčky • přílohy • hovězí maso, hovězí vnitřnosti • telecí maso, telecí vnitřnosti • vepřové maso, vepřové vnitřnosti • skopové maso, skopové vnitřnosti • ryby, drůbež, zvěřina • bezmasé pokrmy Příprava a nácvik jídel na objednávku Dotace učebního bloku: 70 Učivo: • z hovězího masa • z telecího masa

Název předmětu	Odborný výcvik
	• z vepřového masa • z ryb sladkovodních, mořských • z mořských plodů • ze zvěřiny • z drůbeže • z mletého masa • příprava šťávy • úprava anglickým způsobem, na grilu, roštu, papilotě a alobalu Příprava a nácvik pokrmů studené kuchyně Dotace učebního bloku: 70 Učivo: • majonézy, rosoly, aspiky, marinády • pochoutková másla • chlebičky, chuťovky, kanapky • výrobky ze sýrů • složité saláty • plněná zelenina a ovoce • výrobky z vajec • výrobky z ryb, kaviáru a mořských plodů • masové pěny, galantiny, huspeniny • nářezy a obložené mísy Příprava teplých a studených předkrmů Dotace učebního bloku: 42 Učivo: • příprava studených předkrmů • teplé předkrmy z vajec, sýrů, hub • z masa a vnitřností • z drůbeže a ryb • ze zeleniny a ovoce

Název předmětu	Odborný výcvik
	• speciální úpravy předkrmů Nácvik a příprava jídel zahraničních kuchyní Dotace učebního bloku: 42 Učivo: • charakteristika evropských kuchyní - italská, německá, francouzská, maďarská, ruská a anglická • charakteristika asijských kuchyní - čínská, japonská, indická • charakteristika americké kuchyně - charakteristika africké kuchyně • charakteristika australské kuchyně • národní a krajské speciality Příprava a nácvik moučníků Dotace učebního bloku: 77 Učivo: • druhy těst, příprava surovin • linecké těsto, příprava • listové těsto, příprava • piškotové těsto, příprava • třené těsto, příprava • odpalované těsto • plundrové těsto • náplně a polevy • pudinky, sladké omáčky • zmrzlina a spec. úpravy zmrzlina • teplé nápoje Dietní stravování, příprava a nácvik jídel Dotace učebního bloku: 84 Učivo: • charakteristika a rozdělení diet • dieta žlučnická • dieta žaludeční

Název předmětu	Odborný výcvik
	• dieta diabetická • dieta redukční • kombinace diet • zvláštní druhy stravy - vegetariánská • makrobiotická strava • diferencovaná strava - předškolní věk • diferencovaná strava - dospělý • diferencovaná strava - starších osob • požadavky na přípravu dietních jídel Příprava a nácvik pokrmů z polotovarů Dotace učebního bloku: 21 Učivo: • příprava jídel ze sypkých směsí • příprava pokrmů z opracovaných surovin • příprava pokrmů z konzerv a polotovarů Opakování probraného učiva Dotace učebního bloku: 49 Učivo: • opakování- jídla na objednávku • opakování - studená kuchyně • opakování - teplé předkrmy • opakování - zahraniční kuchyně • opakování - moučníky • opakování - dietní stravování • opakování - pokrmy z polotovarů
Integrace předmětů	• Odbyt a obsluha • Výroba pokrmů • Ekonomické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Technologie

Název předmětu	Odborný výcvik
	• Stolničení • Restaurační provoz • Ekonomika • Potraviny a výživa • Anglický jazyk
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Vštěpujeme význam učení a vzdělání Motivujeme žáky k učení, vedeme je k realizaci vlastních nápadů a představ Vedeme žáky, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání Učíme žáky využívat ke svému učení různé informační zdroje, dokázat využívat své dosavadní zkušenosti i zkušenosti jiných lidí Usměrňujeme žáky ke kladné reakci na kritiku, hodnocení a dobře míněné rady Používáme sebehodnocení žáků Zařazujeme zpětnou vazbu na výuku Kompetence k řešení problémů: Vedeme žáky k porozumění zadaného úkolu a určení podstaty problému Směřujeme žáky k využívání vlastního úsudku a předchozích zkušeností, k samostatné volbě vhodných pomůcek a literatury Podporujeme vzájemnou spolupráci žáků a práci v týmu jako vhodný způsob řešení problémů Učíme žáky porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek Vedeme žáky k tomu, aby dokázali objektivně porovnávat odborné názory, mediální tvrzení, vlastní znalosti a praktické zkušenosti Komunikativní kompetence: Učíme žáky formulovat srozumitelně a souvisle problém, navrhnout a zdůvodnit jeho řešení Vedeme žáky k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru odborné kvalifikace, ovládání odborné terminologie a pracovní pokyny v mluveném a psaném projevu Vedeme žáky k vyjadřování a chování v souladu se zásadami kultury projevu, k vhodnému postoji k radám a připomínkám učitele

Název předmětu	Odborný výcvik
	Personální a sociální kompetence: Připravujeme žáky přijímat kritiku své činnosti, poučit se z ní, vyvodit si závěry pro svou další činnost ve výuce i v běžném životě Učíme žáky odhadnout důsledky svého jednání a chování v různých situacích při školní výuce i v běžném životě Rozvíjíme u žáků kladný postoj k druhým lidem, schopnost respektovat názory druhých jako předpoklad předcházení osobních konfliktů Připravujeme žáky na práci v menších i větších pracovních kolektivech, na jejich výhody, nevýhody i pracovní úskalí Vysvětlujeme žákům důležitost zodpovědnosti k práci, k podniku ve kterém pracuje, ke kolegům i k sobě samotným Matematické kompetence: Učíme žáky normování počtu porcí, převody základních kuchyňských jednotek, kalkulace cen pokrmů Vysvětlujeme důležitost znalosti základních matematických dovedností v běžné kuchařské praxi Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: Vyučujeme zásady základních druhů diet Učíme využívat znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav při přípravě pokrmů Zařazujeme do výuky moderní kulinářské techniky, úpravy pokrmů a suroviny Vštěpujeme žákům pravidla zdravé a racionální výživy Upozorňujeme na škodlivost a následky kouření, požívání alkoholu a jiných návykových látek a snažíme se o prevenci patologických společenských jevů Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad: Vedeme k využívání poznatků z oblasti hygieny osobní, provozní, hygieny potravin a bezpečnosti práce Připravujeme žáky využívat teoretické i praktické znalosti o základních druzích potravin Učíme vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umět je použít Učíme orientovat se v základním rozdělení masa a jeho použití při přípravě pokrmů Směřujeme žáky aby byli schopni určit správné podmínky pro skladování potravin a nápojů a aby uměli zvolit správný způsob skladování potravin Vedeme k praktickému využití teoretických znalostí gastronomických pravidel Pracujeme s recepturami teplých pokrmů, recepturami studených pokrmů a odbornou literaturou

Název předmětu	Odborný výcvik
	Učíme ovládat kulinářské techniky a technologické postupy přípravy pokrmů z jatečných a ostatních druhů masa a vnitřností Učíme znalost rozdělení a přípravy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů Vštěpujeme žákům zásady první pomoci a postupu v případě úrazu na pracovišti Dbáme na to, aby žáci pracovali se stroji a zařízením pod vedením UOV nebo instruktora OV Učíme žáky orientovat se a zvládnout techniky přípravy pokrmů studené kuchyně Ovládat techniku odbytu: Vedeme žáky k tomu aby se chovali vždy slušně a profesionálně Vštěpujeme žákům využívat základy psychologie při jednání s hostem Učíme žáky respektovat osobnost zákazníka Učíme žáky využívat estetické cítění při práci a při prezentaci pokrmů Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Školíme žáky pravidelně ze zásad BOZP, PO a hygienických pravidel na pracovišti Dbáme aby žáci dodržovali pravidla BOZP Učíme žáky respektovat specifika předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví v jednotlivých odbytových střediscích Učíme jak postupovat v případě úrazu Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Směřujeme žáky dbát na kvalitu provedené práce Učíme žáky zohledňovat a akceptovat požadavky zákazníka Učíme žáky chápat kvalitu jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku Vedeme žáky dodržovat stanovené předpisy systému řízení jakosti Motivujeme žáky dbát na zabezpečování kvality výrobků a detailní přesnost Digitální kompetence: • učíme žáky využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě • učíme žáky využívat a nastavovat digitální technologie podle vlastní potřeby a podle požadavků v pracovním prostředí • učíme žáky využívat digitální prostředky jako nástroj vyjadřování • učíme žáky reagovat na proměnlivost digitálních technologií a posuzovat jejich vliv na společnost, osobní a pracovní život jedince a na životní prostředí

Název předmětu	Odborný výcvik
	vedeme žáky, aby při komunikaci a sdílení informací jednali eticky, s ohleduplností a respektem k druhým lidem
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Výuka předmětu Odborný výcvik oboru kuchař probíhá v menším objemu v teoretické formě v učebnách a odborných učebnách školy, případně ve vyhrazených místnostech na odloučených pracovištích. Samotná praktická výuka probíhá v odborné učebně školy (cvičná kuchyňka), v kuchyni školní jídelny a na dalších smluvních odloučených pracovištích - Clarion hotel, NH hotel kongres, hotel Hesperia, restaurace U Kristýna, café Opera, Plan B, Lobster restaurant, bistro Paulus, pivovar Chomout, penzion U Bláhů a MŠ Kopretinka.
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Základem hodnocení je správné používání odborných pojmů, orientace v jednotlivých technologických procesech, schopnosti vybrat správné suroviny na konkrétní výrobek. Prolínají se metody praktického zkoušení s ústním a písemným. Součástí hodnocení je schopnost týmově pracovat. Při hodnocení se sleduje věcná správnost. Součástí hodnocení je i aktivní přístup při plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, chování žáků v souladu s osvojenými zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Matematické kompetence - Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad - Ovládat techniku odbytu - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
Tematický celek - Hygiena a bezpečnost práce		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje zásady BOZP, požární ochrany, hygieny práce	hygiena a BOZP
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením
		rozdělení středisek na provozovně - výrobní, odbytová, skladovací
		organizace práce odborného výcviku
		zásady osobní hygieny, hygiena pomůcek a pracoviště
		povinnosti kuchaře, ošetření pomůcek, používání inventáře při přípravě jídel
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	uvede bezpečnostní rizika, příčiny pracovních úrazů, prevence	hygiena a BOZP
		seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením
		povinnosti kuchaře, ošetření pomůcek, používání inventáře při přípravě jídel
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	hygiena a BOZP
		seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	hygiena a BOZP
		seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením
Tematický celek - Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	popíše organizaci práce ve výrobním středisku	organizace práce odborného výcviku
		příprava výrobního střediska před započítím provozu
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	názorné seznámení s inventářem, nádobí a náčiní
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	seznámení se skladováním potravin a s druhy skladů	rozdělení středisek na provozovně - výrobní, odbytová, skladovací
		příprava výrobního střediska před započítím provozu
Tematický celek - Práce s recepturami a odbornou literaturou		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	seznámení s recepturami teplé a studené kuchyně a odbornou literaturou

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		normování, vážení, měření, převody jednotek
		hmotnost porcí, ztráta při tepelné úpravě
Tematický celek - Nácvik předběžné úpravy při zpracování potravin		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	hygiena a BOZP
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		zásady osobní hygieny, hygiena pomůcek a pracoviště názorné seznámení s inventářem, nádobí a náčiní
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	základní technika - nácvik krájení
		nácvik škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání a máčení
		nácvik odblaňování, naklepávání, špikování, protýkání, obalování
		nácvik kořenění, mletí, strouhání, šlehání, tření, lisování
		nácvik kuchání a vykošťování
		předběžná příprava jatečného masa
		předběžná příprava drůbeže, ryb a zvěřiny
		předběžná příprava zeleniny a ovoce
		předběžná příprava luštěnin, obilovin, mlýnských výrobků a těstovin
		předběžná příprava mléčných výrobků, vajec a koření
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	seznámení se strojovým vybavením na pracovišti	názorné seznámení s inventářem, nádobí a náčiní
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	zná a umí rozdělit a použít předběžnou přípravu surovin	základní technika - nácvik krájení
		nácvik škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání a máčení
		nácvik odblaňování, naklepávání, špikování, protýkání, obalování
		nácvik kořenění, mletí, strouhání, šlehání, tření, lisování

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		nácvik kuchání a vykošťování
		předběžná příprava jatečného masa
		předběžná příprava drůbeže, ryb a zvěřiny
		předběžná příprava zeleniny a ovoce
		předběžná příprava luštěnin, obilovin, mlýnských výrobků a těstovin
		předběžná příprava mléčných výrobků, vajec a koření
Tematický celek - Základní tepelné úpravy		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	vaření, táhnutí, pošírování, blanšírování, vaření v páře, spařování, ve vodní lázni, konvektomatu, tlakovém hrnci
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		dušení - druhy základů
		pečení - v troubě, konvektomatu, roštu, rožni, grilování, zapékání, gratinování, na pánvi
		pečení jednotlivých druhů potravin - masa, drůbeže, zvěřiny, moučných jídel
		smažení - na pánvi, fritéze, smažení masa, ryb a drůbeže
	smažení zeleniny, sýrů, hub, těsta	
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	hygiena a BOZP
Tematický celek - Úpravy vývarů a polévek		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	příprava a rozdělení polévek
		vložky - syrové, vařené, pečené, smažené
		zavářky - masité, z vnitřností, obilné, těstovina, zelenina
		polévky přesnídávkové, speciální a studené
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	připravuje jednotlivé druhy polévek a zná jejich rozdělení	příprava a rozdělení polévek
dohotovuje a expeduje pokrmy		vývary A,B,C, zesílení a čištění vývaru
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		hnědé polévky - dochucení a zesílení
		vložky - syrové, vařené, pečené, smažené

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		zavářky - masité, z vnitřností, obilné, těstovina, zelenina
		bílé polévky - zahušťování
		zjemňování polévek, dochucení, zelené koření
Tematický celek - Úprava omáček		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	připravuje různé druhy omáček a zná jejich rozdělení	příprava a rozdělení omáček, základy pro přípravu omáček, přísada a příchut' omáček
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		základní omáčky hrubé - příprava bílých omáček bešamel a veluté
dohotovuje a expeduje pokrmy		příprava omáčky hrubé - španělská omáčka
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		příprava jemné teplé omáčky
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		příprava základní studené omáčky
		příprava omáček z polotovarů a sušených směsí
Tematický celek - Úprava příloh		
dohotovuje a expeduje pokrmy	orientuje se v rozdělení příloh a jejich přípravě	příprava příloh k hlavním pokrmům
		přílohy z brambor - vařené, dušené, pečené, smažené nastavované kaše, bramborové knedlíky
		přílohy z mouky - knedlíky karlovarské, kynuté, houskové, z prášku
		noky máslové, krupicové
		přílohy z obilovin, rýže, pohanka, jáhly, kukuřice
		přílohy z těstovin a luštěnin
		přílohy ze zeleniny vařené, dušené, zadělávané
		přílohy ze syrové zeleniny
dohotovuje a expeduje pokrmy	zvládá přípravu jednoduchých salátů	jednoduché saláty
		dresink, zálivka
Tematický celek - Bezmasá jídla		
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy	bezmasá jídla - rozdělení, tepelné úpravy
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		bezmasá jídla z brambor
		bezmasá jídla ze zeleniny

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		bezmasá jídla z hub a luštěnin
		bezmasá jídla z obilovin
		bezmasá jídla z těstovin
		pokrm z vajec a sýrů
		hmotnost porcí, vážení, převody jednotek
dohotovuje a expeduje pokrmy	připravuje moučné pokrmy	moučná jídla , žemlovky, kaše
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		moučníky
		hmotnost porcí, vážení, převody jednotek
Tematický celek - Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy		
respektuje společenská pravidla	profesionálně jedná v souladu se společenským chováním	společenské chování , technika obsluhy
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	uplatňuje požadavky na hygienu a bezpečnost práce	hygiena a BOZP
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		výdej jídel a nápojů
rozlišuje malý a velký stolní inventář	orientuje se v rozdělení a použití inventáře na úseku obsluhy	inventář na úseku obsluhy
		příprava odbytového střediska
		nácvik zručnosti
respektuje společenská pravidla	uplatňuje zásady společenského chování a vystupování ve styku s hostem	základy obsluhy při podávání jídel
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		základy obsluhy při podávání nápojů
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	ovládá evidenci pokrmů a nápojů, práci s pokladnou a vyúčtování s hostem	evidence pokrmů a nápojů, placení
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		práce s pokladnou a počítačem
Tematický celek - Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	seznámí se s gastronomickými pravidly a používá je při sestavování jídelního lístku	praktické sestavování jídelního a nápojového lístku
		gastronomická pravidla
		jídelní lístek a jeho náležitosti
		sestavování menu

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		nápojový lístek
Tematický celek - Opakování tematických celků		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	pohovoří ve stručnosti o obsahu daného tematického celku, uvede jednotlivé příklady z hygieny a BOZP, předběžných příprav, základních tepelných úprav, polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů	opakování I. témat. celku - hygiena a bezpečnost práce
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		opakování II. témat. celku - předběžná úprava při zpracování potravin
dohotovuje a expeduje pokrmy		opakování III. témat. celku - základní tepelné úpravy
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		opakování IV. témat. celku - úpravy polévek a vývarů
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		opakování V. témat celku - úprava omáček
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		opakování VI. témat. celku - úprava příloh
respektuje společenská pravidla		opakování VII. témat. celku - bezmasá jídla
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		opakování IX. a X. témat. celku - pravidla spol. chování a sestavování jídelního a nápojového lístku
rozlišuje malý a velký stolní inventář		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou směřováni ke kladnému vztahu k práci		
Žáci jsou v odborném výcviku vedeni k rozšiřování svých znalostí, dovedností		
Žáci jsou vedeni k povědomí o pracovním prostředí, pracovních možnostech jaožto i k orientaci na trhu práce		
Žáci jsou motivováni a vedeni k dalšímu sebevzdělávání v oboru		
Žáci jsou vedeni k přizpůsobení se dynamice a rozvoji pracovního trhu		
Žáci jsoi informováni o možnostech rekvalifikace		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou směřováni ke kladnému vztahu k práci		
Žáci jsou v odborném výcviku vedeni k rozšiřování svých znalostí, dovedností		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
Žáci jsou vedeni k povědomí o pracovním prostředí, pracovních možnostech jaožto i k orientaci na trhu práce Žáci jsou motivováni a vedeni k dalšímu sebevzdělávání v oboru Žáci jsou vedeni k přizpůsobení se dynamice a rozvoji pracovního trhu Žáci jsou informováni o možnostech rekvalifikace		
Občan v demokratické společnosti		
Žákům je vysvětlován pojem demokracie z hledisek práv i povinností Žáci se učí diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách Žáci jsou vedeni ke zdravému sebevědomí, odpovědnosti za své činy a být schopni morálního úsudku Učí se jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení při řešení problému Jsou vedeni k aktivnímu přístupu k pracovnímu a občanskému životu včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce Vedeme žáky k odpovědnému a samostatnému jednání, respektování práv druhých lidí a jednání v souladu s morálními a společenskými principy.		
Člověk a digitální svět		
Žáci se učí využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dodržuje zásady BOZP, požární ochrany, hygieny práce	-->	Odborný výcvik -> 2. ročník -> uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti
orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> zná a umí rozdělit a použít předběžnou přípravu surovin
pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> připravuje jednotlivé druhy polévek a zná jejich rozdělení
dohotovuje a expeduje pokrmy	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> připravuje různé druhy omáček a zná jejich rozdělení
seznámení se strojovým vybavením na pracovišti	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
dohotovuje a expeduje pokrmy	-->	Odborný výcvik -> 2. ročník -> dohotovuje a expeduje pokrmy z hovězího masa

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
dohotovuje a expeduje pokrmy	-->	Odborný výcvik -> 2. ročník -> dohotovuje a expeduje pokrmy z vepřového masa
uplatňuje zásady společenského chování a vystupování ve styku s hostem	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> profesionálně jedná v souladu se společenským chováním
orientuje se v rozdělení a použití inventáře na úseku obsluhy	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> seznámí se s gastronomickými pravidly a používá je při sestavování jídelního lístku
zná a umí rozdělit a použít předběžnou přípravu surovin	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin
připravuje jednotlivé druhy polévek a zná jejich rozdělení	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
připravuje různé druhy omáček a zná jejich rozdělení	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> dohotovuje a expeduje pokrmy
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> seznámení se strojovým vybavením na pracovišti
profesionálně jedná v souladu se společenským chováním	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> uplatňuje zásady společenského chování a vystupování ve styku s hostem
seznámí se s gastronomickými pravidly a používá je při sestavování jídelního lístku	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> orientuje se v rozdělení a použití inventáře na úseku obsluhy
zná a umí rozdělit a použít předběžnou přípravu surovin	<--	Odborný výcvik -> 2. ročník -> zná předběžnou přípravu, vhodné tepelné úpravy, použití a doplňky

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Matematické kompetence • Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích • Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad • Ovládat techniku odbytu	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
	• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - BOZP, hygienické předpisy		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	školení BOZP, hygienické předpisy, první pomoc
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
Tematický celek - Opakování učiva z 1. ročníku		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	pohovoří ve stručnosti o obsahu daného tematického celku, uvede jednotlivé příklady z hygieny a BOZP, předběžných příprav potravin, základních tepelných úprav, polévek, omáček, příloh a bezmasých a moučných pokrmů	předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		polévky
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		vložky a zavařky do polévek
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		omáčky a jejich příprava, použití
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		přílohy z brambor, zeleniny, luštěnin
		přílohy z mouky, těstovin, obilovin
	bezmasé pokrmy ze zeleniny, hub, ovoce, luštěnin, obilovin	
	moučná jídla, kaše, žemlovky	
		zeleninové přílohy ze syrové zeleniny
Tematický celek - Hovězí maso		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná jednotlivé části hovězího masa	úvod do hovězího masa, rozdělení na jednotlivé čtvrti
		použití jednotlivých částí hovězího masa k tepelným

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
		úpravám
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	rozlišuje a charakterizuje hovězí maso z hlediska druhů, kvality, technologického využití a významu ve výživě	úvod do hovězího masa, rozdělení na jednotlivé čtvrti
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		použití jednotlivých částí hovězího masa k tepelným úpravám
		krájení a porcování hovězího masa u jednotlivých úprav, špikování a protýkání
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	seznámí se s přípravou pokrmů z hovězího masa	příprava jednotlivých základů pro tepelnou úpravu hovězího masa
dohotovuje a expeduje pokrmy		vařené hovězí maso
		hovězí maso dušené - guláš, tokáň
		dušení hovězího masa se zeleninou
		příprava hovězích pečení na cibulovém základě
		příprava hovězích pečení na zeleninovém základě
		příprava hovězích pečení na základech s přidáním papriky a rajčatového protlaku
		úpravy hovězích závitků a hovězího filé - plátků
		úprava hovězích rolád, vhodnost surovin k jejich přípravě
		úprava hovězího masa anglickým způsobem
		specifické úpravy hovězího masa - smažení
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy z hovězího masa	vařené hovězí maso
		hovězí maso dušené - guláš, tokáň
		dušení hovězího masa se zeleninou
		příprava hovězích pečení na cibulovém základě
		příprava hovězích pečení na zeleninovém základě
		příprava hovězích pečení na základech s přidáním papriky a rajčatového protlaku
		úpravy hovězích závitků a hovězího filé - plátků
		úprava hovězích rolád, vhodnost surovin k jejich přípravě

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577,5
		úprava hovězího masa anglickým způsobem
		specifické úpravy hovězího masa - smažení
Tematický celek - Telecí maso		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	rozlišuje a charakterizuje telecí maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	telecí maso - úvod
		rozdělení telecí půlky, použití jednotlivých částí k tepelným úpravám
dohotovuje a expeduje pokrmy	seznámí se s přípravou pokrmů z telecího masa	úprava telecího masa zaděláváním, vařením
		dušení telecího masa, vhodnost jednotlivých základů
		nařezané telecí maso, příprava nádivky
		pečení telecího masa, vhodné doplňky
Tematický celek - Vepřové maso		
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy z vepřového masa	vařené vepřové maso - ovar, vhodné doplňky
		úprava vepřového masa dušením - guláše, perkelty
		úprava vepřového masa se zeleninou, obilovinou, luštěninou, snižování tučnosti pokrmu.
		příprava vepřových závitků, masových rolád
		pečení vepřového masa
		smažení vepřového masa
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	rozlišuje a charakterizuje vepřové maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	vepřové maso - úvod
		rozdělení vepřové půlky na jednotlivé části, volba vhodných tepelných úprav k přípravě
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	seznámí se s přípravou pokrmů z vepřového masa	vykostění, krájení, sekání na jednotlivé úpravy, volba vhodných základů k přípravě pokrmů z vepřového masa
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		uzené maso, příprava masa k uzení v el. udírně
		použití uzeneho masa v teplé a studené kuchyni
		využití slaniny při přípravě jídel, vhodnost použití
		příprava a pečení selete
		vepřové hody - zabijačka
Tematický celek - Úprava vnitřností		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	úprava vnitřností - jednotlivé druhy, rozdělení předběžná příprava vnitřností před tepelnou úpravou, volba vhodných tepelných úprav
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou	úprava vnitřností vařením, zaděláváním, dušením úprava vnitřností pečením, anglickým způsobem, zapékáním, smažením
dohotovuje a expeduje pokrmy	seznámí se s přípravou pokrmů z vnitřností	úprava vnitřností vařením, zaděláváním, dušením úprava vnitřností pečením, anglickým způsobem, zapékáním, smažením
Tematický celek - Skopové maso		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dohotovuje a expeduje pokrmy ze skopového masa	úprava skopového masa vařením, zaděláváním, dušením
dohotovuje a expeduje pokrmy		skopové pečeně, vhodnost použití základů a vhodných doplňků k úpravě
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	rozlišuje a charakterizuje skopové maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	skopové maso - úvod, rozdělení skopové půlky
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	seznámí se s přípravou pokrmů ze skopového masa	skopové maso - úvod, rozdělení skopové půlky
		úprava skopového masa vařením, zaděláváním, dušením
		skopové pečeně, vhodnost použití základů a vhodných doplňků k úpravě
Tematický celek - Ostatní druhy mas		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se v pokrmech a úpravách moderní, zážitkové a netradiční gastronomie	ostatní druhy mas - dělení, použití vhodných tepelných úprav, doplňků při jejich přípravě
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dohotovuje a expeduje pokrmy z ostatních druhů mas	úprava jehněčího, kůzlečího a králíčího masa
dohotovuje a expeduje pokrmy		úprava méně známých druhů masa - pštrosí, klokaní, bizoní maso
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	seznámí se s přípravou pokrmů z ostatních druhů mas	ostatní druhy mas - dělení, použití vhodných tepelných úprav, doplňků při jejich přípravě úprava jehněčího, kůzlečího a králíčího masa úprava méně známých druhů masa - pštrosí, klokaní, bizoní maso
Tematický celek - Ryby		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná rozdělení a úpravu ryb sladkovodních, mořských	ryby - úvod, rozdělení ryb do skupin, předběžná příprava, volba vhodných tepelných úprav u jednotlivých druhů a použitých doplňků
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy z ryb	úprava ryb vařením - rybí várka, dušením - guláše
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		úprava ryb pečením na rožni, roštu, pánvi, vhodnost jednotlivých druhů a použitých doplňků příprava ryb na grilu a udírně, vhodnost jednotlivých druhů ryb k těmto úpravám smažení ryb, pravidla pro smažení ryb úprava rybích rizot, rybí omáčky a doplňky k rybám, použití kaviáru v teplé kuchyni
Tematický celek - Úprava masa ze studenokrevných zvířat		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	pojmenuje skupiny a druhy studenokrevných zvířat	úprava masa ze studenokrevných zvířat, rozdělení do skupin
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná předběžnou přípravu, vhodné tepelné úpravy, použití a doplňky	vhodnost tepelných úprav, použití v teplé a studené kuchyni, volba vhodných doplňků
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		měkkýši, obojživelníci - speciální úpravy žab, šneků, mušlí, slávek, ústřic mořské plody - základní rozdělení, předběžná úprava - humr, langusta, krab, sladkovodní koryši
Tematický celek - Drůbež		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	rozlišuje a charakterizuje drůbež z hlediska skupin, druhů, technologického využití a významu ve výživě	drůbež - rozdělení do skupin, předběžná příprava, vhodné tepelné úpravy k přípravě jednotlivých druhů a částí drůbežího masa
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	ovládá předběžnou přípravu drůbeže	drůbež - rozdělení do skupin, předběžná příprava, vhodné tepelné úpravy k přípravě jednotlivých druhů

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		a částí drůbežího masa
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy z drůbeže	úprava drůbeže hrabavé vařením, dušením, zaděláváním, smažením úprava vodní drůbeže - dušením, pečením, vhodné doplňky nadívání a pečení drůbeže vodní i hrabavé, příprava nádivek
Tematický celek - Zvěřina		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	rozlišuje a charakterizuje zvěřinu z hlediska skupin, druhů, technologického využití a významu ve výživě	zvěřina - rozdělení do skupin, předběžná příprava jednotlivých druhů
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná předběžnou přípravu zvěřiny	zvěřina - rozdělení do skupin, předběžná příprava jednotlivých druhů
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy ze zvěřiny	úprava nízké zvěřiny - vhodnost tepelných úprav, volba vhodných základů a doplňků úprava vysoké zvěřiny - úpravy jednotlivých druhů, příprava láku úprava dušením, zaděláváním, pečením a smažením příprava pokrmů z černé a červené zvěřiny, volba základů a jednotlivých tepelných úprav úprava pernaté zvěřiny, vhodnost použití jednotlivých doplňků a tepelných úprav
Tematický celek - Mletá masa		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletých mas	mletá masa - vhodnost přípravy, volba surovin k jejich přípravě, vhodnost tepelných úprav, druhy mletých mas jednodruhovú mletá masa, vhodnost tepelných úprav pečením, smažením, volba správných doplňků
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	seznámí se s přípravou pokrmů z mletých mas	jednodruhovú mletá masa, vhodnost tepelných úprav pečením, smažením, volba správných doplňků

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		směsi mletých mas, jejich použití. Úprava mletých mas pečením, dušením, smažením
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy z mletých mas	směsi mletých mas, jejich použití. Úprava mletých mas pečením, dušením, smažením
		příprava hašé, prejtu, masového nákypu
Tematický celek - Příprava pokrmů z polotovarů jatečných zvířat		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se v sortimentu a nabídce polotovarů, kalibrovaných mas, rostlinných mas	příprava pokrmů z polotovarů jatečných mas, drůbeže
		úpravy rostlinných mas - sójové maso, Robi, seitan
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná úpravy, vysvětlí výhody a nevýhody použití	úpravy kalibrovaných jatečných mas, drůbeže
		jejich přednost při tepelných úpravách
Tematický celek - Opakování učiva		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	pohovoří ve stručnosti o obsahu probraného tematického celku, uvede jednotlivé příklady z hygieny a BOZP, příklady úprav a pokrmů ze všech skupin jatečných a ostatních druhů mas	opakování učiva jatečné maso - hovězí, telecí
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		opakování učiva jatečné maso - vepřové, skopové, vnitřnosti
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		opakování učiva - ostatní druhy masa, mleté maso
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		opakování učiva - ryby, drůbež, zvěřina
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žákům je vysvětlován pojem demokracie z hledisek práv i povinností Žáci se učí diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách Žáci jsou vedeni ke zdravému sebevědomí, odpovědnosti za své činy a být schopni morálního úsudku Učí se jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení při řešení problému Jsou vedeni k aktivnímu přístupu k pracovnímu a občanskému životu včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce Vedeme žáky k odpovědnému a samostatnému jednání, respektování práv druhých lidí a jednání v souladu s morálními a společenskými principy.		
Člověk a životní prostředí		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
Žáci si osvojují základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, využití surovin a nakládání s obaly a odpady Žáci jsou vedeni k úctě k živé i neživé přírodě, ochraně životního prostředí a učí se chápat globální problémy světa Žáci znají a jsou vedeni k zásadám zdravého životního stylu, odpovědnosti za své zdraví a chápou postavení člověka v přírodě Žáci jsou informováni a poučeni o používání přídatných látek v potravinách, o poškozování a negativních dopadech na životní prostředí vlivem chemizace zemědělství a lidské činnosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou směřováni ke kladnému vztahu k práci Žáci jsou v odborném výcviku vedeni k rozšiřování svých znalostí, dovedností Žáci jsou vedeni k povědomí o pracovním prostředí, pracovních možnostech jaožto i k orientaci na trhu práce Žáci jsou motivováni a vedeni k dalšímu sebevzdělávání v oboru Žáci jsou vedeni k přizpůsobení se dynamice a rozvoji pracovního trhu Žáci jsou informováni o možnostech rekvalifikace		
Člověk a digitální svět		
Žáci se učí využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
zná předběžnou přípravu, vhodné tepelné úpravy, použití a doplňky	-->	Odborný výcvik -> 1. ročník -> zná a umí rozdělit a použít předběžnou přípravu surovin
orientuje se v sortimentu a nabídce polotovarů, kalibrovaných mas, rostlinných mas	-->	Odborný výcvik -> 2. ročník -> orientuje se v pokrmech a úpravách moderní, zážitkové a netradiční gastronomie
využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletých mas	-->	Odborný výcvik -> 3. ročník -> sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí
využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletých mas	-->	Odborný výcvik -> 3. ročník -> orientuje se v krajových a národních pokrmech
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> dodržuje zásady BOZP, požární ochrany, hygieny práce
dohotovuje a expeduje pokrmy z hovězího masa	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> dohotovuje a expeduje pokrmy
dohotovuje a expeduje pokrmy z vepřového masa	<--	Odborný výcvik -> 1. ročník -> dohotovuje a expeduje pokrmy

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
orientuje se v pokrmech a úpravách moderní, zážitkové a netradiční gastronomie	<--	Odborný výcvik -> 2. ročník -> orientuje se v sortimentu a nabídce polotovarů, kalibrovaných mas, rostlinných mas

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Matematické kompetence - Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad - Ovládat techniku odbytu - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
Tematický celek - Hygiena a BOZP		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence	školení BOZP
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		seznámení s pracovištěm a učivem 3. ročníku
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany	uvede zásady poskytnutí první pomoci	školení BOZP

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
zdraví při práci a požární prevence		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		seznámení s pracovištěm a učivem 3. ročníku
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
Tematický celek - Opakování učiva 2. ročníku		
dohotovuje a expeduje pokrmy	pohovoří ve stručnosti o obsahu probraného tematického celku z předchozího ročníku, uvede jednotlivé příklady z hygieny a BOZP, příklady úprav a pokrmů ze všech skupin jatečných a ostatních druhů mas	základní tepelné úpravy
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		polévky a omáčky
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		přílohy
		hovězí maso, hovězí vnitřnosti
		telecí maso, telecí vnitřnosti
		vepřové maso, vepřové vnitřnosti
		skopové maso, skopové vnitřnosti
		ryby, drůbež, zvěřina
	bezmasé pokrmy	
Tematický celek - Příprava a nácvik jídel na objednávku		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	připravuje jídla na objednávku z jednotlivých druhů jatečných mas	z hovězího masa
dohotovuje a expeduje pokrmy		z telecího masa
		z vepřového masa
		z ryb sladkovodních, mořských
		z mořských plodů
		ze zvěřiny
		z drůbeže
		z mletého masa
		příprava šťávy
	úprava anglickým způsobem, na grilu, roštu, papilotě a alobalu	
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	umí definovat pojem "jídla na objednávku", zná vhodné druhy a části mas	charakteristika jídel na objednávku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
		vhodné části jednotlivých druhů jatečných mas
Tematický celek - Příprava a nácvik pokrmů studené kuchyně		
dohotovuje a expeduje pokrmy	ovládá přípravu pokrmů studené kuchyně a studených předkrmů	majonézy, rosoly, aspiky, marinády
		pochoutková másla
		chlebíčky, chuťovky, kanapky
		výrobky ze sýrů
		složité saláty
		plněná zelenina a ovoce
		výrobky z vajec
		výrobky z ryb, kaviáru a mořských plodů
		masové pěny, galantiny, huspeniny
		nářezy a obložené mísy
Tematický celek - Příprava teplých a studených předkrmů		
dohotovuje a expeduje pokrmy	ovládá přípravu studených a teplých předkrmů	příprava studených předkrmů
		teplé předkrmy z vajec, sýrů, hub
		z masa a vnitřností
		z drůbeže a ryb
		ze zeleniny a ovoce
		speciální úpravy předkrmů
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná techniky, druhy, způsoby podávání a gramáže studených a teplých předkrmů	příprava studených předkrmů
dohotovuje a expeduje pokrmy		teplé předkrmy z vajec, sýrů, hub
		z masa a vnitřností
		z drůbeže a ryb
		ze zeleniny a ovoce
		speciální úpravy předkrmů
Tematický celek - Nácvik a příprava jídel zahraničních kuchyní		
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	orientuje se v kuchyních cizích zemí	charakteristika evropských kuchyní - italská, německá, francouzská, maďarská, ruská a anglická charakteristika asijských kuchyní - čínská, japonská,

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
		indická
		charakteristika americké kuchyně
		charakteristika africké kuchyně
		charakteristika australské kuchyně
		národní a krajové speciality
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání	charakteristika evropských kuchyní - italská, německá, francouzská, maďarská, ruská a anglická
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		charakteristika asijských kuchyní - čínská, japonská, indická
		charakteristika americké kuchyně
		charakteristika africké kuchyně
		charakteristika australské kuchyně
	národní a krajové speciality	
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	charakteristika evropských kuchyní - italská, německá, francouzská, maďarská, ruská a anglická
		charakteristika asijských kuchyní - čínská, japonská, indická
		charakteristika americké kuchyně
		charakteristika africké kuchyně
		charakteristika australské kuchyně
	národní a krajové speciality	
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	orientuje se v krajových a národních pokrmech	národní a krajové speciality
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
Tematický celek - Příprava a nácvik moučníků		
dohotovuje a expeduje pokrmy	charakterizuje a připravuje restaurační moučníky	druhy těst, příprava surovin
		linecké těsto, příprava
		listové těsto, příprava

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
		piškotové těsto, příprava
		třené těsto, příprava
		odpalované těsto
		plundrové těsto
		náplně a polevy
		pudinky, sladké omáčky
		zmrzliny a speciální úpravy zmrzliny
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná techniky, druhy, způsoby podávání a gramáže moučníků	druhy těst, příprava surovin
		linecké těsto, příprava
		listové těsto, příprava
		piškotové těsto, příprava
		třené těsto, příprava
		odpalované těsto
		plundrové těsto
		náplně a polevy
		pudinky, sladké omáčky
		zmrzliny a speciální úpravy zmrzliny
Tematický celek - Dietní stravování, příprava a nácvik jídel		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	charakteristika a rozdělení diet
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		dieta žlučnicková
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		dieta žaludeční
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		dieta diabetická
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		dieta redukční
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		kombinace diet

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		zvláštní druhy stravy - vegetariánská
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		makrobiotická strava
		diferencovaná strava - předškolní věk
		diferencovaná strava - dospělý
		diferencovaná strava - starších osob
		požadavky na přípravu dietních jídel
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	dodržuje požadavky na hygienu a bezpečnost práce v gastronomii	požadavky na přípravu dietních jídel
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
Tematický celek - Příprava a nácvič pokrmů z polotovarů		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se v sortimentu polotovarových potravin	příprava jídel ze sypkých směsí
		příprava pokrmů z opracovaných surovin
		příprava pokrmů z konzerv a polotovarů
dohotovuje a expeduje pokrmy	dohotovuje a expeduje pokrmy z polotovarů	příprava jídel ze sypkých směsí
		příprava pokrmů z opracovaných surovin
		příprava pokrmů z konzerv a polotovarů
Tematický celek - Opakování probraného učiva		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	pohovoří ve stručnosti o obsahu probraného tematického celku, uvede jednotlivé příklady z hygieny a BOZP, příklady úprav a druhů jídel na objednávku, pokrmů studené kuchyně, teplých a studených předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní a pokrmů z polotovarů	opakování- jídla na objednávku
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		opakování - studená kuchyně
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		opakování - teplé předkrmy
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		opakování - zahraniční kuchyně
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany		opakování - moučníky

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 525
zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy		opakování - dietní stravování
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		opakování - pokrmy z polotovarů
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		příprava k závěrečným zkouškám
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žákům je vysvětlován pojem demokracie z hledisek práv i povinností		
Žáci se učí diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách		
Žáci jsou vedeni ke zdravému sebevědomí, odpovědnosti za své činy a být schopni morálního úsudku		
Učí se jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení při řešení problému		
Jsou vedeni k aktivnímu přístupu k pracovnímu a občanskému životu včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce		
Vedeme žáky k odpovědnému a samostatnému jednání, respektování práv druhých lidí a jednání v souladu s morálními a společenskými principy.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci si osvojují základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, využití surovin a nakládání s obaly a odpady		
Žáci jsou vedeni k úctě k živé i neživé přírodě, ochraně životního prostředí a učí se chápat globální problémy světa		
Žáci znají a jsou vedeni k zásadám zdravého životního stylu, odpovědnosti za své zdraví a chápou postavení člověka v přírodě		
Žáci jsou informováni a poučeni o používání přídatných látek v potravinách, o poškozování a negativních dopadech na životní prostředí vlivem chemizace zemědělství a lidské činnosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou směřováni ke kladnému vztahu k práci		
Žáci jsou v odborném výcviku vedeni k rozšiřování svých znalostí, dovedností		
Žáci jsou vedeni k povědomí o pracovním prostředí, pracovních možnostech jaožto i k orientaci na trhu práce		
Žáci jsou motivováni a vedeni k dalšímu sebevzdělávání v oboru		
Žáci jsou vedeni k přizpůsobení se dynamice a rozvoji pracovního trhu		
Žáci jsoi informováni o možnostech rekvalifikace		
Člověk a digitální svět		
Žáci se učí využívat digitální zařízení ve školním a pracovním prostředí a ve veřejném životě		

Mezipředmětové závislosti

ŠVP výstup	Závislost	Předmět -> Ročník -> ŠVP výstup
sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	-->	Odborný výcvik -> 3. ročník -> orientuje se v kuchyních cizích zemí
sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	<--	Odborný výcvik -> 2. ročník -> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletých mas
orientuje se v krajových a národních pokrmech	<--	Odborný výcvik -> 2. ročník -> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů z mletých mas
orientuje se v kuchyních cizích zemí	<--	Odborný výcvik -> 3. ročník -> sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Odborný výcvik probíhá na pracovištích odborného výcviku v budově školy a smluvních pracovištích školy v Olomouci a okolí.

Pomůcky a učebnice pro žáky a studenty jsou k dispozici ve škole, učebnice jsou majetkem KRPŠ a žákům jsou každoročně zapůjčovány. Další vzdělávací aktivity (workshopy, soutěže, projekty, mobility) jsou materiálně zajištěny z grantů a z prostředků KRPŠ.

Pro odborný výcvik jsou čtvrtletně stanoveny závazné limity finančních prostředků na nákup materiálu potřebného k výuce odborného výcviku. Odborný výcvik uskutečňovaný na smluvních pracovištích je materiálně zajištěn na těchto pracovištích na základě Smlouvy o realizaci praktického vyučování, která je uzavírána na dobu neurčitou, příp. na období školního roku.

Popis personálního zajištění výuky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky a odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni. Ve škole je zřízeno Školní poradenské pracoviště, jehož členy jsou metodička primární prevence, výchovná a kariérová poradkyně a školní psycholožka.

Pedagogové využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy, organizace nebo pedagogická centra. Nové zkušenosti a dovednosti získávají i na zahraničních stážích a zahraničních jazykových kurzech.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce: Úřad práce Olomouc, Pedagogicko-psychologická poradna Olomouc

neziskové organizace: ARPOK - projekty s tématy týkající se globálního rozvojového vzdělávání (Světová škola, Aktivní občanství v globálních souvislostech) Člověk v tísní - projekty týkající se lidských práv (Z místa kde žijeme) Podané ruce - přednášky a programy pro žáky v rámci prevence závislostí, šikany

škola je fakultní školou: Univerzity Palackého Olomouc

školní rada: školní rada je složena ze zástupců školy, rodičů nezletilých žáků, zletilých žáků a zástupců kraje – zřizovatele školy. Schází se dvakrát ročně a úzce spolupracuje s vedením školy.

základní školy: projekt IKAP 2 - matematická a finanční gramotnost, spolupráce se ZŠ sv. Voršily v Olomouci, ZŠ a MŠ Olomouc, Svatoplukova 11, Fakultní ZŠ Olomouc, Hálkova 4 .

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků

konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, mimoškolní akce (výlety, exkurze), projektové dny, třídní schůzky.

Pravidelné školní akce

den otevřených dveří, divadlo, ples.