



Střední škola gastronomie a služeb
Frýdek-Místek, tř.T.G.Masaryka 451, příspěvková organizace

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM Gastronomické služby



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



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek,
tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

tel: 558 630 041 fax: 558 627 419

e-mail: sekretariat@ssgsfm.cz www.ssgsfm.cz

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj
ul. 28. října 117
702 18 Ostrava

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby
Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem
Jméno ředitele: Mgr. Libuše Plášková



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Obsah

1 PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	5
1.1 POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI.....	5
1.2 POPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ (KOMPETENCÍ) ABSOLVENTA.....	6
1.3 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	7
2 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	8
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	8
2.2 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V DANÉM PROGRAMU.....	8
2.3 PODMÍNKY PŘIJETÍ KE STUDIU	11
2.4 ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST	11
2.5 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	11
2.6 ORGANIZACE VÝUKY	12
2.7 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI.....	14
2.8 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ.....	16
2.9 REALIZACE BOZP A POŽÁRNÍ PREVENCE	16
3 UČEBNÍ PLÁN ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	18
4. ** VOLITELNÉ PŘEDMĚTY PRO SPOLEČNOU ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY.....	18
3.1 PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ V OBDOBÍ ZÁŘÍ – ČERVEN ŠKOLNÍHO ROKU	19
4 PŘEVODNÍ TABULKA RVP - ŠVP	20
5 UČEBNÍ OSNOVY JEDNOTLIVÝCH PŘEDMĚTŮ	21
1. CIZÍ JAZYK (ANGLICKÝ JAZYK, NĚMECKÝ JAZYK).....	36
2. CIZÍ JAZYK (ANGLICKÝ JAZYK, NĚMECKÝ JAZYK).....	50
OBČANSKÁ NAUKA.....	60
DĚJEPIS.....	71
APLIKOVANÁ PSYCHOLOGIE.....	79
CHEMIE	84
FYZIKA.....	89
BIOLOGIE A EKOLOGIE.....	95
MATEMATIKA.....	100
TĚLESNÁ VÝCHOVA	107



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	122
EKONOMIKA	132
ÚČETNICTVÍ	140
TECHNOLOGIE	147
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	157
STOLNIČENÍ	165
ADMINISTRATIVA.....	173
ODBORNÝ VÝCVIK	179
6 PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	194
7 MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	194
8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	194



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy: Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek,
tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj
ul. 28. října 117
702 18 Ostrava

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se může uplatnit v těchto profesích:

- Absolvent školního vzdělávacího programu Gastronomické služby disponuje kompetencemi pro řídicí činnost v provozovnách veřejného stravování při přípravě a odbytu jídel a nápojů. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Absolvent kontroluje kvalitu odvedené práce.
- Absolvent je připraven vykonávat provozní, marketingové, obchodně-podnikatelské činnosti v různých pracovních pozicích. Uplatní se rovněž při vykonávání povolání číšník, kuchař, recepční.
- Pro vykonání maturitní zkoušky se může ucházet o studium na vysoké škole v oboru cestovní ruch a hotelnictví.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



1.2 Popis výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa

1.2.1 Odborné kompetence

Absolventi vykonává odbornou činnost v oblasti výkonu profese:

- má odborné znalosti o specifických rysech provozoven společného stravování včetně organizace;
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládá druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy;
- společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském a minimálně v jednom cizím jazyce;
- organizuje a koordinuje činnost pracovních týmů ve výrobě a odbytu;
- sestavuje menu a jídelní lístky podle gastronomických pravidel pro různé příležitosti a dle zásad racionální výživy;
- organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- organizuje a koordinuje provoz jednotlivých úseků;
- nabízí a poskytuje služby v ubytovacích zařízeních, vykonává služby recepce;
- prezentuje a nabízí doplňkové služby ubytovacího zařízení;
- provádí vyúčtování s hostem a vyúčtování denní tržby.

Absolvent vykonává podnikatelské aktivity:

- vyhledává zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU;
- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních;
- sestavuje kalkulaci výrobků a služeb;
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce výrobků a služeb společného stravování a nabídku služeb cestovního ruchu;
- zná moderní formy prodeje v gastronomii;
- zajišťuje základní operace personálního charakteru.

Absolvent dbá na bezpečnost práce:

- dodržuje hygienické normy a základní předpisy týkající se bezpečnosti, ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- zná systém péče státu o zdraví pracujících včetně preventivní péče.

1.2.2 Klíčové kompetence

Absolvent:

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet;
- volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti dříve nabyté;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- v cizojazyčném prostředí komunikuje nejméně v jednom cizím jazyce;
- dodržuje jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii;
- podněcuje práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- vyhledává a posuzuje podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí;
- jedná v zájmu životního prostředí, je si vědom dopadu nezdravého způsobu života.

Absolvent byl veden tak, aby:

jednal loajálně v pozici zaměstnance i zaměstnavatele;

uplatňoval bezpředsudkový přístup k hostům;

jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, projevoval smysl pro čestnost.

1.3 Způsob ukončení vzdělávání

Dosažený stupeň vzdělání:

- **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Doklad o dosaženém vzdělání:

- **Vysvědčení o maturitní zkoušce**

Dle zákona 561/2004 Sb. O předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění a příslušných prováděcích právních předpisů.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

2.1 Identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek,
tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem

2.2 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Vzdělávací strategie školy je zakomponována do zásad, které se prolínají celým výchovně-vzdělávacím procesem.

Vzdělávací strategie:

- rozvíjí aktivní přístup žáka k pracovnímu životu, profesní kariéře, včetně schopností přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
- vytváří v žácích profesionální návyky, které lze uplatnit v praxi;
- vede k přijímání odpovědnosti a vytváření cílevědomého, trvalého přístupu žáků k samostatné i týmové práci, podporuje kladný vztah ke škole a zvolenému oboru;
- začleňuje žáky během studia mezi odborníky, a tím přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů;
- vytváří v žácích potřebu dalšího vzdělávání.

2.2.1 Metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování

Metody a formy ve vzdělávacím procesu odpovídají zkušenostem jednotlivých pedagogů v souladu s potřebami žáků. Zařazení metod je blíže konkretizováno na úrovni jednotlivých vyučovacích předmětů.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



V rovině teoretického vyučování budou ve větší míře uplatňovány moderní metody výuky s využitím nových didaktických pomůcek a moderní techniky společně se stávající:

- výklad, diskuze;
- práce s textem;
- samostatná práce;
- skupinová práce;
- metody názorně demonstrační;
- práce s PC;
- exkurze;
- besedy a přednášky s odborníky.

2.2.2 Způsoby rozvoje klíčových kompetencí ve výuce

Ve výuce jsou zařazena vhodná témata a příklady z praxe formou diskuzí, besed, soutěží tak, aby absolventi:

- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování a demokracie;
- pochopili význam účasti své i ostatních na utváření kulturního a společenského života;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uvědomili si vliv životního prostředí a rozvoje vědy na život lidí a rozhodovali se tak, aby chránili kulturní památky a přírodu;
- tvořivě a zdravě soutěžili, samostatně a odpovědně jednali v pracovní činnosti;
- samostatně komunicovali a rozhodovali se v běžných pracovních situacích, cílevědomě a rozhodně jednali, využívali získané vědomosti a dovednosti v praxi a našli zodpovědnost za své jednání;
- využívali informačních zdrojů ke zpracování odborných témat a dbali při tom na správnou stylizaci a odbornou terminologii;
- samostatně uplatnili získané dovednosti a návyky v odborné praxi, adaptovali se na jiná pracovní prostředí, přijímali nové požadavky a plnili svěřené úkoly, využili aktuální informační zdroje s možností uplatnění na trhu práce ve svém oboru.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



2.2.3 Způsoby rozvoje průřezových témat ve výuce

Občan v demokratické společnosti

- Výuka ve škole je zaměřená v duchu demokratického klimatu tak, aby žáci byli vedeni k vzájemné spolupráci, toleranci názorů a dialogu.
- Výuka ve škole formuje postoje žáků tak, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dokázali se navzájem respektovat a pomáhat si.
- Třídní učitelé pracují s jednotlivými žáky, seznamují se s jejich životními podmínkami, názory, postoji a snaží se je společně s rodiči co nejlépe formovat.

Člověk a svět práce

- Téma se realizuje především v předmětech Ekonomika, Občanská nauka, Administrativa a Společenská výchova.
- Žáci se orientují ve vyhledávání informací o pracovních příležitostech tak, aby měli ucelený přehled o nabídce pracovních míst a uplatnění ve svém oboru.
- Klade se důraz na celoživotní vzdělávání a motivaci k aktivnímu pracovnímu životu a pracovní kariéře.
- Během studia je pro žáky organizována beseda se zaměstnanci úřadu práce a živnostenského úřadu, která jim poskytne patřičné informace týkající se možnosti uplatnění na trhu práce.
- V rámci exkurzí a především odborné praxe v gastronomických zařízeních je věnována pozornost odborné činnosti žáků.

Člověk a životní prostředí

- Téma je stěžejní náplní učiva v předmětu Ekologie, ale prostupuje i dalšími vyučovacími předměty.
- Cílem je, aby žáci pochopili význam přírody pro člověka, získali informace o působení člověka na životní prostředí a přizpůsobili tomu své chování a jednání.
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby se chovali ekologicky ve všech oblastech svého života.
- Žáci se pravidelně účastní ekologické akce Den Země.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Informační a komunikační technologie

- Škola vytváří podmínky pro rozvíjení schopnosti žáků efektivně využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v každodenním životě.
- Žáci využívají prostředků ICT i v rámci specifik odborné kvalifikace, a to systematicky po celou dobu studia.
- Ze strany vedení školy jsou vytvářeny podmínky pro další vzdělávání a zdokonalování pedagogů a soustavné zvyšování úrovně jejich počítačové gramotnosti.

2.3 Podmínky přijetí ke studiu

Podmínkou přijetí ke studiu je:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky;
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů (kritéria přijímacího řízení pro daný školní rok stanoví ředitel školy a budou zveřejněna na internetových stránkách školy);
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů ke vzdělávání v daném oboru podle Nařízení vlády 689/2004 Sb. O soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, v platném znění. Zdravotní způsobilost uchazeče posoudí příslušný registrující lékař.

2.4 Zdravotní způsobilost

Žák musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů pro daný obor podle Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání.

2.5 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje maturitní zkouškou podle platných právních předpisů. Dokladem o dosažení středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy MŠMT.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



2.6 Organizace výuky

2.6.1 Odborná praxe

Odborná praxe v oboru gastronomie je rozdělena na část odborný výcvik, probíhá ve školním roce a část povinná odborná prázdninová praxe, probíhá v období červen až srpen.

Příprava žáků je organizována v čtyřletém denním studiu. Probíhá v 1. ročníku jeden učební den 5 hodin, ve 2. ročníku jeden učební den 6 hodin, ve třetím ročníku 2 učební dny 12 hodin, ve čtvrtém ročníku 2 učební dny 12 hodin v každém týdnu. V průběhu letních prázdnin mají žáci povinnou 4-týdenní prázdninovou praxi v restauračních a hotelových zařízeních.

Odborný výcvik je zajišťován v 1. ročníku v odborných učebnách školy. Ve 2.-4. ročníku je odborný výcvik realizován u podnikatelské sféry fyzických a právnických osob podnikajících v gastronomii. Smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování se uzavírají podle § 269, odst.2 Obchodního zákoníku a v souladu se zákonem č. 561/2004Sb. Všechna odborná restaurační a hotelová pracoviště jsou pod garancí profesní organizace UNIHOST, která jim uděluje akreditaci pro výuku odborného výcviku.

Žáci v odborném výcviku jsou rozděleni do učebně výrobních skupin pod vedením učitele odborného výcviku. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktora jmenovaného ředitelkou školy. Na základě schváleného přeřazovacího plánu jsou žáci zařazováni na jednotlivá pracoviště, která se v průběhu školního roku pravidelně obměňují.

Obor Gastronomie je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o vytvoření kladného vztahu ke zvolenému oboru.

Vzdělávací program umožňuje získání odborných vědomostí a manuálních zručností potřebných k výkonu povolání funkce obchodně provozních pracovníků, ve středním managementu hotelových zařízení. Při tvorbě ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Učivo odborných předmětů a odborného výcviku je vybíráno s ohledem na možnosti uplatnění absolventa v různých typech restauračních a hotelových zařízení.

Seznam pracovišť:

Odborná pracoviště pro výuku odborného výcviku pro obor Gastronomie:

Žáci 1. ročníku:

Odborné učebny školy – tematické celky stolování a obsluhy, příprava a zpracování potravin.

Další pracoviště, kde žáci vykonávají odborný výcvik ve 2. až 4. ročníku:

Odloučené pracoviště Střední školy gastronomie a služeb ve Frýdku-Místku – školní jídelna ul. Cihelní – obor kuchař, zde žáci získávají základní dovednosti v přípravě hotových pokrmů, skladování a manipulaci s potravinami.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Školní jídelna T. G. Masaryka – kuchař – žáci zde pracují ve školní kuchyni pod vedením učitele odborného výcviku, získávají znalosti v přípravě hotových jídel; číšník – ve školní jídelně probíhá výuka číšníků, kde získávají základní návyky jednoduché obsluhy.

Kavárna Radhošť – kuchař-číšník pod vedením učitele odborného výcviku, příprava hotových menu, minutkových pokrmů, restaurační a kavárenský způsob obsluhy.

Hotel Petr Bezruč – kuchař-číšník, obchodně-provozní pracovník pod vedením učitele odborného výcviku, hotelový komplex, kde žáci pracují v kuchyni, příprava všech typů pokrmů, v odbytovém úseku se seznámí se všemi typy a formami obsluhy, obchodně-provozní úsek (recepce, hotelové pokoje).

Hotel Odra – kuchař-číšník, obchodně-provozní pracovník – pod vedením učitele odborného výcviku, hotelový komplex s lázeňskou léčbou, v kuchyni příprava všech způsobů výroby pokrmů, v odbytovém úseku se seznámí se všemi typy a formami obsluhy, obchodně-provozní úsek (recepce, hotelové pokoje).

Hotel Empair hotelový komplex s převážně zahraniční klientelou. Hotel je specificky zaměřený především na poskytování služeb pro management automobilky Hyundai, kde žáci získají praktické znalosti a dovednosti obchodně-provozního pracovníka, pracovníka úseku recepce a housekeepingu. Na úseku výroby jsou zaměřeni na pokrmy mezinárodní kuchyně, specifikem je korejská kuchyně, v odbytovém úseku se seznámí se všemi typy a formami obsluhy. Osvojí si poznatky z oblasti návazných hotelových služeb, vzhledem ke klientele tohoto hotelu. Žáci si upevní a prohloubí jazykové znalosti.

Hotel Hukvaldy – hotelový komplex umístěný v rekreační zóně. Žáci nabývají praktických znalostí a dovedností obchodně-provozního pracovníka, pracovníka na úseku recepce a housekeepingu. Na úseku výroby připravují výrobky teplé i studené kuchyně, v odbytovém úseku se seznámí se všemi typy a formami obsluhy. Získají zde také poznatky z oblasti návazných hotelových služeb.

Individuální pracoviště, kde žáci pracují pod vedením instruktorů. Počet pracovišť je dán počtem žáků. Žáci zde vykonávají odborný výcvik na základě uzavřené smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování.

V průběhu studia mají žáci možnost absolvovat odborné kurzy:

- barmanský;
- sommeliérský;
- baristický;
- vyřezávání ovoce;
- studené kuchyně.

Škola zajišťuje také velké množství komerčních akcí, především rauty, recepce, bankety, na kterých se žáci podílí v rámci produktivní práce. V rámci produktivní práce žáci rovněž připravují výrobky studené kuchyně, které jsou prodávány ve školním bufetu.

V průběhu školního roku se žáci mají možnost pravidelně účastnit mnoha odborných soutěží v regionálních, celorepublikových a mezinárodních kolech.

Škola spolupracuje se zahraničními školami v Polsku, Itálii, na Slovensku.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



2.6.2 Teoretická výuka

Kompetence jsou dále rozvíjeny prostřednictvím těchto organizačních forem výuky. Jsou uskutečňovány na mezipředmětovém základě, a to v oblasti:

- gastronomie – návštěva hotelů a restaurací v turistických centrech, exkurze do výrobního podniku Plzeňský Prazdroj, a. s., Pivovaru Radegast Nošovice, výrobního podniku EKOMILK, s. r. o., Gastrofestivalu v Ostravě;
- ekonomické – úřad práce a živnostenský úřad – přednášky, besedy;
- sportovní – soutěže pořádané AŠSK ČR – např. lehká atletika, odbíjená, floorbal, fotbal, nohejbal, futsal, házená, stolní tenis, šachy, plavání, lyžování;
- jazykové a komunikativní – recitační soutěž, literární soutěž, olympiády v cizím jazyce, soutěž v psaní na počítačové klávesnici, znalostní soutěž z ICT;
- společenskovední a estetické – návštěva frýdeckého zámku a kulturních památek v regionu;
- matematické – Matematický klokan (mezinárodní soutěž, kategorie Junior); školní kolo matematické olympiády;
- přírodovědné – školní kolo chemické olympiády.

Škola zpracovává minimální program prevence sociálně patologických jevů, do jehož aktivit v souvislosti s organizací výuky patří:

- besedy s pracovníky Renarkonu;
- beseda s klientem léčeným pro závislost;
- přednášky na téma rodinná a sexuální výchova.

Škola umožňuje žákům účastnit se odborných zahraničních stáží v rámci programu Leonardo da Vinci, Sokrates apod., do nichž se zapojila.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit žáky k využití znalostí a kompetencí, které jim pomohou řešit běžné problémy života. Žáci si osvojí nástroje k plnému rozvinutí dovedností orientovat se v současných podmínkách politických i sociálně ekonomických, jsou schopni využít získané znalosti o chování člověka jako občana v demokratické společnosti a dokáží se přizpůsobit požadavkům trhu práce a efektivně používat prostředky informačních a komunikačních technologií. Žáci jsou vedeni k hospodárnému způsobu života a ochraně životního prostředí.

2. 7 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

2.7.1 Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Žáci se speciálními potřebami jsou evidováni u výchovného poradce. Tito žáci jsou zařazováni do běžných školních kolektivů. Ve výuce jsou zohledňovány u těchto žáků závěry ze zpráv kontrolního nebo psychologického vyšetření a na jejich základě k nim učitelé uplatňují individuální přístup. Pokud jsou žáci vyšetřeni ve speciálně pedagogickém centru a



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



mají doporučení k integraci, zpracovává škola individuálně vzdělávací plán. V těchto případech škola spolupracuje s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden i speciálně pedagogických center. Výchovný poradce kontroluje během roku výsledky vzdělávání těchto žáků ve spolupráci s třídním učitelem, jednotlivými pedagogy a rodiči. Rovněž v praktickém vyučování je k těmto žákům zaujímán individuální přístup ze strany učitelů odborného výcviku.

U žáků se specifickými vývojovými poruchami učení dbají pedagogové na to, aby používali ve výuce vhodné metody a formy výuky a hodnocení, dále aby respektovali individuální tempo jednotlivých žáků. Důraz je kladen také na to, aby tito žáci nebyli ohroženi školní neúspěšností a dalšími riziky, jež na ni navazují v oblasti sociálně patologických jevů. Respektování, rozšiřování a modifikace nápravných postupů ze strany školy jim napomůže absolvovat úspěšně studium v plném rozsahu. V některých případech je třeba vhodnými výchovnými postupy zvládnout problémy v chování žáků, které se specifickými vývojovými poruchami učení souvisí.

2.7.2 Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Žáci se sociálním znevýhodněním jsou v evidenci třídních učitelů, učitelů odborného výcviku, školního metodika prevence a výchovného poradce školy. Škola vychází z konkrétní situace, vzdělávacích schopností a potřeb žáků a zajišťuje pro ně například zapůjčení učebnic. Všichni pedagogičtí pracovníci, ale i žáci se seznamují se sociálně-kulturními zvláštnostmi těchto žáků, vyučující volí vhodné vyučovací metody a společenský přístup k nim. U žáků s rizikovým chováním je třeba volit vhodné výchovné prostředky a spolupracovat se sociálními pracovníky a jinými odborníky. Aby škola zabránila nízkému zájmu o vzdělání a předčasnému odchodu žáků ze vzdělávacího procesu, klade vysoké nároky na všechny učitele z hlediska motivace a výchovy žáků a z hlediska vytváření příznivého klimatu ve škole. Prostředkem k řešení těchto problémů je větší aktivizace žáků ve vyučování a intenzivní práce výchovného poradce. Soustavná pozornost je věnována prevenci nežádoucích sociálních projevů v chování žáků.

2.7.3 Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

S mimořádně nadanými žáky, kteří prokazují vysokou úroveň ve všech nebo pouze v některých činnostech, škola soustavně pracuje. Tito žáci projevují v těchto oborech vysokou motivaci, jsou v nich cílevědomí a kreativní, ale mohou mít problémy v sociálně komunikativní oblasti, jsou citliví na kritiku a hodnocení druhých a mohou mít i problémy v sebepojetí a sebehodnocení.

Při práci s nadaným žákem je důležitá znalost jeho rodinného prostředí, jeho vývoj na základní škole, jeho mimořádné nadání, ale i nedostatky a problémy. Významná je spolupráce všech učitelů, kteří mimořádně nadaného žáka vyučují.

Ve výuce těchto žáků je vhodné využívat problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi, skupinovou výuku a týmovou práci.

Škola může umožnit těmto žákům také rozšířenou výuku některých předmětů, umožnit vzdělávání podle individuálně vzdělávacího plánu, vytvářet skupiny těchto žáků a přizpůsobit



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



jim tempo a metody výuky nebo za podmínek daných školským zákonem přearadit mimořádně nadaného žáka do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

Při vzdělávání mimořádně nadaných žáků je důležité zjistit, v kterých činnostech a předmětech vynikají, a tomu přizpůsobit práci s nimi:

- vzdělanostní úroveň v jazycích a v matematice zjišťovat pomocí vstupních testů, které absolvují žáci na začátku studia, v ostatních předmětech vycházet z výsledků a vývoje žáka na základní škole a prostřednictvím motivačních pohovorů;
- podporovat mimořádně nadané žáky při jejich začlenění na odbornou praxi v cizojazyčném prostředí;
- zadávat seminární práce nebo projektové úlohy a pomáhat konzultacemi, soustavně s nimi pracovat;
- zapojovat tyto žáky do účasti na školních kolech olympiád, jazykových soutěží a soutěží odborných znalostí a dovedností, připravovat tyto žáky do vyšších kol soutěží;
- podchytit žáky s uměleckými sklony, talentem a nadáním v oblasti mluveného slova, hudby a pohybu a motivovat je k aktivní účasti na kulturních vystoupeních školy a školní akademii;
- ve společenskovědních předmětech se při práci s těmito žáky zaměřit na to, aby získali a upevnili si schopnost vytvořit si odpovídající sebehodnocení na základě pochopení své osobnosti, získali nebo rozvíjeli dovednosti v oblasti komunikace se spolužáky a učiteli a v navazování vztahu s druhými lidmi

2.8 Způsob hodnocení žáků

Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků jsou dána klasifikačním řádem, který vychází ze Zákona č. 561/2004 Sb. (v platném znění) o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. Klasifikační řád je součástí školního řádu a je zveřejněn na internetových stránkách školy.

Klíčové a odborné kompetence jsou hodnoceny individuálně dle schopnosti žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech průběžně.

2.9 Realizace BOZP a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů-zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005Sb, zákonu 561/2004 Sb. a zákonu 288/2003 Sb. podmínky pro práci mladistvých.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi předpisy vztahujícími se k BOZP jsou žáci prokazatelně seznamováni na začátku školního roku a toto stvrzují svým podpisem.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



V odborném výcviku dále předchází každému novému tematickému celku proškolení BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy, toto seznámení je zapsáno žákovi do deníku BOZP.

Je přesně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994Sb.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



3 Učební plán školního vzdělávacího programu

Název ŠVP:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie

Délka a forma vzdělávání:

Čtyřleté denní

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

Vyučovací předměty	1. roč.	2. roč.	3. roč.	4. roč.	Celkem
Povinné vyučovací předměty					
Český jazyk a literatura	3	4	3	3	13
1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	3	3	3	3	12
2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	2	2	1	1	6
Občanská nauka **		1	1	1	3
Dějepis**	1	1			2
Aplikovaná psychologie	1				1
Chemie	2				2
Fyzika		1			1
Biologie a ekologie		1			1
Matematika **	2	2	2	2	8
Tělesná výchova	3	2	2	2	9
Informační a komunikační technologie**	1	1	1	1	4
Ekonomika*	2	2	2	2	8
Účetnictví*			2	1	3
Technologie*	2	2	2	2	8
Potraviny a výživa*	2	2	1	1	6
Stolníčení*	2	2	2	2	8
Administrativa	2	1			3
Odborný výcvik	5	6	12	12	35
Celkem týdenních vyučovacích hodin	33	33	34	33	133

Poznámky k učebnímu plánu:

1. výuka 1. cizího jazyka navazuje na výuku na základní škole, jedná se o anglický jazyk, nebo německý jazyk
2. cizí jazyk se vyučuje jako doplnění kombinace 1. cizího jazyka (německý nebo anglický)
2. odborný výcvik v rozsahu 1 650 hodin za studium se uskutečňuje na pracovištích fyzických a právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem
3. * profilová část maturitní zkoušky
4. ** volitelné předměty pro společnou část maturitní zkoušky



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



3.1 Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Název ŠVP:	Gastronomické služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	Čtyřleté denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33	30
Sportovní kurz *	1		1	
Maturitní zkouška				2
Odborná praxe	4	4	4	
Časová rezerva (exkurze, výchovně-vzdělávací akce, opakování učiva)	2	3	2	5
Celkem	40	40	40	37

* Škola zařadí podle podmínek 1 - 2 sportovní kurzy:

- pro žáky 1. ročníku je doporučen výchovně výchovný lyžařský kurz
- pro žáky 3. ročníku je doporučen sportovně turistický kurz



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



4 Převodní tabulka RVP - ŠVP

Škola: Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková org
 Kód a název RVP: 65-41-L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Gastronomické služby

RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		Využití disponibilních hodin
	týdenních	celkových		týdenních	celkových	
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	5	160	Český jazyk a literatura	8	261	3
Cizí jazyky (anglický jazyk, německý jazyk)	16	512	1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	12	387	2
			2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	6	195	
Společenskovední vzdělávání	5	160	Občanská nauka	3	96	1
			Dějepis	2	66	
			Aplikovaná psychologie	1	33	
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Chemie	2	66	
			Fyzika	1	33	
			Biologie a ekologie	1	33	
Matematické vzdělávání	8	256	Matematika	8	258	
Estetické vzdělávání	5	160	Český jazyk a literatura	5	159	
Vzdělávání pro zdraví	8	256	Tělesná výchova	9	291	1
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	4	128	Informační a komunikační technologie	4	129	
Ekonomické vzdělávání	10	320	Ekonomika	8	258	1
			Účetnictví	3	96	
Výživa	8	256	Potraviny a výživa	6	195	
			Technologie	2	66	
Komunikace ve službách	3	96	Administrativa	3	99	
Výroba a odbyt v gastronomii	25	800	Odborný výcvik	35	1050	24
			Stolníčení	8	258	
			Technologie	6	192	
Disponibilní hodiny	27	864			0	
Celkem	128	4096		133	4221	
Navýšení hodin dle legislativy	5					
Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	133			133	4221	32

Odborná praxe	12 týdnů		12 týdnů	
Kurzy	2 týdny		2 týdny	



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



5 Učební osnovy jednotlivých předmětů

Učební osnova předmětu: Český jazyk a literatura

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 13

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	3	4	3	3	13

Počet hodin celkem: 420

Obecné cíle

Cílem předmětu Český jazyk a literatura je rozvíjet vyjadřovací a komunikační schopnosti žáků a naučit je využívat jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, aby byli schopni formulovat a obhajovat své názory. Kultivovaný jazykový projev je významným předpokladem pro dobré uplatnění na trhu práce i ve společnosti. Cílem předmětu je rovněž vést žáky k uplatňování mateřského jazyka v rovině recepce, reprodukce a interpretace a k pochopení jazyka jako jevu, ve kterém se odráží historický a kulturní vývoj národa. Jazykové vzdělávání přímo souvisí se vzděláváním literárním, jehož cílem je především vést žáky ke čtenářství, rozvíjet jejich schopnost analyzovat a interpretovat umělecké dílo a na základě jejich seznámení se základními díly světové i české umělecké literatury vést k tomu, aby získali celkový přehled o nejvýznamnějších autorech a dílech literatury, vývoji literatury, významu literatury v historii, kulturních dějinách a vzájemném vlivu literatury na další druhy umění. Cílem předmětu je vést žáky k čtení s porozuměním, aby byli schopni orientovat se v současném dění, uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury a porozumět současnosti na základě znalostí kulturně-historických souvislostí.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Vyučovací předmět je tvořen dvěma složkami: 1. jazykové vzdělávání a komunikace, 2. literární vzdělávání. Tyto složky se vzájemně prolínají a doplňují. Učivo jazykového vzdělávání a komunikace je rozděleno podle jednotlivých jazykovědných disciplín (pravopis, tvarosloví, slovo tvorba, syntax a stylistika), navazuje na učivo základní školy a prohlubuje ho. Výběr učiva vychází z tematických celků daných RVP a Katalogu požadavků k maturitní zkoušce (Český jazyk). V literárním vzdělávání jsou žáci seznámeni s literaturou a ostatními druhy umění a kulturou v České republice, přičemž stěžejní je seznámení žáků s vývojem české i světové literatury v kulturních a historických souvislostech. Důraz je kladen především na literaturu 20. století a současnou. V obou složkách předmětu je zcela zásadní práce s textem a získávání informací, orientace v textu a jeho analýza, žáci jsou vedeni ke čtení s porozuměním, seznamují se s různými technikami čtení. Součástí učiva je inovátorická výchova

Mezipředmětové vztahy: Cizí jazyk, Občanská nauka, Dějepis, Aplikovaná psychologie, Biologie a ekologie, Informační a komunikační technologie, Administrativa



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Český jazyk a literatura směřuje k tomu, aby žáci získali kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a přispívali k jejich tvorbě, uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, cítili potřebu rozvíjet duchovní život, dokázali rozeznat umělecký text od neuměleckého, vyjádřit prožitky z uměleckých děl a zároveň přistupovat s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí. Výuka dále směřuje k tomu, aby žáci získali přehled o kulturním dění, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, rovněž aby cítili potřebu občanské aktivity, vážili si demokracie a svobody a tvořili si vlastní úsudek.

Pojetí výuky

Jazykovému vzdělávání a komunikaci jsou věnovány v 1. až 4. ročníku 2 vyučovací hodiny týdně, literárnímu vzdělávání v 1., 3. a 4. ročníku 1 vyučovací hodina týdně, ve 2. ročníku 2 vyučovací hodiny týdně.

Metody jsou ve výuce voleny tak, aby se střídal rytmus práce i jednotlivé činnosti. Základní metodou je práce s texty (učebnice, čítanky, nakopírované ukázky z děl české i světové literatury, novinové články a různé typy písemností), textů je využíváno k nácviku čtení s porozuměním, rozborům, interpretacím, což je realizováno individuálně či ve skupinách. V hodinách je dále z metod využíván výklad, samostatná práce, diskuze, pro žáky jsou uspořádány exkurze, kulturní akce, soutěže. Dalšími pomůckami, které se ve výuce uplatňují, jsou sešity žáků, audio a video nahrávky, je využíván počítač, zejména k vyhledávání informací na internetu.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení žáků je průběžné a je realizováno pomocí ústního zkoušení, testů, písemných prací po ukončení tematického celku, slohových prací, hodnocena jsou stylistická cvičení, skupinová práce a projekty, referáty, samostatná práce. Při hodnocení je zohledňováno samostatné plnění zadaných úkolů i aktivita žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

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



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikační kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomovali význam demokracie. Seznamují se s jednotlivými etapami historického vývoje nejen v Čechách, ale i ve světě a učí se přemýšlet o důsledcích válek a totalitních systémů na svobodu jednotlivce i celého národa, zejména s přihlédnutím na možnosti literární tvorby a kulturních aktivit. Žáci se seznamují s významem pojmů svoboda, tolerance, solidarita, což je realizováno v hodinách literární výchovy prostřednictvím práce s literárními texty a v hodinách jazykového vzdělávání a komunikace volbou témat zadávaných stylistických cvičení i rozsáhlejších slohových prací (publicistické útvary, úvaha).

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby se zajímali o problematiku životního prostředí a jeho ochrany, což je realizováno především v hodinách jazykového vzdělávání a komunikace při zpracovávání slohových úkolů (např. vypravování, publicistické útvary, úvaha), případně v literární výchově během analýzy literárních děl.

Člověk a svět práce

Součástí výuky předmětu Český jazyk a literatura je příprava absolventa, který se díky svému odbornému profilu dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci se učí identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi a na základě vyhodnocení získaných



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



informací se odpovědně rozhodovat. V hodinách jazykové výchovy a komunikace jsou prováděna mluvní cvičení, která pomáhají rozvíjet úroveň verbálního projevu a sebe prezentace žáků, což pak mohou uplatnit při důležitých jednáních, například s potenciálními zaměstnavateli či vůbec ve své profesní oblasti, rovněž jsou prováděna písemná cvičení, především sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů a průvodních (motivačních) dopisů.

Informační a komunikační technologie

V předmětu Český jazyk a literatura jsou žáci vedeni k tomu, aby aktivně využívali prostředky informačních a komunikačních technologií, zejména internet, a to v literárním vzdělávání především při přípravě referátů a v hodinách jazykové výchovy a komunikace při přípravě slohových prací útvarů administrativního a odborného stylu.

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura

1. ročník

Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje varianty národního jazyka, rozpozná v textu příznakové jevy, ve vlastním jazykovém projevu vhodně využívá jazykové prostředky přiměřeně komunikační situaci- vyhledává informace v normativních příručkách českého jazyka a ve slovnících a encyklopediích- prokáže přehled o denním tisku, odborných časopisech a o knihovní službě	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- útvary národního jazyka- jazyková kultura- normativní příručky českého jazyka (Pravidla českého pravopisu, Slovník spisovné češtiny), zásady práce s nimi- denní tisk a odborné časopisy, knihovní služba	8
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v soustavě indoevropských jazyků- popíše vznik a vývoj češtiny- uvede základní údaje o české jazykovědě	Původ a vývoj spisovné češtiny <ul style="list-style-type: none">- vývojové tendence spisovné češtiny- postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	5
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní pravidla spisovné výslovnosti a druhy prozodických systémů (zvukomalbu, rýmy), vysvětlí základní fonetické pojmy	Zvuková stránka jazyka <ul style="list-style-type: none">- zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka- pravidla spisovné výslovnosti, nedostatky ve výslovnosti, vady	6
<ul style="list-style-type: none">- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	Grafická stránka jazyka <ul style="list-style-type: none">- hlavní principy českého pravopisu (psaní i/y, í/ý ve slovech domácích, psaní u/ú/ů,	8



<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a užívá řeč přímou a nepřímou 	<p>skupin bě/bje, pě/pje, mě/mně, psaní předložek s (se)/z (ze) a předpon s-(se-)/z-(ze)/vz-(vze-), velkých písmen, psaní slov cizího původu, interpunkce, psaní přímé řeči)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje slovní zásobu aktivní, pasivní, styl neutrální a příznakové lexikální jednotky, významové vztahy mezi slovy - používá vhodné jazykové prostředky i odbornou terminologii - tvoří synonyma, homonyma, antonyma - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak 	<p>Lexikologie, slovní zásoba, sémantika</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam slov, slovní zásoba aktivní a pasivní - frazeologie - homonyma, antonyma, synonyma - obohacování slovní zásoby (přejímání slov a tvoření nových slov) - stylové rozvrstvení slovní zásoby - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělání, terminologie 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje, patřičně argumentuje a obhajuje svá stanoviska, formuluje správně otázky a odpovědi - vhodně používá emocionální stránky mluveného i psaného projevu - rozlišuje a vyjadřuje postoj neutrální, pozitivní, kritický - rozpozná funkční styl 	<p>3.Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata slohu, slohotvorní činitele (objektivní a subjektivní) - funkční styly (prostě sdělovací, publicistický, odborný, umělecký) - komunikační situace, komunikační strategie - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - druhy řečnických projevů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná styly, slohové postupy a útvary prostě sdělovacího funkčního stylu (zpráva, oznámení) - vyhledá v tisku zprávu, oznámení - sestaví jednoduché útvary (zpráva, nabídka, pozvánka apod.), sestaví základní útvary 	<p>Projevy prostě sdělovací</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní znaky projevů prostě sdělovacích, postupy a prostředky jednoduchého popisu, jednoduchého vypravování, osobního dopisu, telefonického rozhovoru, zprávy, oznámení, žádosti, vyplňování tiskopisů, 	13



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



<p>administrativního stylu (životopis), komunikuje s institucemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá jednotlivé slohové postupy a útvary - vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně 	<p>elektronická pošta, pozvánka, telegram, blahopřání apod.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - po stylizačních cvičeních a analýze textů samostatně vytvoří vyprávění - přednese krátký projev - vyprávění 	<p>Umělecký styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyprávění (jeho základní znaky, postupy a prostředky, kompozice, jazyk), osnova 	13
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam umění v historii i v současnosti - popíše jednotlivé druhy umění - vysvětlí pojem literatura - vyjmenuje charakteristické znaky různých literárních textů, popíše jejich funkci 	<p>4.Literatura a ostatní druhy umění</p> <ul style="list-style-type: none"> - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - charakteristika literatury, její dělení a funkce 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci literární vědy - charakterizuje jednotlivé literární druhy a žánry, přiřazuje umělecká díla k těmto žánrům - rozezná umělecký text od neuměleckého 	<p>5.Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy literární vědy - literární druhy a žánry - metody interpretace textu 	4
<ul style="list-style-type: none"> - zařadí typická literární díla do historického kontextu - zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace - charakterizuje typické literární žánry - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje a interpretuje s využitím znalostí z literární teorie a literární historie umělecké texty, klasifikuje je podle literárních druhů a žánrů, vystihne jejich typické znaky - vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl - samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<p>6.Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s literárním textem, četba a interpretace textu - tvořivé činnosti <p>Starověká literatura a kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - centra kultury - nejstarší literární památky - orientální literatury - Bible - antická literatura <p>Sředověká evropská literatura a kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - středověké chápání světa a vzdělanost – význam Bible - románská a gotická kultura - znaky středověké literatury - významné literární památky 	26



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



	<p>Česká literatura a kultura středověku</p> <ul style="list-style-type: none">- staroslověnské písemnictví, Konstantin a Metoděj- latinsky psaná literatura, Kosmas- počátky česky psané literatury- literatura vrcholného středověku – doba Karla IV. (epika, legendy, lyrika, žákovská poezie, satira)- vznik dramatu <p>Literatura doby husitské</p> <ul style="list-style-type: none">- reformace- znaky husitské literatury- Husovi předchůdci- Mistr Jan Hus, vrcholné období husitství- doba pohusitská <p>Literatura a kultura renesance a humanismu</p> <ul style="list-style-type: none">- znaky renesance v různých druzích umění- renesanční humanismus- významní autoři italské, francouzské, španělské a anglické literatury a jejich dílo- humanismus v Čechách – latinsky píšící humanisté, národní humanismus (Bible kralická) <p>Barokní literatura a kultura</p> <ul style="list-style-type: none">- znaky barokního umění a jeho nejvýznamnější světoví představitelé- specifika českého barokního umění- literatura doby pobělohorské – domácí (tvorba pololidová a lidová), exulantská literatura (Komenský)	
--	--	--



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Počet hodin celkem: 132

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - v písemném i mluveném projevu užívá správné gramatické tvary konstrukce - určuje slovní druhy - odhaluje a opravuje morfologické chyby - určuje gramatické kategorie ohebných slovních druhů 	<p>1.Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Tvarosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní druhy a jejich mluvnické kategorie - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantická funkce 	15
<ul style="list-style-type: none"> - vytvoří popis statický, dynamický - vyjmenuje útvary užívané v oboru (návod, zápis z jednání apod.) - vytvoří charakteristiku osobnosti - srovná popis prostý a umělecký (v umělecké literatuře, např. u Nerudy, Hrabala apod.) 	<p>2.Komunikační a slohová výchova Popis a charakteristika</p> <ul style="list-style-type: none"> - popis osoby, věci, umělecký popis, charakteristika (jejich základní znaky, postupy a prostředky, kompozice, jazyk), osnova - popis statický a dynamický, popis prostý a umělecký 	15
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví jednoduchý zpravodajský útvar (zpráva, reportáž) - vhodně používá jednotlivé slohové postupy i základní útvary publicistického stylu - formuluje přesně své názory, uvádí vhodné argumenty (např. v úvaze, komentáři) - rozpozná podbízivost a manipulativní komunikaci 	<p>Publicistický styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - zpráva, referát, úvodník, recenze, kritika, fejeton, sloupek, glosa, črta, interview - mediální svět, reklama 	26
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky - používá klíčových slov při získávání pramenů - samostatně zpracovává informace - vyjmenuje nejvýznamnější denní tisk a časopisy, rovněž 	<p>3.Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova - noviny, časopisy a jiná periodika - knihovny a jejich služby - internet 	10



<p>periodika zabývající se oblastí gastronomie</p>		
<ul style="list-style-type: none">- zařadí typická literární díla do historického kontextu- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace- charakterizuje typické literární žánry- rozezná umělecký text od neuměleckého- analyzuje a interpretuje s využitím znalostí z literární teorie a literární historie umělecké texty, klasifikuje je podle literárních druhů a žánrů, vystihne jejich typické znaky- vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl- samostatně vyhledává informace v této oblasti	<p>4. Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech</p> <ul style="list-style-type: none">- práce s literárním textem, četba a interpretace textu- tvořivé činnosti <p>Klasicismus, osvícenství, preromantismus v evropské literatuře a kultuře</p> <ul style="list-style-type: none">- znaky klasicismu a preromantismu v umění- charakteristika osvícenství, encyklopedisté, hnutí Sturm und Drang <p>Romantismus ve světové literatuře a kultuře</p> <ul style="list-style-type: none">- znaky romantického umění- významní autoři anglického, francouzského, ruského, polského, slovenského (štúrovci) a amerického romantismu a jejich dílo <p>Literatura a kultura v době národního obrození</p> <ul style="list-style-type: none">- národní obrození a jeho periodizace- historické souvislosti a charakteristika umění národního obrození- první a druhá etapa národního obrození- ústní lidová slovesnost- divadlo jako činitel národního uvědomění- charakteristika třetí a čtvrté etapy národního obrození <p>Romantismus v české literatuře a kultuře</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika romantismu u nás a význam obrozeneckého hnutí – třetí etapa národního	<p style="text-align: center;">66</p>



	<p>obrození</p> <ul style="list-style-type: none">- Tyl, Mácha, Erben <p>Realismus ve světové literatuře a kultuře</p> <ul style="list-style-type: none">- 2. polovina 19. století v umění- znaky realismu, srovnání romantismu a realismu, kritický realismus, naturalismus- realismus v jednotlivých národních literaturách <p>Počátky realismu v české literatuře a kultuře</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika realismu u nás – čtvrtá etapa národního obrození- Havlíček, Němcová <p>Česká literatura a kultura 2. poloviny 19. století</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika českého umění 2. poloviny 19. století- májovci- ruchovcí, lumírovci, novoromantismus- historická próza- venkovská próza- realisticko-naturalistická literatura- Národní divadlo- realistické drama <p>Literatura a kultura přelomu 19. a 20. století ve světě i u nás</p> <ul style="list-style-type: none">- proměny vnímání světa na konci 19. století- symbolismus, impresionismus, dekadence, prokletí básníci ve francouzské literatuře, secese- významní autoři přelomu 19. a 20. století v české literatuře – Moderní revue, Katolická moderna, Česká moderna, generace buřičů, Bezruč <p>Světová kultura a literatura 1. poloviny 20. století</p> <ul style="list-style-type: none">- modernistické směry (kubismus,	
--	--	--



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



	<p>futurismus, expresionismus, dadaismus, surrealismus) a jejich nejvýznamnější představitelé</p> <ul style="list-style-type: none"> - obraz 1. světové války ve světové literatuře - významní představitelé jednotlivých národních literatur - německy píšící pražští autoři - světové drama 1. poloviny 20. století 	
--	---	--

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Počet hodin celkem: 99

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - při kompozici textu nalezne syntaktické chyby, nedostatky (vazby, spojovací výrazy, slovosled) - určí vztahy mezi větnými členy, využívá znalostí o aktuálním členění a druzích vět - uspořádá text (části) dle návaznosti - orientuje se ve výstavbě textu - samostatně vytvoří spojitý text - člení text podle obsahu (rozlišuje předmluvu, doslov, nadpis apod.) - používá pravidla pro psaní čárek ve větě jednoduché a v souvětí 	<p>1.Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Syntax</p> <ul style="list-style-type: none"> - větné členy a vztahy - větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - stavba a tvorba komunikátu - výstavba, členění textu, koherence (navazování, odkazování, tematické posloupnosti) - interpunkce – čárka ve větě jednoduché a souvětí, dvojtečka, středník, pomlčka 	30
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar – popis pracovního postupu, návod, referát, výklad - zpracuje z odborného textu výtah, shrnutí apod. - vypracuje ke svému profesnímu zaměření útvar odborného stylu popisný, výkladový - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vyjadřuje se odborně, adekvátním způsobem o svém oboru 	<p>3.Komunikační a slohová výchova Odborný styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní znaky, postupy a prostředky odborného stylu, kompozice, jazyk (popis pracovního postupu, návod k činnosti, formulář, odborný popis, výklad, referát, přednáška), osnova 	20



<ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá v odborném stylu popisné a výkladové postupy a útvary - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vystihne charakteristické znaky textů a rozdíly mezi nimi 		
<ul style="list-style-type: none"> - pořizuje z odborného textu výpisky a výtah, dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů - vypracuje osnovu, resumé 	<p>4.Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávání a zpracování informací z textu odborného a administrativního - osnova, resumé 	4
<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje kratší text - přednese krátký monologický projev (referát, proslov, blahopřání apod.) - využívá základní principy rétoriky (snaha přesvědčit, zaujmout, argumentovat) - obhajuje svá stanoviska - vhodně se prezentuje - vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně 	<p>Rétorika</p> <ul style="list-style-type: none"> - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) - druhy řečnických projevů - orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu 	12
<ul style="list-style-type: none"> - zařadí typická literární díla do historického kontextu - zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace - charakterizuje typické literární žánry - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje a interpretuje s využitím znalostí z literární teorie a literární historie umělecké texty, klasifikuje je podle literárních druhů a žánrů, vystihne jejich typické znaky - vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl - samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<p>5.Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s literárním textem, četba a interpretace textu - tvořivé činnosti <p>Česká kultura 1. poloviny 20. století, poezie tohoto období</p> <ul style="list-style-type: none"> - proletářská poezie - poetismus, surrealismus, Devětsil - katolický proud - spirituální proud - Jarní almanach básnický <p>Česká próza a drama 1. poloviny 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> - reakce na 1. světovou válku, legionářská literatura, Hašek - imaginativní próza - katolický proud - ruralismus - reportážní próza 	33



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



	<ul style="list-style-type: none"> - socialistický realismus - psychologická próza - demokratický proud - drama <p>Světová literatura a kultura 2. polovina 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> - obraz 2. světové války v literatuře - významní představitelé jednotlivých národních literatur 2. polovina 20. století - existencialismus - beatnici - rozhněvaní mladí muži - Nový román - magický realismus - absurdní drama a další významní dramatici - sci-fi - detektivní literatura 	
--	--	--

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Počet hodin celkem: 90

4. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje, obhajuje svá stanoviska - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní, negativní (kritizuje, polemizuje) - vystihne charakteristické znaky různých druhů projevů a rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl, slohový postup a slohový útvar - zhodnotí kompozici textu, slovní zásobu - sestaví základní projevy administrativního stylu - používá vhodně slohové postupy 	<p>1. Komunikační a slohová výchova Administrativní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní znaky, postupy a prostředky, jazyk (úřední dopis, žádost, životopis, objednávka, inzerát...) 	15
<ul style="list-style-type: none"> - srovná odborný styl popisný a výkladový - charakterizuje literaturu faktu - využívá úvahového postupu a 	<p>Odborný styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - literatura faktu, úvaha 	15



<p>obhájí své myšlenky</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje v praxi zásady grafické a formální úpravy písemných projevů 	<p>Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</p>	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede hledat informace z různých zdrojů, třídí je, kritizuje - samostatně zpracovává informace - interpretuje text i jednotlivé části - z textu pořizuje výpisky, výtah - vypracuje anotaci, rešerši - orientuje se v denním tisku i v tisku své zájmové oblasti 	<p>2.Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace v textu – rozbor, získávání, zpracování informací z textu odborného, administrativního, publicistického, zpravodajského - užití konspektu, anotace - analýza informací - transformace textu - práce s příručkami pro školu i veřejnost 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zařadí typická literární díla do historického kontextu - zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace - charakterizuje typické literární žánry - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje a interpretuje s využitím znalostí z literární teorie a literární historie umělecké texty, klasifikuje je podle literárních druhů a žánrů, vystihne jejich typické znaky - vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl - samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<p>3.Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s literárním textem, četba a interpretace textu - tvořivé činnosti <p>Česká kultura 2. poloviny 20. století, poezie tohoto období</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývojové mezníky literatury 2. poloviny 20. století - literatura oficiální, samizdatová, exilová - reakce na válku, poezie v letech 1945-1948 - poezie od února 1948 do roku 1956 - socialistický realismus, Květen - poezie 60. let - poezie po roce 1968 - poezie 70. let a 80. let, písňové texty, underground - poezie 90. let (katolický proud, generace osamělých běžců a další významní básníci tohoto období) <p>Česká próza a drama 2. poloviny 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> - reakce na válku - proměny prózy v 50. až 	<p>30</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



	70. letech, oficiálně vydávaná próza v období tzv. normalizace, ineditní a exilová próza (samizdatové edice, exilová nakladatelství) - próza 80. let - próza 90. let - vývoj dramatu 2. poloviny 20. století, divadla malých forem	
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v nabídce kulturních institucí ČR i regionu, popíše jejich funkci, zhodnotí jejich význam- vyjmenuje žánry lidové tvorby v literatuře- popíše vhodné společenské chování- samostatně vyhledává informace v této oblasti	Kulturní instituce <ul style="list-style-type: none">- kulturní instituce ČR- kulturní instituce regionu- folklórní tradice regionu- společenská kultura - principy a normy kulturního chování	4

Učební osnova předmětu:

1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 12

Název předmětu:	1. CIZÍ JAZYK (ANGLICKÝ JAZYK, NĚMECKÝ JAZYK)				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	3	3	3	3	12

Počet hodin celkem: 387

Obecné cíle

Cílem předmětu 1. cizí jazyk je rozvíjení komunikativních kompetencí žáků s ohledem na jejich budoucí profesi, což vede ke zkvalitnění jazykových znalostí a dovedností, jež žáci uplatní v běžných situacích osobního a pracovního života. Žáci se rovněž učí pracovat s informačními zdroji. Předmět 1. cizí jazyk dotváří profil absolventa a klade důraz na implementaci principů Evropského jazykového portfolia.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu 1. cizí jazyk vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je rozděleno do tematických celků zaměřených na oblast reálií běžného i profesního života. Obsahuje řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace, jazykové funkce a poznatky o zemích. Žáci jsou seznamováni



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



s Evropským jazykovým portfoliem, fakultativně vedou výsledky v jazykovém pasu. Osvojují si mluvní dovednosti s návazností na základní vzdělání (A2) na minimální úroveň B1 podle Společného evropského referenčního rámce.

Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura, Informační a komunikační technologie, Administrativa, Technologie, Stolničení, Odborný výcvik

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka cizích jazyků je vedena v duchu poznávání, osvojování a sdílení společných hodnot, na nichž je založena moderní demokratická společnost. Vychází z principů humanity. Cílem vyučujícího je, aby žáci chápali výuku cizího jazyka jako prostředek, který jim pomůže k vzájemnému porozumění v mezilidské komunikaci jak v osobním, tak profesním životě. Vzdělávání směřuje k dosažení úcty k demokracii a svobodě. Vzdělávání rovněž směřuje k přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, chování a jednání v náročných životních situacích.

Pojetí výuky

Důraz je kladen na rozvoj kompetencí v oblasti porozumění psanému i mluvenému textu, zvládnutí písemné podoby jazyka a zvláště na mluvní komunikaci. Ve výuce je uplatňována metoda diskuze, dialogická metoda, metoda řešení problémových situací. Nedílnou součástí výuky je poslech a čtení s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní projev a písemný projev. Výuka je vedena převážně frontálně, důraz je kladen na komunikaci se žáky. Výuku usnadňují následující učební pomůcky: učebnice, slovníky, časopisy, audionahrávky na CD, nahrávky DVD, jazykový software.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení výsledků žáků je průběžné a je realizováno ústní i písemnou formou. Ověřování a hodnocení výsledků vzdělávání žáků je prováděno klasickým diagnostickými metodami. Součástí hodnocení je i pololetní písemná práce s minimální úspěšností 20 %. Žáci mají rovněž možnost vlastního hodnocení v jazykovém pasu podle Společného evropského referenčního rámce. Při průběžné klasifikaci, a zvláště pak při výroční klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka. Specifický přístup při hodnocení je uplatňován u žáků s poruchami učení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů– tzn. že absolventi by měli:

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

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí v daném cizím jazyce;
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat prostředky online a offline komunikace;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby se učili v cizím jazyce komunikovat, vyjednávat a hledat kompromisy, řešit konflikty. Ve výuce mají prostor vyjadřovat své názory, a tak se učí toleranci a základním demokratickým principům. Prostřednictvím učiva o realitách zemí dané jazykové oblasti jsou vedeni k ochotě angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech. Rovněž jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby znali pozitiva a negativa života ve městě a na vesnici, dokázali se zamyslet nad zdravou životní správou a zdravým životním stylem a byli si vědomi odpovědnosti za své zdraví. Zároveň je kladen důraz na to, aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v profesním i osobním životě.

Člověk a svět práce

Součástí výuky předmětu 1. cizí jazyk je příprava absolventa, který se díky svému odbornému profilu dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci se učí znalostem soustavy školního vzdělávání v České republice, zemích dané jazykové oblasti, písemné a ústní sebe prezentaci při vstupu na trh práce, vyplňování formulářů, práci s tiskem a inzeráty v různých informačních médiích.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Informační a komunikační technologie

V předmětu 1. cizí jazyk jsou žáci vedeni k tomu, aby aktivně využívali prostředky informačních a komunikačních technologií, zejména internet, včetně cizojazyčných internetových stránek.

Název vyučovacího předmětu: 1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 1. ročník
Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru- domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci	1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce <ul style="list-style-type: none">- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.	49
<ul style="list-style-type: none">- hovoří plyně o sobě a své rodině- sdělí své osobní údaje (datum narození, rodinný stav, bydliště)- představuje sebe, své přátele a ostatní osoby v závislosti na znalostech společenského chování- sjedná si schůzku s přáteli	Osobní údaje, rodina, představování se <ul style="list-style-type: none">- údaje o své osobě- údaje o své rodině- společenské zásady při představování se- sjednání schůzky	
<ul style="list-style-type: none">- sdělí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů, možnosti placení a základní služby)- charakterizuje svůj vztah k nakupování, získávání kapesného- vede jednoduchý obchodní rozhovor	Nakupování <ul style="list-style-type: none">- typy obchodů- možnosti placení- nabízené služby obchodů- konverzace	
<ul style="list-style-type: none">- navrhne možnosti využití volného času- popíše své sportovní a kulturní aktivity, vyjádří své	Každodenní život, volný čas, zábava <ul style="list-style-type: none">- sportovní a kulturní aktivity- realizace volnočasových aktivit	



<ul style="list-style-type: none"> preference - vypracuje miniprojekt: moje párty (pozvánka, program, pohoštění) - dokáže ostatní seznámit se svým denním programem 	<ul style="list-style-type: none"> - denní program 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje typy bydlení – byt, rodinný dům - popíše svůj domov, včetně jeho zařízení - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě - popíše možnosti hledání a získávání bydlení - sdělí představy o svém budoucím domově 	<p>Dům a domov</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy bydlení - hledání a získávání bydlení - zařízení domácnosti - bydlení ve městě a na vesnici 	
<ul style="list-style-type: none"> - doporučí vhodný dopravní prostředek - reaguje v rozhovoru na jednoduché otázky k orientaci ve městě - vede telefonický rozhovor, napíše jednoduchý neformální dopis, vzkaz, e-mail - vyhledává základní informace na cizojazyčných internetových stránkách 	<p>Komunikace, cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy dopravních prostředků - orientace ve městě - vyhledávání informací 	
<ul style="list-style-type: none"> - porozumí školním a pracovním pokynům - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - přeloží text a používá slovníky (i elektronické) - pronese jednoduše formulovaný monolog - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - vyplní jednoduchý formulář se základními osobními údaji 	<p>1.Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání 	<p>25</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



	<p>receptivních a produktivních činností</p> <ul style="list-style-type: none"> - interakce ústní - interakce písemná 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - vyjadřuje se v záporu - vyjadřuje modalitu - správně používá předložky - ovládá slovosled ve větě jednoduché oznamovací a tázací - časuje pravidelná a pomocná slovesa v přítomném čase - vyjadřuje se v rozkazovacím způsobu - vyskloňuje podstatná jména se členem - používá přivlastňovací zájmena - používá přídavná jména v přísudku - časuje a používá nepravidelná slovesa v přítomném čase - produktivně používá všechny druhy zájmen, základní číslovky 	<p>2.Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - slovní zásoba a její tvoření - grafická podoba jazyka a pravopis 	25

Název vyučovacího předmětu: 1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 2. ročník
Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření 	<p>1.Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace: získávání a 	49



<p>studijního oboru</p> <ul style="list-style-type: none"> - domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci 	<p>předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.</p> <ul style="list-style-type: none"> - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod. 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a popíše různé typy restauračních zařízení - vybere vhodné restaurační zařízení k různým příležitostem - rozdělí nápoje do základních skupin - dokáže objednat pokrmy a nápoje z jídelního i nápojového lístku - přeloží všední a slavnostní jídelní a nápojový lístek - vyjmenuje základní nabídku v cukrárně a kavárně - charakterizuje odlišnosti kuchyní dané jazykové oblasti - doporučí speciality tuzemské kuchyně 	<p>Stravování, jídlo a nápoje a gastronomické služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurační zařízení, cukrárny, kavárny - jídelní a nápojový lístek specifika národních kuchyní, včetně české - navázání kontaktu s hostem 	
<ul style="list-style-type: none"> - navrhne vhodný oděv pro různé příležitosti, sezónní způsob oblékání - popíše předepsaný pracovní oděv pro svůj obor - dovede se vyjádřit k módním trendům 	<p>Odívání</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy oděvu - pracovní oděv - módní trendy 	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví pozvánku k různým příležitostem - popíše typy občerstvení (raut, studené občerstvení, teplé občerstvení atd.) - vede společenský rozhovor 	<p>Mezilidské vztahy a společenské události</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozvánka pro různé typy společenských událostí - typy občerstvení - konverzace 	
<ul style="list-style-type: none"> - přivítá hosta - obslouží hosta - provede zúčtování a rozloučí se s hostem 	<p>Profesní komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> - navázání kontaktu s hostem - objednávka - podávání jídel a nápojů - placení - rozloučení s hostem 	



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskuzím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu- rozpozná význam obecných sdělení a hlášení- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích- pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení- vyplní jednoduchý neznámý formulář	<p>2.Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none">- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním- receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.- jednoduchý překlad- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností- interakce ústní- interakce písemná	<p>25</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti- rozlišuje a produktivně ovládá zvukovou podobu daného jazyka- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru- vyjadřuje se v budoucím čase- vyjadřuje se pomocí věty hlavní a vedlejší, v souvětích používá správné spojky- používá základní slovesné časy- stupňuje přídavná jména a příslovce	<p>3. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none">- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)- gramatika (tvarosloví a větná skladba)- slovní zásoba a její tvoření- grafická podoba jazyka a pravopis	<p>25</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



- užívá podstatná jména i v množném čísle		
---	--	--

Název vyučovacího předmětu: 1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 3. ročník
Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti studovaného oboru - domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci 	<p>1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod. - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod. 	49
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním a dalšími studijními plány - popíše školu, kterou navštěvuje, její vybavení, zhodnotí svůj výběr této školy a její přínos pro profesní i společenský život 	<p>Vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy vzdělávání - výběr a vybavení školy 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy povolání a dokáže o nich stručně hovořit - popíše náplň práce v oblasti svého oboru - sestaví svůj životopis - zformuluje motivační dopis při žádosti o zaměstnání 	<p>Zaměstnání</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy povolání - náplň práce v oblasti studovaného oboru - životopis - žádost o zaměstnání 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše zásady osobní hygieny - definuje zásady hygieny při práci se zákazníkem - uvede základní druhy nemocí - uvede kladné i záporné příklady životního stylu ze svého okolí - uvede základní hygienické návyky 	<p>Péče o tělo a zdraví, hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - druhy nemocí - zdravý životní styl 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše typy restauračních a pohostinských zařízení 	<p>Restaurační a pohostinská zařízení</p>	



<ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdíly ve vybavení jednotlivých restauračních a pohostinských zařízení - doporučí vhodné pokrmy a nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> - typy restauračních a pohostinských zařízení - vybavení - formy stravy a výběr nápojů 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše ubytovací zařízení - vyjmenuje pracovníky ubytovacích zařízení a charakterizuje jejich pracovní náplň - řeší modelové situace: rozhovory, dialogy s hostem 	<p>Ubytovací zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy ubytovacích zařízení - vybavení pokojů - pracovníci ubytovacích zařízení - poskytované služby 	
<ul style="list-style-type: none"> - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vypráví jednoduché příběhy, zážitky - sdělí svůj názor - vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru - vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí - zaznamená vzkazy volajících 	<p>2. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	<p>25</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce 	<p>3. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - slovní zásoba a její tvoření - grafická podoba jazyka a pravopis 	<p>25</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - ovládá minulé časy sloves, podmiňovací způsob - upevňuje si syntaktické dovednosti - používá řadové číslovky - aplikuje neurčitá zájmena - vyjadřuje se pomocí přídavných jmen v přívlastku 		
--	--	--

Název vyučovacího předmětu: 1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 4. ročník
Počet hodin celkem: 90

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti studovaného oboru - domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti 	<p>1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod. - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod. 	36
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje roční období - popíše typické činnosti pro jednotlivá roční období 	<p>Počasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika jednotlivých ročních období 	
<ul style="list-style-type: none"> - vypráví o klíčových momentech z historie země - vyjmenuje turisticky významná místa 	<p>Česká republika</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru z oblasti geografie, turismu, kulturního a společenského života 	
<ul style="list-style-type: none"> - představí hlavní město, informuje o některých památkách 	<p>Praha</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru z oblasti geografie, turismu, kulturního a společenského života 	
<ul style="list-style-type: none"> - určí polohu města v rámci ČR, 	<p>Frýdek-Místek</p>	



<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje město - informuje o historii města - nabídne místní restaurační a pohostinská zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru z oblasti geografie, turismu, kulturního a společenského života 	
<ul style="list-style-type: none"> - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika - vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity - sdělí a zdůvodní svůj názor - dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače - přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem - uplatňuje různé techniky čtení textu - ověří si i sdělí získané informace písemně - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis - zapojí se do hovoru bez přípravy - zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - vyjádří písemně svůj názor na text 	<p>2. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	<p>23</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejbližše přirozené výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka 	<p>3. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - gramatika (tvarosloví a větná skladba) 	<p>19</p>



<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - používá správně slovosled a časovou souslednost - vyjadřuje se pomocí trpného rodu - užívá základní slovesné vazby - ovládá užití příčestí přítomného a minulého 	<ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba a její tvoření - grafická podoba jazyka a pravopis 	
<ul style="list-style-type: none"> - prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti, včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země - uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí 	<p>4. Poznátky o zemích studovaného jazyka</p> <p>Země dané jazykové oblasti</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznátky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o ČR 	<p>12</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Učební osnova předmětu:

2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 6

Název předmětu:	2. CIZÍ JAZYK (ANGLICKÝ JAZYK, NĚMECKÝ JAZYK)				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	2	1	1	6

Počet hodin celkem: 195

Obecné cíle

Cílem předmětu 2. cizí jazyk je rozvíjení komunikativních kompetencí žáků s ohledem na jejich budoucí profesi, což vede ke zkvalitnění jazykových znalostí a dovedností, jež žáci uplatní v běžných situacích osobního a pracovního života. Žáci se rovněž učí pracovat s informačními zdroji. Předmět 2. cizí jazyk dotváří profil absolventa a klade důraz na implementaci principů Evropského jazykového portfolia.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu 2. cizí jazyk vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je rozděleno do tematických celků zaměřených na oblast reálií běžného i profesního života. Obsahuje řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace, jazykové funkce a poznatky o zemích. Osvojují si úroveň A2 podle Společného evropského referenčního rámce.

Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura, Informační a komunikační technologie, Administrativa, Technologie, Stolničení, Odborný výcvik

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka cizích jazyků je vedena v duchu poznávání, osvojování a sdílení společných hodnot, na nichž je založena moderní demokratická společnost. Vychází z principů humanity. Cílem vyučujícího je, aby žáci chápali výuku cizího jazyka jako prostředek, který jim pomůže k vzájemnému porozumění v mezilidské komunikaci jak v osobním, tak profesním životě. Vzdělávání směřuje k dosažení úcty k demokracii a svobodě. Vzdělávání rovněž směřuje k přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, chování a jednání v náročných životních situacích.

Pojetí výuky

Důraz je kladen na rozvoj kompetencí v oblasti porozumění psanému i mluvenému textu, zvládnutí písemné podoby jazyka a zvláště na mluvní komunikaci. Ve výuce je uplatňována metoda diskuze, dialogická metoda, metoda řešení problémových situací. Nedílnou součástí výuky je poslech a čtení s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní projev a písemný



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



projev. Výuka je vedena převážně frontálně, důraz je kladen na komunikaci se žáky. Výuku usnadňují následující učební pomůcky: učebnice, slovníky, časopisy, audionahrávky na CD, nahrávky DVD, jazykový software.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení výsledků žáků je průběžné a je realizováno ústní i písemnou formou. Ověřování a hodnocení výsledků vzdělávání žáků je prováděno klasickým diagnostickými metodami. Součástí hodnocení je i pololetní písemná práce. Při průběžné klasifikaci, a zvláště pak při výroční klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka. Specifický přístup při hodnocení je uplatňován u žáků s poruchami učení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů– tzn. že absolventi by měli:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, empirické) a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí v daném cizím jazyce;
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat prostředky online a offline komunikace;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby se učili v cizím jazyce komunikovat, vyjednávat a hledat kompromisy, řešit konflikty. Ve výuce mají prostor vyjadřovat své názory, a tak se učí toleranci a základním demokratickým principům. Prostřednictvím učiva o reáliích zemí dané jazykové oblasti jsou vedeni k ochotě angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech. Rovněž jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby znali pozitiva a negativa života ve městě a na vesnici, dokázali se zamyslet nad zdravou životou správou a



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



zdravým životním stylem a byli si vědomi odpovědnosti za své zdraví. Zároveň je kladen důraz na to, aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v profesním i osobním životě.

Člověk a svět práce

Součástí výuky předmětu 2. cizí jazyk je příprava absolventa, který se díky svému odbornému profilu dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci se učí znalostem soustavy školního vzdělávání v České republice, zemích dané jazykové oblasti, písemné a ústní sebe prezentaci při vstupu na trh práce, vyplňování formulářů, práci s tiskem a inzeráty v různých informačních médiích.

Informační a komunikační technologie

V předmětu 2. cizí jazyk jsou žáci vedeni k tomu, aby aktivně využívali prostředky informačních a komunikačních technologií, zejména internet, včetně cizojazyčných internetových stránek.

Název vyučovacího předmětu: 2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru- domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace	1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce <ul style="list-style-type: none">- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.	32
<ul style="list-style-type: none">- sdělí své osobní údaje (datum narození, rodinný stav, bydliště)- představuje sebe, své přátele a ostatní	Osobní údaje, rodina, mezilidské vztahy <ul style="list-style-type: none">- údaje o své osobě- údaje o své rodině- představování se	
<ul style="list-style-type: none">- sdělí jaké možnosti nakupování existují – typy obchodů,- vede jednoduchý obchodní rozhovor	Nakupování <ul style="list-style-type: none">- typy obchodů- konverzace	
<ul style="list-style-type: none">- popíše své sportovní a	Každodenní život, volný čas,	



<ul style="list-style-type: none"> kulturní aktivity - seznámí ostatní jednoduše se svým denním programem 	<p>zábava</p> <ul style="list-style-type: none"> - sportovní a kulturní aktivity - denní program 	
<ul style="list-style-type: none"> - doporučí vhodný dopravní prostředek - reaguje v rozhovoru na jednoduché otázky k orientaci ve městě - vyhledává základní informace na cizojazyčných internetových stránkách 	<p>Komunikace, cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy dopravních prostředků - orientace ve městě - vyhledávání informací 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje typy bydlení - popíše zařízení bytu, domu - sdělí představy o svém budoucím domově 	<p>Dům a domov</p> <ul style="list-style-type: none"> - možnosti bydlení - zařízení domácnosti 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí školním a pracovním pokynům - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - přeloží text a používá slovníky (i elektronické) - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - vyplní jednoduchý formulář se základními osobními údaji - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech 	<p>2. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	18
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných 	<p>3. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - slovní zásoba a její tvoření - grafická podoba jazyka a pravopis 	16



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib		
---	--	--

Název vyučovacího předmětu: 2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 2. ročník
Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru- domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace	1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce <ul style="list-style-type: none">- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.	30
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje různé typy restauračních zařízení- rozdělí nápoje do základních skupin- dokáže objednat pokrmy a nápoje z jídelního i nápojového lístku- doporučí speciality tuzemské kuchyně a země dané jazykové oblasti	Stravování, jídlo a nápoje a gastronomické služby <ul style="list-style-type: none">- restaurační zařízení, cukrárny, kavárny- jídelní a nápojový lístek- specifika národních kuchyní, včetně české	
<ul style="list-style-type: none">- přivítá hosta- přijme a vyřídí objednávku hosta- obslouží hosta- provedení zúčtování a rozloučí se s hostem	Profesní komunikace <ul style="list-style-type: none">- navázání kontaktu s hostem- objednávka- podávání jídel a nápojů- placení- rozloučení s hostem	
<ul style="list-style-type: none">- doporučí vhodný oděv pro různé příležitosti, sezónní způsob oblékání- popíše předepsaný pracovní oděv pro svůj obor	Odívání <ul style="list-style-type: none">- typy oděvu- pracovní oděv	
<ul style="list-style-type: none">- sestaví pozvánku k různým příležitostem	Mezilidské vztahy a společenské	



<ul style="list-style-type: none"> - popíše typy občerstvení - vede jednoduchou konverzaci - sjedná si schůzku s přáteli 	<p>události</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozvánka na různé typy společenských událostí - typy občerstvení - konverzace - sjednání schůzky 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí školním a pracovním pokynům - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - přeloží text a používá slovníky (i elektronické) - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - vyplní jednoduchý neznámý formulář se základními osobními údaji - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech - rozumí přiměřeným souvislým projevům - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení - pronese jednoduše zformulovaný monolog 	<p>2. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	20
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejbližze přirozené výslovnosti - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru 	<p>3. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - slovní zásoba a její tvoření - grafická podoba jazyka a pravopis 	16

Název vyučovacího předmětu: 2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 3. ročník
Počet hodin celkem: 33



Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti svého oboru - domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci 	<p>1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod. - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod. 	16
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním a dalšími studijními plány - popíše školu, kterou navštěvuje 	<p>Vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy vzdělávání - výběr školy 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy povolání - stručně popíše náplň práce v oblasti svého oboru - sestaví svůj životopis 	<p>Zaměstnání</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy povolání - náplň práce v oblasti svého oboru - životopis 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše zásady osobní hygieny - uvede kladné i záporné příklady životního stylu 	<p>Péče o tělo a zdraví, hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - zdravý životní styl 	
<ul style="list-style-type: none"> - vede profesní rozhovory od přivítání po rozloučení s hostem - orientuje se v jídelních a nápojových lístcích 	<p>Komunikace s hostem</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozšíření slovní zásoby - jídelní a nápojový lístek 	
<ul style="list-style-type: none"> - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vypráví jednoduché příběhy, zážitky - sdělí svůj názor - vyhledá, zformuluje a 	<p>2. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky 	9



<p>zaznamenaná informace nebo fakta týkající se studovaného oboru</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaznamenaná vzkazy volajících 	<ul style="list-style-type: none"> - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, 	<p>3. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - slovní zásoba a její tvoření - grafická podoba jazyka a pravopis 	<p>8</p>

Název vyučovacího předmětu: 2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk) 4. ročník
Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - řeší vhodně standardní řečové 	<p>1. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod. - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby, 	<p>12</p>



<p>situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti</p>	<p>pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje roční období - popíše typické činnosti pro jednotlivá roční období 	<p>Počasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika jednotlivých ročních období 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje turisticky významná místa 	<p>Česká republika</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru z oblasti geografie, turismu, kulturního a společenského života 	
<ul style="list-style-type: none"> - představí hlavní město, informuje o některých památkách 	<p>Praha</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru z oblasti geografie, turismu, kulturního a společenského života 	
<ul style="list-style-type: none"> - určí polohu města v rámci ČR - charakterizuje město - nabídne místní restaurační a pohostinská zařízení 	<p>Frýdek-Místek</p> <p>vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru z oblasti geografie, turismu, kulturního a společenského života</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika - vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity - sdělí a zdůvodní svůj názor - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele 	<p>2. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech monologických i dialogických projevů s porozuměním - receptivní řečová dovednost zraková = čtení textu, včetně odborného, a práce s ním - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co 	<p>3. Jazykové prostředky</p>	6



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- nejbližže přirozené výslovnosti- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie, v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby	<p>(lingvistické kompetence)</p> <ul style="list-style-type: none">- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)- gramatika (tvarosloví a větná skladba)- slovní zásoba a její tvoření- grafická podoba jazyka a pravopis	
<ul style="list-style-type: none">- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s realitami mateřské země- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí	<p>4. Poznátky o zemích studovaného jazyka</p> <p>Země dané jazykové oblasti</p> <ul style="list-style-type: none">- vybrané poznátky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí- informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o ČR	4

Učební osnova předmětu:

Občanská nauka



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 3

Název předmětu:	Občanská nauka				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	0	1	1	1	3

Počet hodin celkem: 96

Obecné cíle

Cílem předmětu Občanská nauka je seznámit žáky se společenskými, hospodářskými, politickými a kulturními aspekty současného života a psychologickými, etickými a právními kontexty mezilidských vztahů. Vzdělávání v předmětu směřuje nejen k tomu, aby žáci získávali nové poznatky a dovednosti, ale také k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, k tomu, aby z nich byli slušní lidé, jednali uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale také pro veřejný zájem a prospěch. Vzdělávání posiluje jejich identitu, učí je kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí. Studium připravuje žáky na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský a pracovní život v demokratické společnosti.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovědní vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví a Estetické vzdělávání. Učivo je vytvořeno jako didaktický výběr určitých prvků ze sociální psychologie, sociologie, politologie, práva, filozofie a poznatků o soudobém světě. Jde o vybudování poznatkového a dovednostního zázemí žáků, aby dokázali dobře řešit své soukromé i občanské problémy a informovaně se rozhodovat. Kromě toho je učivo zaměřeno na kultivaci právního vědomí žáků a na mediální výchovu. Tematické celky jsou řazeny na základě logické posloupnosti, náročnosti, potřebnosti a vyspělosti žáků. Jedná se o následující tematické celky: Soudobý svět, Člověk v lidském společenství, Člověk jako občan, Člověk a právo, Člověk a svět.

Mezipředmětové vztahy: Dějepis, Informační a komunikační technologie, Aplikovaná psychologie, Český jazyk a literatura, Biologie a ekologie, Ekonomika

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáka k odpovědnému a slušnému jednání s lidmi, aby cítil potřebu aktivně se zapojit do občanského života a vážil si hodnot lidské práce. Výuka směřuje k tomu, aby si žák vážil demokracie, usiloval o její zachování, ctil identitu jiných lidí. Žák by měl tolerovat nositele jiných názorů a zároveň umět kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe.

Pojetí výuky

Výuka je vedena formou výkladu a diskuze. Klade důraz na skupinové práce, prezentace – projektové učení, práce s tiskem, DVD, internetem. Ve výuce se navozuje svobodné diskuzní



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



prostředí, kde mohou žáci vyjádřit své názory a postoje. Poznatky a dovednosti, o něž učitel usiluje, směřují k využití v praktickém a profesním životě žáků.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Hodnocení žáků je dáno klasifikačním řádem školy. Ke kontrole vědomostí a dovedností slouží písemné a ústní zkoušení. Součástí hodnocení je i vypracování a přednesení referátu na předem zadané téma, popř. vypracování skupinového projektu (prezentace). V hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění společenským jevům, procesům a problémům, na schopnost o nich diskutovat, pracovat s texty a dalšími zdroji informací. Kromě známkování podle klasifikačních kritérií školního řádu je kladen důraz i na slovní hodnocení a sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata jsou realizována zejména tato:

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby se podíleli na vytváření demokratického klimatu ve škole, a tak pochopili principy demokracie v praxi. Jsou vedeni také k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby uměli najít kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, dovedli odolávat myšlenkové manipulaci, a to i mediální. V rámci výuky je podporována jejich angažovanost nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy.

Člověk a svět práce

Cílem výuky předmětu Občanská nauka je vést žáky k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře. Jsou vedeni také k tomu, aby uměli vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a orientovat se v nich.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání a zásady zdravého životního stylu, dále jsou vedeni k tomu, aby byli za své zdraví odpovědní.

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využít internet a další prostředky informačních a komunikačních technologií ke zpracování zadaných samostatných prací a získávání informací pro práci v oboru.

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka

2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
----------------------------	--------------	--------------------



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace,- charakterizuje základní světová náboženství- uvede, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách- popíše postavení ČR v Evropě a soudobém světě- charakterizuje podstatu evropské integrace a posoudí její výhody na konkrétních příkladech- uvede, jak vznikala EU a jaké má orgány- charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku- popíše funkci a činnost OSN a NATO- uvede významné mezinárodní organizace a jejich cíle, vysvětlí význam zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách- uvede příklady projevů globalizace v různých oblastech a debatuje o názorech na jejich důsledky, zhodnotí klady a zápory globalizace na život občanů ČR	<p>1. Soudobý svět</p> <ul style="list-style-type: none">- rozmanitost soudobého světa:- civilizační sféry a kultury,- civilizace, nejvýznamnější světová- náboženství; velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy; konflikty v soudobém světě <p>Integrace a dezintegrace</p> <ul style="list-style-type: none">- Česká republika a svět: NATO,- OSN, bezpečnost obyvatelstva ČR- zapojení ČR do mezinárodních struktur, konflikty v soudobém světě, bezpečnost na počátku 21. století- globální problémy soudobého světa- globalizace a její důsledky	<p>9</p>
<ul style="list-style-type: none">- rozliší biologické, sociální a kulturní determinanty vývoje osobnosti- charakterizuje jednotlivé vývojové etapy osobnosti- na příkladu uvede znaky zdravě rozvinuté osobnosti- dovede rozlišit druhy a formy komunikace- charakterizuje komunikační problémy a jejich podíl na vzniku konfliktních situací	<p>2. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none">- člověk jako jedinec- rozvoj osobnosti- komunikace, asertivní komunikace,- manipulace v komunikaci učení- společnost, společnost tradiční a moderní, postmoderní společnost- současná česká společnost,	<p>24</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- objasní mechanismy učení, zapamatování, zapomínání stanoví vhodnou strategii učení- objasní pojem společnost- popíše sociální strukturu české společnosti- charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení- popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy- uvede příklady sociálních rolí člověka- uvede na příkladu možnosti ovlivnění chování člověka sociální skupinou- posoudí své postavení ve skupině- vysvětlí význam pracovní skupiny- rozliší typy reakcí na nadměrnou životní zátěž- uvede příklady zařízení poskytujících služby pomoci- objasní pojmy hmotná a duchovní kultura- orientuje se v nabídce kulturních institucí,- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území,- vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti- navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti- navrhne způsoby, jak využít	<ul style="list-style-type: none">- společenské vrstvy, elity a jejich úloha- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti- sociální role, pozice, sociální skupiny, struktura skupiny- náročné životní situace- hmotná kultura, duchovní kultura- kulturní instituce v ČR a v regionu- kultura národností na našem území- kultura bydlení a odívání,- lidové umění a užitá tvorba,- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě,- ochrana a využívání kulturních hodnot,- funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl,- majetek a jeho nabývání- rozhodování o finančních záležitostech jedince a rodiny, rozpočtech domácností,- zodpovědné hospodaření- řešení krizových finančních situací,- sociální zajištění občanů- komunita, dav, publikum, veřejnost- rasy, etnika, národy a národnosti;- majorita a minority ve společnosti,- multikulturní soužití; migrace,- migranti, azylyanti- postavení mužů a žen, genderové problémy- partnerské vztahy, lidská sexualita- víra a ateismus, náboženství	
--	---	--



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<p>volné finanční prostředky, a vybere nejvýhodnější finanční produkt pro jejich investování</p> <ul style="list-style-type: none">- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby zajištění úvěru- vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení- dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavy a jinými subjekty a jejich možná rizika- vysvětlí zásady státní sociální politiky- popíše, kam se může obrátit v případě sociální nouze, a popíše jednotlivé kroky- vysvětlí pojmy komunita, dav, publikum, veřejnost- objasní způsoby ovlivňování veřejnosti- objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě- vysvětlí pojmy rasy, etnika, národy a národnosti- debatuje o pozitivěch i problémech multikulturního soužití- objasní příčiny migrace lidí- vysvětlí, proč jsou obě pohlaví rovnocenná, posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována- objasní postavení církví a věřících v ČR, vysvětlí, čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus- vysvětlí pojmy monoteismus, polyteismus, ateismus, teologie, religionistika – rozliší církve v ČR	<p>a církve, náboženská hnutí, sekty,</p> <ul style="list-style-type: none">- náboženský fundamentalismus	
--	---	--



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka

3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje pojem stát - vysvětlí vznik a vývoj státu - uvede, jak lze získat české státní občanství a jak jej lze pozbyt - rozliší na konkrétních příkladech různé formy státu - uvede, kdy vzniklo samostatné Československo a které osobnosti se zasloužily o jeho vznik - vyjmenuje základní symboly české státnosti a objasní jejich význam - vysvětlí funkci Ústavy a ústavních principů pro fungování demokracie - objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše způsoby, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat - charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita, ...) - zdůvodní dělbu státní moci v demokratických státech - charakterizuje a popíše hlavní subjekty státní moci ČR - objasní proces tvorby a schvalování zákonů v ČR - zhodnotí přednosti a nedostatky různých forem demokracie zastupitelská, přímá, většinová, pluralitní - objasní význam politiky a ideologie - vyjmenuje a charakterizuje základní ideologické směry - vysvětlí, jaké projevy je 	<p>3. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - stát, státy na počátku 21. století, český stát, státní občanství ČR - Ústava ČR a její struktura - Listina základních práv a svobod - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce lidských práv, práva dětí, mezinárodní organizace na ochranu lidských práv - základní hodnoty a principy demokracie - přímá a zastupitelská demokracie - dělba státní moci na zákonodárnou, výkonnou a soudní - tvorba a schvalování zákonů - hlavní způsoby a formy demokratické kontroly státní moci - politika a politické ideologie, - vymezení politiky - ideologie a základní ideologické proudy (liberalismus, konzervatismus, socialismus, komunismus, fašismus, anarchismus, nacionalismus, rasismus, feminismus) - politický radikalismus a - extremismus - současná česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - teror, terorismus - politický systém v ČR - politické strany a politické vztahy - formy participace občanů 	<p>33</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<p>možné nazvat politickým radikalismem, nebo politickým extremismem</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí- vysvětlí, proč je nepřijatelné užívat neonacistickou symboliku- charakterizuje současný český politický systém- objasní význam politiky a politických stran- rozliší jednotlivé politické strany a jejich politickou orientaci- objasní funkci politických stran- objasní význam a funkci voleb v demokratických státech- popíše základní články státní správy a samosprávy v České republice- uvede pravomoci orgánů státní správy a samosprávy- vysvětlí úlohu místní samosprávy pro občany- uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy- uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu, vysvětlí, co se rozumí občanskou společností- uvede vlastnosti, které by měl mít občan demokratického státu- dovede kriticky přistupovat k mediálním obsahům a pozitivně- využívat nabídky masových médií	<p>v politickém životě: volební systémy, volby (parlamentní, senátní a komunální volby)</p> <ul style="list-style-type: none">- struktura veřejné správy- obecní a krajská samospráva- občanská společnost, občanské organizace a hnutí- občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití- svobodný přístup k informacím,- masová média a jejich funkce- kritický přístup k médiím,- maximální využití potenciálu médií	
---	--	--

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka

4. ročník

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
----------------------------	--------------	--------------------



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pojem právo, právní stát,- uvede příklady právní ochrany a právních vztahů- popíše soustavu soudů a státních zastupitelství v ČR a činnost policie, soudů, advokacie a notářství- vysvětlí, kdy je člověk způsobilý právním úkonům a má trestní odpovědnost- popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva, na příkladu uvede možné důsledky- popíše práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manžely, vyživovací povinnost- popíše průběh trestního řízení- vysvětlí význam trestu a ochranného opatření- objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání- popíše činnost notářství, advokacie, soudů apod.- dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému	<p>4. Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none">- právo a spravedlnost, právní stát- právní řád, právní ochrana občanů,- právní vztahy- soustava soudů a státních zastupitelství v ČR- vlastnictví, právo v oblasti duševního vlastnictví; smlouvy,- odpovědnost za škodu- rodinné právo- správní řízení- trestní právo, trestní odpovědnost, trestní řízení, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení- ochranné opatření- kriminalita páchaná na dětech a mladistvých, kriminalita páchaná mladistvými- notáři, advokáti a soudci, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie, a popíše vznik filozofie- diskutuje o filozofických otázkách- objasní předfilozofický postoj člověka k světu- používá vybraný pojmový aparát, který je součástí učiva- vysvětlí, jak se proměňovalo filozofické myšlení v dějinách- vysvětlí smysl etiky pro život člověka a fungování společnosti	<p>5. Člověk a svět</p> <ul style="list-style-type: none">- vznik filozofie a její význam v životě člověka- lidské myšlení v předfilozofickém období, mýtus, předmět filozofie- co řeší filozofie a filozofická etika- filozofické disciplíny- vztah filozofie k jiným formám vědění- počátky filozofického myšlení	<p>20</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- objasní předmět a obsah ontologie, gnozeologie, etiky a filozofické antropologie- vyjmenuje nejvýznamnější osobnosti antické filosofie- objasní a srovná filozofické systémy patristiky a scholastiky, vymezí období renesance, popíše nový pohled na život a rozvoj přírodních věd, vyjmenuje nejvýznamnější osobnosti- interpretuje filozofické směry a proudy 19. a 20. století – marxistickou filosofii, iracionalismus, pragmatismus, existencialismus- uvede nejvýznamnější představitele české filozofie- debatuje o praktických filozofických a etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění)- vysvětlí obsah pojmů etika, mravy, mravnost, morálka a etiketa- vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem	<ul style="list-style-type: none">- proměny filozofického myšlení dějinách- středověk, renesance, reformace, osvícenství- filozofie 19. století, hlavní filozofické směry 20. století- česká filozofie- etika a její předmět, základní pojmy etiky- morálka, mravní hodnoty a normy,- mravní rozhodování a odpovědnost- životní postoje a hodnotová orientace, člověk mezi touhou po vlastním štěstí a angažováním se pro obecné dobro a pro pomoc jiným lidem	
--	---	--

Učební osnova předmětu:

Dějepis



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 2

Název předmětu:	DĚJEPIS				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	1	1	0	0	2

Počet hodin celkem: 66

Obecné cíle

Výuka předmětu Dějepis směřuje k tomu, aby se žáci naučili vyhledávat, shromažďovat a kriticky hodnotit nejrůznější zdroje informací o minulosti a na jejich základě zaujímalí a vhodnou formou prezentovali vlastní stanoviska, prohlubovali své historické vědomí, a díky tomu lépe porozuměli současnosti a orientovali se v ní.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Dějepis vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovědní vzdělávání. Učivo je řazeno chronologicky (v těchto základních tematických celcích: Poznávání dějin, Starověk, Středověk, Raný novověk, Novověk 19. století, Novověk 20. a 21. století a Dějiny studovaného oboru), obsah tvoří vybrané problémy světových dějin s důrazem na dějiny 19. až 21. století. Při výkladu starších dějin je kladen důraz na pochopení historických událostí z širšího časového hlediska a jejich propojenost se současností.

Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Informační a komunikační technologie

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si na základě lepšího pochopení minulosti uvědomovali vlastní identitu, měli úctu k názorové a kulturní odlišnosti jiných lidí a byli schopni rozpoznat a odstraňovat předsudky nejrůznější povahy (rasové, náboženské, generové...). Důraz je kladen na rozvíjení pozitivních schopností, postojů, preferencí a hodnot žáků.

Pojetí výuky

Výuka předmětu Dějepis je především směřována k hlubšímu pochopení naší minulosti, zejména 19. a 20. století. Výuka probíhá formou frontálního vyučování, skupinového vyučování, zpracování a prezentace zadaného problému, ve výuce jsou využívány didaktické pomůcky, audiovizuální a výpočetní technika, didaktické hry a podle možností jsou uspořádány exkurze. Ve výuce žáci používají učebnice, doplňkové učební texty, primární a sekundární písemné prameny (včetně elektronických zdrojů), audiovizuální zdroje informací, mapy, hmotné prameny (exkurze...).

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné a komplexní, jeho součástí je schopnost žáků samostatně myslet, získat informace, kriticky je zhodnotit a zpracovat zadané úkoly, na základě patřičných faktografických znalostí umět



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



věcně debatovat o problémech a vnímat různé aspekty minulosti a úhly pohledu na ni. Klasifikace žáka zahrnuje průběžné ústní zkoušení, samostatné písemné práce, samostatné zpracování projektu na zadané téma a jeho prezentaci, aktivitu ve výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvláště studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotní;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

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

Komunikativní dovednosti – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. absolventi by měli:

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k úctě k odlišným názorům, k zodpovědnosti za utváření současnosti, za společnost, do níž patří, a za udržování a rozvíjení demokratických hodnot. Studium minulosti pomáhá žákům k lepšímu pochopení současnosti.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k uvědomění si vlivů přírodních podmínek na charakter lidské společnosti, na změny, kterými společnost prochází, i na jednání jednotlivců. Studium dějepisu prohlubuje vědomí vzájemné provázanosti přírody a kultury a odpovědnost žáků za přírodu, žáci jsou seznamováni s problematikou ochrany umělecko-historických památek.

Člověk a svět práce

Plnění zadaných úkolů při studiu dějepisu učí žáky týmové práci, kooperaci, asertivitě a zodpovědnosti za zadané úkoly. Díky hlubšímu pochopení historických (zejména socioekonomických) procesů a trendů jsou žáci schopni lépe se orientovat v současnosti, a tím také v dynamicky se rozvíjejícím světě práce.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou v hodinách dějepisu seznamováni s přínosem a možnostmi internetových zdrojů informací (databáze informací, obrazový materiál...), výukového a odborného software i audiovizuálních pramenů (filmové dokumenty, historické filmy...). Žáci jsou vedeni nejen k jejich cílenému používání, ale také k náležitému zpracování takto nabytých informací a ke zpracování výsledků za použití počítačů.

Název vyučovacího předmětu: Dějepis

1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
----------------------------	--------------	--------------------



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí smysl zkoumání minulosti a různé motivy, které k němu vedou - objasní příčiny variability výkladů minulosti a druhy historických pramenů 	<p>1.Poznávání dějin</p> <ul style="list-style-type: none"> - důležitost a důvody zkoumání minulosti, variabilita výkladů minulosti (historie x minulost), druhy historických pramenů 	<p>1</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí příčiny vedoucí ke vzniku prvních státních útvarů a jejich institucí - zhodnotí kulturní přínos starověkých civilizací - popíše kořeny judaismu a křesťanství 	<p>2. Starověk</p> <ul style="list-style-type: none"> - civilizace starověkého Sředomoří - civilizace antického světa 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlivy, které formovaly utváření středověké Evropy - zasadí české dějiny do kontextu dějin světových - vysvětlí klíčové změny v charakteru středověké společnosti - popíše náboženskou problematiku středověkého křesťanského světa (včetně husitské revoluce) a jeho stýkání a potýkání se s islámem 	<p>3. Sředověk</p> <ul style="list-style-type: none"> - utváření raně středověké Evropy - evropský vrcholný středověk - nejstarší státní útvary na našem území - islám, křesťanství a heretická hnutí ve středověku 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše objevné cesty a jejich důvody - objasní důsledky objevných plaveb a zejména objevení Ameriky - zasadí události v českých zemích do světového kontextu s důrazem na jejich zapojení do habsburského soustátí - vysvětlí ekonomické, náboženské a politické rozdílnosti evropských států a vznik a průběh třicetileté války - vysvětlí různé aspekty pojmu osvícenství 	<p>4.Raný novověk (16. až 18. století)</p> <ul style="list-style-type: none"> - zámořské objevy a jejich důsledky - reformace a katolická reformace (tzv. protireformace) - český stát v raném novověku, nástup Habsburků na český trůn - třicetiletá válka - absolutismus a parlamentarismus - osvícenství 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše příčiny, průběh a důsledky Velké francouzské revoluce a vznik USA - charakterizuje napoleonské války a zasadí je do širšího dějinného kontextu 	<p>5. Novověk (19. století)</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik USA - napoleonské války - velké občanské revoluce – americká a francouzská, revoluce 1848–1849 v Evropě 	<p>15</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje specifika a základní pojmy dějin 19. st. (modernizace, industrializace, národní hnutí...) a popíše modernizaci společnosti (vznik občanské společnosti, postavení žen, sociální zákonodárství, politické strany, vzdělání...) - vysvětlí významné změny v hospodářství, aspekty socioekonomického vývoje jednotlivých evropských regionů a základní pojmy (urbanizace, demografický vývoj...) - popíše jednotlivá národní hnutí v Evropě a jejich zvláštnosti s důrazem na národní hnutí v českých zemích, postavení Židů a Romů ve společnosti, vznik národního státu v Německu a postavení minorit - charakterizuje vývoj habsburské monarchie v 19. st. se zvláštním důrazem na česko-německé vztahy - zasadí evropské revoluční události let 1848–1849 do širšího historického kontextu - vysvětlí příčiny vzniku války Severu proti Jihu na americkém kontinentu, její výsledky a další vývoj USA, stejně jako problematiku otroctví a původního indiánského obyvatelstva - vysvětlí evropskou koloniální expanzi - propojí znalosti z jiných předmětů s historickým pozadím vzniku a vývojem vědních oborů v 19. st. (historiografie, psychologie, sociologie, filozofie...) 	<ul style="list-style-type: none"> a v českých zemích - průmyslová revoluce, modernizace společnosti, urbanizace, demografický vývoj - národní hnutí v Evropě, postavení minorit, česko-německé vztahy, vznik národního státu v Německu - habsburská monarchie a dualismus - USA v 19. st. - kolonialismus - věda v 19. st. - vznik občanské společnosti, postavení žen, sociální zákonodárství, vzdělání, sociální struktura společnosti 	
---	---	--

Název vyučovacího předmětu: Dějepis
Počet hodin celkem: 33

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
---------------------	-------	-------------



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi vedoucí k 1. světové válce, popíše její průběh a objasní významné změny ve světě po válce- charakterizuje vznik a vývoj první Československé republiky, fungování její demokracie, její mezinárodní postavení (zejména vývoj česko-německých vztahů) a tzv. druhou republiku- vysvětlí projevy a důsledky velké hospodářské krize, ústup demokratických vlád v Evropě a nástup totalitních režimů (nacismus, fašismus), srovná komunistický a nacistický totalitarismus, popíše mezinárodní vztahy v předvečer 2. světové války- objasní cíle válčících stran za 2. světové války, popíše průběh války a její charakter, zaměří se na válečné zločiny, včetně holocaustu, popíše situaci v Protektorátu Čechy a Morava, domácí i zahraniční odboj- objasní problematiku poválečného uspořádání světa s důrazem na poválečný vývoj a nástup komunistické diktatury v Československu- popíše vznik, povahu a důsledky studené války a soupeření dvou supervelmocí (SSSR a USA), charakterizuje a srovná vývoj v sovětském bloku (s důrazem na situaci v Československu) a demokratickém světě- popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa- vysvětlí rozpad sovětského bloku, objasní konec bipolarity Východ-Západ a z toho plynoucí důsledky pro vývoj ve světě, popíše konec	<p>Novověk (20. a 21. st.)</p> <ul style="list-style-type: none">- vztahy mezi velmocemi, pokus o revizi rozdělení světa a 1. světová válka- české země během 1. světové války, první odboj, vznik a meziválečný vývoj ČSR, mezinárodní vztahy mezi válkami- poválečné uspořádání Evropy a světa, vývoj v Rusku- velká hospodářská krize- demokracie a diktatura – ČSR v meziválečném období- vzestup autoritativních a totalitních režimů, nacismus v Německu a komunismus v Rusku a SSSR, mezinárodní vztahy ve 20. a 30. letech, růst napětí a cesta k válce- 2. světová válka- Československo za války, čsl. odboj- válečné zločiny, holocaust- důsledky války, poválečné uspořádání světa a vznik studené války- cesta k totalitě v Československu a její vývoj- sovětský blok a jeho vývoj- demokratický svět a jeho vývoj, USA – světová supervelmoc- třetí svět a dekolonizace- konec bipolarity Východ-Západ- věda a technika ve 20.-21. Století- vybrané problémy současného světa	<p>30</p>
--	---	------------------



<ul style="list-style-type: none"> komunistické diktatury v Československu a vznik ČR - zhodnotí jednak přínos vědy a techniky pro současnou civilizaci, jednak její zneužívání (např. pro vojenské účely) a podíl na devastaci přírodního prostředí - objasní význam termínu globalizace, popíše problémy související se vzrůstem etnických konfliktů a nacionalismu ve světě, charakterizuje současný vzrůst terorismu ve světě a válku proti němu - popíše evropské integrační procesy 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii svého oboru – uvede její významné mezníky a osobnosti - vysvětlí přínos studovaného oboru pro život lidí 	<p style="text-align: center;">2. Dějiny studovaného oboru</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie gastronomie od dob raného feudalizmu do raného novověku – staročeská kuchyně, stravovací zvyklosti šlechty a poddaných, obohacení kulinářství obchodem stykem s Blízkým východem a Orientem (obchod s Araby, křížové výpravy), vznik prvních kuchařských knih, podíl významných českých šlechtických rodů na rozvoj gastronomie - vývoj gastronomie od raného novověku ke konci 18. st., přínos zámořských objevů pro českou gastronomii (pěstování brambor apod.) - vývoj gastronomie od konce 18. st. po první světovou válku; osobnost M. D. Rettigové – měšťanská kuchyně - vývoj gastronomie ve 20. a 21. století 	<p>3</p>

Učební osnova předmětu:



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Aplikovaná psychologie

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin: 1

Název předmětu:	APLIKOVANÁ PSYCHOLOGIE				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	0	1

Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

Cílem předmětu Aplikovaná psychologie je vést žáky k osvojení zásad společenské etikety, profesního vystupování a komunikace, naučit je aktivně využívat poznatky získané v psychologii při jednání s lidmi a zákazníky a při řešení problémových osobních a pracovních situací. Žáci si osvojí schopnost komunikace se zákazníky na základě typologie. Důraz je kladen na schopnosti žáků používat poznatky z předmětu v praktických situacích v oblasti gastronomického provozu, zvládnutí profesního a společenského vystupování a jeho uplatnění i při kontaktu se zákazníky jiných národností a kultur.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Aplikovaná psychologie vychází z obsahových okruhů RVP – Společenskovední vzdělávání a Komunikace ve službách. Základními tematickými celky jsou Psychologie osobnosti, Sociální psychologie, Pravidla společenského chování. V rámci učiva jsou žáci seznámeni s normami společenského chování, psychologickými aspekty verbální a neverbální komunikace se zákazníkem s ohledem na jeho typologii a příslušnost k jiné kultuře.

Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Biologie a ekologie, Administrativa, Stolničení, Ekonomika, Informační a komunikační technologie

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Aplikovaná psychologie směřuje k tomu, aby žáci pochopili jedinečnost a individualitu své osobnosti a respektovali ji v přístupu k druhým lidem, především k zákazníkům, byli tolerantní k odlišnostem v chování druhých a zvolili vhodnou strategii jednání se zákazníky. Dále jsou žáci vedeni k tomu, aby si byli vědomi vlastní důstojnosti a rozpoznali manipulativní záměry druhých lidí, aby si vytvořili svůj hodnotový systém s důrazem na slušné a lidské chování a jednání, dodržovali etické normy v jednání, byli schopni se oprostít od předsudků a stereotypů v posuzování lidí, respektovali jejich národní mentalitu a zvyklosti.

Pojetí výuky



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Ve výuce předmětu Aplikovaná psychologie je kladen důraz na aplikaci teoretických poznatků v oblasti osobního i profesního života v oboru Gastronomie, proto je ve výuce využito především modelových situací a rozboru příkladů z praxe. Základními metodami výuky je frontální vyučování, výklad, diskuze, samostatná práce žáků formou řešení problémových situací (písemně zpracované), ve výuce jsou využívány informační a komunikační technologie, zejména internet. Z pomůcek jsou především využívány učebnice a odborná literatura.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné, důraz je kladen především na samostatnost, aktivní přístup k zadaným úkolům a kreativitu. Žáci jsou hodnoceni formou ústního zkoušení, písemného testu a na základě vypracování samostatné práce na zadané téma.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě).

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

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



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních tématech a hledat kompromisní řešení a aby si vážili materiálních a duchovních hodnot. Na modelových situacích se žáci učí jednat s různými typy klientů, učí se technikám asertivní komunikace, týmové práci, principům spolupráce a soutěžení, učí se rozpoznat manipulativní komunikaci a odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích.

Člověk a životní prostředí



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Žáci se seznamují se zásadami psychohygieny a zdravého životního stylu bez závislostí.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život a aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře. Žáci se učí verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli a formulovat svá očekávání a své priority. Žáci jsou rovněž vedeni k tomu, aby odpovědně rozhodovali na základě vyhodnocení získaných informací. V předmětu Aplikovaná psychologie jsou tyto dovednosti procvičovány na modelových situacích.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využít internet a další prostředky informačních a komunikačních technologií ke zpracování zadaných samostatných prací a získávání informací pro práci v oboru.

Název vyučovacího předmětu: Aplikovaná psychologie

1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- správně používá pojmy, chápe jejich obsah- objasní na příkladech z praxe využití poznatků z psychologie v oboru- vysvětlí vliv biologických procesů na lidské chování	1. Úvod do psychologie <ul style="list-style-type: none">- pojem a předmět psychologie- psychologické disciplíny- význam psychologie pro práci v oboru- biologická a sociální determinace psychiky	3
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná typy zákazníků a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům, případně je vhodně řešit- přistupuje k různým typům zákazníků bez předsudků- vybere a uplatní vhodnou metodu pro získání informací o vlastní osobnosti nebo osobnosti druhého člověka- charakterizuje vlastnosti důležité pro výkon povolání	2. Psychologický výklad osobnosti <ul style="list-style-type: none">- vymezení pojmu osobnost a její vývoj- výkonové charakteristiky osobnosti- motivační charakteristiky jedince- profilující vlastnosti osobnosti – temperament a charakter- seberegulační vlastnosti- možnosti poznání osobnosti a jeho význam ve službách	8



<p>v gastronomických službách</p>	<ul style="list-style-type: none"> - profil osobnosti pracovníka v gastronomických službách 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam socializace na vývoj své osobnosti - uvede, do kterých společenských skupin patří - vysvětlí, jaký očekávaný způsob chování nese profesní role a pozice pracovníka v gastronomických službách a zákazníka - uvede nejčastější chyby v poznávání a posuzování druhých lidí jako zákazníků - uplatňuje profesní etiku a bezpředsudkový přístup k zákazníkům - uvede na příkladech nejčastější typy zátěžových situací z praxe a navrhne možné způsoby řešení 	<p>3.Sociální psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - předmět a význam sociální psychologie - socializace, vliv společnosti na psychiku - společenské normy - sociální skupiny - sociální pozice a role - sociální percepce - zátěžové situace 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje pravidla společenského chování a profesního vystupování - pečuje o zevnějšek, snaží se o kultivovaný projev - aplikuje zásady slušného chování a řeší konflikty 	<p>4.Aplikovaná psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady společenského chování a vystupování - pozdrav, představování, podání ruky, mimika, konverzace, telefonování - společenský cit a takt, péče o zevnějšek - zásady chování na pracovišti, v rodině - společenské události 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně uplatňuje prostředky verbální a neverbální komunikace - ví, jak reagovat na různé způsoby chování zákazníků, obchodních partnerů i spolupracovníků - provede psychologický rozbor chování zákazníka - posuzuje osobnost zákazníka (obchodního partnera) a volí vhodný způsob komunikace - řeší různé interpersonální situace včetně konfliktních a zátěžových 	<p>5.Psychologické základy jednání</p> <ul style="list-style-type: none"> - verbální a neverbální komunikace - sociální komunikace - naslouchání a argumentace - reakce na námitky - pozitivní orientace a asertivita - osobnost zákazníka - typologie zákazníků - vystupování a chování pracovníka v gastronomickém provozu - problémy a konfliktní situace - řešení psychicky náročných 	<p>10</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití	situací z praxe – reklamace, krádež, neopodstatněné námitky - zvláštnosti cizích kultur - práce s informacemi	
--	---	--

Učební osnova předmětu:

Chemie

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 2

Název předmětu:	CHEMIE				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

Počet hodin celkem: 66

Obecné cíle

Cílem předmětu Chemie je rozvíjet schopnosti žáků využívat své přírodovědné vědomosti a dovednosti při řešení problémů v profesním i občanském životě na základě hlubšího pochopení přírodních jevů, pojmů a zákonů v živé i neživé přírodě, pomáhat formovat žádoucí vztahy k přírodnímu prostředí a chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i dalších osob.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Chemie vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání. Pro výuku byla vybrána varianta B. Učivo tvoří čtyři tematické celky: Obecná chemie, Anorganická chemie, Organická chemie a Biochemie. Učivo je zaměřeno na chemické složení, stavbu a vlastnosti látek, které vysvětlují jejich reakce a podstatu chemických vazeb. Důraz je kladen na osvojování učiva o anorganických a organických látkách a rozvíjení schopností aplikovat tyto poznatky v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě a na osvojování učiva o přírodních látkách, které přispívá k porozumění biochemickým dějům v lidském těle.

Mezipředmětové vztahy: Fyzika, Biologie a ekologie, Matematika, Informační a komunikační technologie, Potraviny a výživa

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Chemie směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili pozitivní vztah k přírodě, získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti a byli schopni správně aplikovat získané přírodovědné poznatky v odborném vzdělávání, praxi i v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali zodpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání, dodržovali zásady a předpisy BOZP a vážili si života, zdraví,



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a usilovali o jeho zachování pro příští generace.

Pojetí výuky

Pro výuku předmětu Chemie je zřízena odborná učebna chemie a chemická laboratoř, v níž probíhají praktická cvičení, která jsou součástí výuky. Praktická cvičení se provádí v rozsahu jedné až dvou vyučovacích hodin a tvoří alespoň 10 % z celkového počtu hodin v ročníku. Výběr námětů pro praktická cvičení vychází z aktuálního technického vybavení školy a potřeb oboru. Žáci se v nich dělí na skupiny podle platných předpisů a možností chemické laboratoře.

Ve frontální výuce jsou zejména využívány metody slovní (výklad, řízený rozhovor s návazností na znalosti žáků), metody názorně demonstrační, práce s učebnicí, samostatné práce žáků (referáty). Ve skupinové výuce se uplatňují metody praktických činností (laboratorní práce žáků). Názornost ve výuce se realizuje prostřednictvím učebnic, videonahrávek a DVD, zpětného projektoru, ilustrací, modelů, stavebnic, vzorků chemikálií, laboratorních pomůcek, přístrojů. Je zorganizována školní soutěž v chemii.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné a je realizováno především formou ústního zkoušení (orientační i klasifikační) a písemného zkoušení (orientační didaktické testy). Při pololetní klasifikaci je zohledněn aktivní přístup žáků k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů (písemné záznamy pokusů) a vlastní kreativita žáků (referáty).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotní;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

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



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

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

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Matematické kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebeodpovědnosti, vážili si materiálních a duchovních hodnot a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k osvojení si základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a vědomí odpovědnosti za své zdraví, což se učí při likvidaci chemických látek používaných v praktických cvičeních a na základě poznání pozitivního nebo negativního působení chemizace na životní prostředí i člověka.

Člověk a svět práce

Součástí výuky předmětu Chemie je příprava absolventa, který se díky svému odbornému profilu dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili odpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni efektivně využívat své znalosti práce s počítačem a internetem, zejména při tvorbě referátů.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Chemie

Počet hodin celkem: 66

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- objasní předmět studia chemie, dodržuje zásady bezpečnosti, ochrany zdraví při práci v laboratoři a při praktických činnostech- porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek- popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby- zapisuje názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků- uvede základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi- vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení- vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí- provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v praxi	<p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none">- chemie, její disciplíny a význam, bezpečnost práce ochrana zdraví při práci s chemickými látkami- chemické látky a jejich vlastnosti- částicové složení látek, atom, molekula- chemická vazba- chemické prvky, sloučeniny- chemická symbolika- periodická soustava prvků- směsi a roztoky- chemické reakce- chemické rovnice- výpočty v chemii	20
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí vlastnosti anorganických látek- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	<p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none">- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli,- názvosloví anorganických sloučenin- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi	13
<ul style="list-style-type: none">- uvede vlastnosti uhlíku	<p>3. Organická chemie</p>	20



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy- 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	<ul style="list-style-type: none">- vlastnosti atomu uhlíku- základ názvosloví organických sloučenin- organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky- popíše vybrané biochemické děje	4. Biochemie <ul style="list-style-type: none">- chemické složení živých organismů- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory- biochemické děje	13

Učební osnova předmětu:

Fyzika

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 1

Název předmětu:	FYZIKA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	0	1	0	0	1

Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

Výuka předmětu Fyzika umožňuje žákům porozumět zákonitostem přírodních jevů, základním pojmům a zákonům, na které navazuje vyučování v dalších předmětech, které se o tyto poznatky opírají. Cílem je naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Ucelený pohled na přírodní jevy umožňuje analyzovat a řešit jednoduché problémy v profesním i občanském životě a s dalšími novými poznatky žáky motivuje k celoživotnímu vzdělávání.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání. Pro výuku byla vybrána varianta C. Tematické celky Mechanika, Termika, Elektřina a magnetismus, Vlnění a optika, Fyzika atomu a Vesmír jsou zaměřeny tak, aby poskytly žákům základní



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



poznatky o fyzikálních zákonech a dějích, se kterými se setkávají při činnostech v oboru, a daly jim potřebný základ pro lepší porozumění a efektivnější využití současných technologií. Protože je výuka předmětu Fyzika součástí přírodovědného vzdělávání, je kladen důraz na kapitoly, které úzce souvisí s chemií a ekologií.

Mezipředmětové vztahy: Chemie, Biologie a ekologie, Technologie, Odborný výcvik

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Hledání souvislostí, které vytváří fyzikální myšlení, posiluje rozumové složky, a tak významně přispívá k rozvoji citových a volných vlastností osobnosti žáků. Každé vyřešení problému vyvolává „objevitelské uspokojení“, a tak se s novými fyzikálními poznatky vytváří prostor pro emocionální zážitky, neboť k řešení problému je zapotřebí trpělivost, koncentrace, pozornost a sebeovládání. Vyučování fyziky vede k hlubšímu porozumění zákonitostem v přírodě, a nabízí tak dobrodružství poznání a chápání okolního světa. Výuka směřuje k tomu, aby žáci dokázali využívat fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě, dokázali si vážit života a chránili životní prostředí.

Pojetí výuky

Metoda výkladu vycházející z praktické ukázky nebo demonstračního pokusu směřuje k tomu, aby studenti dokázali sami klást otázky o průběhu a příčinách procesu a hledali na ně odpovědi prostřednictvím učebnic, odborných časopisů, internetu, odborných exkurzí a návštěv tematických výstav. Řešení fyzikálních problémů začíná ve skupině, kde žáci pozorují, analyzují a srovnávají, pak přichází samostatná práce, při které vyhledávají nezbytné informace na internetu. Žáci samostatně ověřují a posuzují tyto informace z hlediska správnosti, přesnosti a spolehlivosti. Žáci mají také k dispozici didaktické ukázky na videu a výukové programy na počítači.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Hodnocení výsledků probíhá podle platného klasifikačního řádu, který jako nástroj hodnocení musí působit ve fyzice tak, aby posiloval vztah k fyzikálnímu vzdělávání. Proto je zapotřebí ocenit i to, jak žáci dokáží uplatňovat různé způsoby práce s odborným textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, které jim umožňují porozumět fyzikálním pojmům. Součástí hodnocení je také schopnost žáků poslouchat výklad, pořizovat si poznámky a okamžitě odpovědět. Individuálním ústním zkoušením se ověřuje, do jaké míry jsou vědomosti úplné. Kontrolní písemné práce pak umožňují v krátkém čase za stejných podmínek pro všechny ověřit stupeň osvojení učiva a skutečnost, jak žáci dokáží aplikovat osvojené pojmy při řešení problému. Skupinové práce s pracovními listy slouží k procvičování před souhrnnou písemnou prací nebo jako příprava na zpracování referátu. Na závěr tematického celku je zařazena souhrnná písemná práce, která je kombinací testových otázek a řešených slovních úloh.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. aby žáci byli schopni:

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotní;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých a jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problému – tzn. aby žáci byli schopni:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – tzn. aby žáci byli schopni:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

Personální a sociální kompetence – tzn. aby žáci byli schopni:

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. aby žáci byli schopni:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví druhých.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. aby žáci byli schopni:

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



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Matematické kompetence – tzn. aby žáci byli schopni:

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. aby žáci byli schopni:

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby si studiem fyzikálních zákonů a významu fyzikálního poznávání v dějinách lidstva vytvořili pozitivní postoj k okolnímu světu a uvědomili si skutečnost, že i oni sami jsou součástí tohoto světa. Výuka směřuje k tomu, aby si žáci vážili všeho živého i neživého

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby se naučili orientovat v mediálních informacích, dokázali je třídít na základě svých znalostí a získávali nové informace z oblasti ekologie, získávání energií a ochrany životního prostředí. Žáci poznávají základní ekologické souvislosti, postavení člověka v přírodě a dovedou zpětně vyhodnotit vliv člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany. V kapitole věnované energii jsou nabádáni k jejímu šetrnému využívání, posuzování efektivity zdrojů a k upřednostňování obnovitelných zdrojů jak v praxi, tak v soukromém životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili nutnost dodržování zásad udržitelného rozvoje a tyto zásady uplatňovali v občanském životě i v odborné praxi.

Člověk a svět práce

Součástí výuky předmětu Fyzika je příprava absolventa, který se díky svému odbornému profilu dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili jevy, pojmy a fyzikální zákony ovlivňující reálný život, a tak pochopili např. funkci technických zařízení, přístrojů, které používají v práci i běžném životě. Znalosti fyzikální podstaty vlastností běžně používaných látek vede žáky k odpovědnosti při rozhodování v práci i občanském životě. Důraz je v předmětu Fyzika kladen i na schopnost žáků číst s porozuměním odborný text, řešit jednoduché přírodovědné problémy a opatřovat si k tomu



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



nezbytné informace.

Informační a komunikační technologie

Při vyhledávání informací pro zpracování referátů, seminárních prací jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali informace z otevřených zdrojů, zejména celosvětové sítě Internet.

Název vyučovacího předmětu: Fyzika

2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše vztažnou soustavu - rozliší jednotlivé druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly působící na tělesa a popíše, jaký druh pohybu vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh 	<p>1. Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> - relativnost klidu a pohybu - pohyb přímočarý, rovnoměrný a rovnoměrně zrychlený, rovnoměrný pohyb po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - zákon zachování energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi 	<p>2. Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - vnitřní energie tělesa - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství 	4
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití 	<p>3. Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrické pole (náboj tělesa, silové působení nábojů, vodiče, kapacita vodiče, izolanty), elektrická síla - elektrický proud v látkách, 	8



<p>polovodičových součástek s přechodem PN</p> <ul style="list-style-type: none"> - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice, vysvětlí účinky elektrického proudu na organismus 	<p>zákony elektrického proudu, polovodiče</p> <ul style="list-style-type: none"> - magnetické pole – magnetické pole elektrického proudu, vodiče, elektromagnetická indukce - střídavý proud – vznik střídavého napětí a proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlosti v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření 	<p>4. Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění a jeho vlastnosti - ultrazvuk - světlo a jeho šíření v různých optických prostředích - zrcadla a čočky, lidské oko - druhy elektromagnetického záření - rentgenové záření 	8
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	<p>5. Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití 	4
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve Sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd 	<p>6. Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie, vývoj vesmíru 	2



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Učební osnova předmětu:

Biologie a ekologie

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 1

Název předmětu:	BIOLOGIE A EKOLOGIE				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	0	1	0	0	1

Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

Cílem předmětu Biologie a ekologie je doplnit žákům přírodovědné vzdělání z oboru biologie a ekologie a naučit je využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě. Cílem je rovněž vést žáky od pochopení základních ekologických souvislostí v přírodě a biosociální podstaty člověka k poznávání vztahů člověka a jeho životního prostředí v současné etapě vědeckotechnického a civilizačního vývoje. Vzdělávání přispívá k formování pozitivních postojů k přírodnímu prostředí a motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Biologie a ekologie vychází z obsahových okruhů RVP – Přírodovědné vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví. Učivo předmětu navazuje na poznatky, které žáci získali na základní škole a zaměřuje se na poznávání obecně platných podmínek života na Zemi, včetně podmínek pro život člověka. Učivo je rozděleno do tří celků: Základy biologie, Ekologie, Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje.

Mezipředmětové vztahy: Tělesná výchova, Chemie, Informační a komunikační technologie, Občanská nauka, Fyzika, Potraviny a výživa

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Biologie a ekologie směřuje k tomu, aby si žáci vážili života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace. Žáci se učí chápat ekologické a biologické pojmy a zákonitosti a používat je ve správných souvislostech. Jsou vedeni k tomu, aby jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a při ochraně životního prostředí jednali v souladu se zásadami udržitelného rozvoje. Žáci by měli osobním příkladem v občanském a profesním životě přispívat k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu a zároveň si klást otázky k ochraně životního prostředí a hledat jejich řešení.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Sřední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Pojetí výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru, která je doplněna názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a prací s učebnicí. Pro lepší názornost jsou ve výuce využity další pomůcky, zejména video, DVD, nástěnná schémata a mapky, odborný časopis Bedrník. Součástí výuky jsou i exkurze do okolí, přednášky a zjišťování aktuálních informací pomocí internetu. Na počítači mohou žáci využívat i výukový program Zelený balíček.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné a je realizováno pomocí ústního i písemného zkoušení, pomocí samostatných prací a referátů. Při hodnocení žáků je kladen důraz na porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v životě společnosti i vlastním životě. Je zohledněn i aktivní přístup žáků k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů a vlastní kreativita žáků (referáty).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky.

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

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

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

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



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Matematické kompetence – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby si kladli základní existenční otázky v souvislosti s ochranou životního prostředí a hledali na ně řešení a odpovědi. Žáci se učí orientovat v mediálních obsazích, využívat masová média k zjišťování stavu životního prostředí v regionu i ve světě a odolávat myšlenkové manipulaci. Jsou vedeni k tomu, aby se angažovali nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, aby si uvědomili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho život a zdraví. Žáci získávají přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přijímali odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, respektovali základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, zásady zdravého životního stylu a byli si vědomi odpovědnosti za své zdraví.

Člověk a svět práce

Součástí výuky předmětu Biologie a ekologie je rovněž příprava absolventa, který se díky svému odbornému profilu dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby identifikovali a formulovali vlastní priority s přihlédnutím k zásadám udržitelného rozvoje, přijímali odpovědnost za vlastní život a uvědomili si význam vzdělání a celoživotního učení pro život.

Informační a komunikační technologie

V předmětu Biologie a ekologie jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali základních komunikačních technologií, pracovali s internetem, zejména při vyhledávání informací, které se týkají environmentálního vzdělávání.

Název vyučovacího předmětu: Biologie a ekologie

2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku živých organismů a charakterizuje základní vlastnosti živých soustav- vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou- charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly- uvede základní skupiny organismů a porovná je- objasní význam genetiky- popíše stavbu lidského těla,	1.Základy biologie <ul style="list-style-type: none">- vznik a vývoj života na Zemi- vlastnosti živých soustav- buňka, typy buněk, základní životní děje- rozmanitost organismů a jejich charakteristika- dědičnost a proměnlivost- člověk a prostředí- biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav- zdraví a nemoc- činitele ovlivňující zdraví- životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity- výživa a stravovací návyky	15



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci a základní stavbu orgánů a orgánových soustav - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - uvede příčiny nemocí - popíše zásady a význam správné výživy, orientuje se v jejích alternativních směrech - zdůvodní význam zdravého životního stylu - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence 	<ul style="list-style-type: none"> - rizikové chování - prevence úrazů a nemocí 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické podmínky života – sluneční záření, atmosféru, pedosféru a hydrosféru - charakterizuje biotické podmínky života – populace, vztahy mezi populacemi, společenstva - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - charakterizuje ekosystém – stavbu a funkci ekosystému, koloběh látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - popíše ekosystémy přírodní a umělé - charakterizuje biosféru, její jednotu a rozmanitost - popíše základní typy krajiny a její využívání člověkem 	<p>2.Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - abiotické podmínky života - biotické podmínky života - potravní řetězce - ekosystém - koloběh látek v přírodě a tok energie - biosféra, typy krajiny 	8
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví 	<p>3.Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činnosti člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin, jejich využívání 	10



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí- popíše způsoby nakládání s odpady- charakterizuje globální problémy na Zemi- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci- uvede příklady chráněných území v ČR a regionu- vyjmenuje základní nástroje společnosti na ochranu přírody a krajiny- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	<ul style="list-style-type: none">- odpady- globální problémy- ochrana přírody a krajiny- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí- zásady udržitelného rozvoje- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí	
--	---	--

Učební osnova předmětu:

Matematika

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 8

Název předmětu:	MATEMATIKA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

Počet hodin celkem: 258 hodin

Obecné cíle

Cílem předmětu Matematika je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích. Použité výchovné a vzdělávací postupy motivují



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



utváření a rozvíjení klíčových kompetencí tak, aby je žáci dokázali využívat v praktických činnostech souvisejících se zvoleným oborem. Předmět Matematika rozvíjí logické myšlení žáků, a připravuje tak základ pro jejich správný úsudek při řešení problémů ve zvoleném oboru a posiluje jejich důvěru ve vlastní schopnosti při dalším vzdělávání.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Matematika vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Učiva je rozděleno do čtyř ročníků tak, aby žáci získali nezbytnou matematickou gramotnost. Ve výuce je kladen důraz na důkladné porozumění základním pojmům matematiky, myšlenkovým postupům a vztahům mezi nimi, a tak je rozvíjeno logické myšlení, které je pro žáky v dnešní době stále důležitější v dalším vzdělávání. Učivo obsahuje všechny tematické celky z RVP (Operace s čísly a výrazy, Funkce a její průběh, Řešení rovnic a nerovnic, Planimetrie, Stereometrie, Posloupnosti a jejich využití, Analytická geometrie lineárních útvarů, Kombinatorika, Pravděpodobnost a statistika).

Mezipředmětové vztahy: Informační a komunikační technologie, Ekonomika, Účetnictví

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem vzdělávání v předmětu Matematika je integrovat získané matematické vědomosti s poznatky z jiných předmětů a využívat je k řešení reálných životních situací. Uplatnění matematických vědomostí v praktickém životě zvyšuje míru sebevědomí žáků a jejich jednání se stává odpovědnější, dále rozvíjí důvěru žáků ve vlastní schopnosti, což vede k soustavné sebekontrolě, k rozvíjení systematickosti, vytrvalosti a přesnosti. Žáci přijímají odpovědnost za své jednání i rozhodnutí, učí se hledat nové informace a podklady nutné k řešení, a tak se oprostí od stereotypů, jsou schopni klást si otázky a hledat na ně odpovědi. Žáci poznávají hodnotu vzdělávání jak pro budoucí povolání, tak pro občanský život.

Pojetí výuky

Ve výuce se používají metodiky, které zajišťují rozvoj žákova myšlení, aby poznání, ke kterému dospěje, nebylo jen verbální a formální. Základní organizační formou je hromadné vyučování, které převažuje z důvodů jeho časové efektivnosti i výchovné funkce. Probíhá kombinací formy výkladu a diskuze, metodou řízeného rozhovoru, jehož výsledkem je návrh řešení daného problému. Nedílnou součástí je procvičování, které vede k algoritmizaci potřebných úkonů. Aktivní a samostatná práce při osvojování učiva je realizována při práci s pracovními listy, kde je počítáno se skupinovým vyučováním. Metody výuky jsou voleny tak, aby se střídal rytmus práce a činnosti nebyly monotónní. Verbální vstup musí motivovat další činnosti, zejména procvičování při práci s pracovními listy, samostatné řešení úloh či vypracování seminárních prací za domácí úkol. Ve výuce žáci používají učebnice, pracovní listy, modely (stereometrie) a informace z časopisů, tabulky a kalkulátory.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují čtvrtletní práce, které jsou koncipovány tak, aby ukázaly hloubku porozumění ověřovaným pojmům, vztahu mezi nimi a rovněž zručnost a efektivnost způsobu výpočtu. Těmto pracím předchází za



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



čtvrtletí několik krátkých učitelských testů, které průběžně hodnotí účinnost procesu, ukazují konkrétní dovednosti, jak studenti dokáží reagovat na jednotlivé problémy a analyzovat je. Při ústním zkoušení, které je i výrazem okamžité aktivity, může být využíván bodový systém. Získáváním bodů, které pak v součtu jsou proměněny na známku, jsou žáci motivováni k ještě aktivnější účasti při vyučování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení - tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotní;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů - tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

Personální a sociální kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- ověřovat si získané poznatky kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



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

Matematické kompetence - tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - tzn. že absolventi by měli:

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k poznání, že matematika je úzce spjata s realitou kolem nás, což je nutí zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě a o hodnoty podstatné pro život v demokracii, pochopit, jak zodpovědné jednání každého jednotlivce prospívá veřejnému zájmu. Ve slovních úlohách jsou žáci řešiteli problematiky vztahující se k reálnému životu, a tak si uvědomují své místo, svou osobnostní identitu a přistupují s tolerancí k identitě druhých. Výuka předmětu Matematika je vede k aktivnímu podílu na vytvoření demokratického prostředí ve třídě, spolupráci mezi žáky navzájem a spolupráci mezi učiteli a žáky.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy umožňuje matematika žákům na základě dodaných dat získávat argumenty pro ekologická řešení konkrétních problémů formulovaných ve slovních úlohách. Žáci jsou schopni si vytvořit vlastní úsudek o realitě a diskutovat o něm s druhými (matematické propočty energetické náročnosti týkající se každodenního života, možnosti použití zařízení, kde zdrojem je sluneční energie, úlohy vedoucí k pochopení



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



důležitosti opatření eliminujících negativní dopad na životní prostředí), a tak jednat v souladu s principy udržitelného rozvoje s vědomím vlastní odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Člověk a svět práce

Řešením matematických problémů žáci nabývají zkušenosti pro posuzování reálných situací při hodnocení faktorů charakterizujících obsah práce, dokáží srovnávat tyto faktory se svými předpoklady. Získané znalosti jsou předpokladem profesního růstu žáků, a tím i úspěšného uplatnění na trhu práce. Žáci využívají těchto poznatků i v dalších předmětech, které jsou ve svém komplexu důležité při činnostech v praktickém životě, kde se musí často adaptovat na stále se měnící podmínky.

Informační a komunikační technologie

V rámci předmětu Matematika jsou žáci vedeni k tomu, aby ve svém oboru využívali adekvátní zdroje informací a efektivně s nimi pracovali (používali nové aplikace, komunikovali elektronickou poštou), což jim dovoluje integrovat poznatky z matematiky s poznatky z jiných předmětů, jako je Fyzika, Chemie, Biologie a ekologie, a na základě těchto informací nacházet řešení.

Název vyučovacího předmětu: Matematika

1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- efektivně provádí operace v množině reálných čísel- používá různé zápisy reálného čísla- zapíše a znázorní intervaly, provádí operace s intervaly (sjednocení, průnik a doplněk), používá k jeho zápisu absolutní hodnotu- řeší praktické úlohy s využitím úměry, procentového počtu- provádí operace s mocninami a odmocninami (podle vět pro dané operace)- provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy a výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny- určí definiční obor lomeného výrazu	1. Operace s čísly a výrazy <ul style="list-style-type: none">- číselné obory – reálná čísla a jejich vlastnosti- absolutní hodnota reálného čísla- intervaly jako číselné množiny- procentový počet a jeho užití- mocniny s exponentem přirozeným, celým a racionálním, odmocniny- výrazy s proměnnými	45
<ul style="list-style-type: none">- třídí úpravy rovnic na	2.Funkce a její průběh	21



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



ekvivalentní a neekvivalentní - řeší lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy - užívá znalostí řešení rovnic a nerovnic ke stanovení definičních oborů a oborů hodnot	Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice - pojem funkce, definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce v bodě, graf funkce a vlastnosti funkcí	
--	--	--

Název vyučovacího předmětu: Matematika

2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozlišuje jednotlivé funkce, stanoví základní vlastnosti, načrtne grafy a vysvětlí význam základu v předpisech funkcí - převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě - řeší kvadratické rovnice, nerovnice a jejich soustavy - znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel, používá jejich vlastností a vztahů při řešení jednoduchých goniometrických rovnic i k řešení rovinných i prostorových útvarů	2. Funkce a její průběh Řešení rovnic a nerovnic - racionální funkce - kvadratické rovnice a nerovnice - exponenciální a logaritmická funkce, logaritmus - orientovaný úhel - goniometrické funkce ostrého a obecného úhlu - řešení pravoúhlého trojúhelníku - věta sinová a kosinová - řešení obecného trojúhelníku - goniometrické rovnice	66

Název vyučovacího předmětu: Matematika

3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- určí vlastnosti útvarů, jejich symboliku, řeší úlohy na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních, důkazových i konstrukčních úlohách - užívá poznatků o vlastnostech množin bodů při řešení úloh	3. Planimetrie - základní planimetrické pojmy, polohové a metrické vztahy mezi nimi - trojúhelník, shodnost a podobnost trojúhelníku - Pythagorova věta a Euklidovy věty - množiny bodů dané vlastností - shodná a podobná zobrazení	20



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - dokáže popsat a určit dané zobrazení a užít vlastnosti při řešení úloh - rozlišuje základní druhy rovinných obrazců, určuje jejich obvod a obsah 	<ul style="list-style-type: none"> - rovinné obrazce 	
<ul style="list-style-type: none"> - určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin - určuje odchylku dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodu od roviny - charakterizuje jednotlivá tělesa a určí u základních těles jejich povrch a objem s využitím funkčních vztahů a trigonometrie 	<p>4. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa - komolá tělesa 	18
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky - užívá pojem vektor, umístění vektoru, souřadnice vektoru a velikost vektoru - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem a skalární součin vektorů) - určí úhel dvou vektorů - řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek - užívá různá analytická vyjádření přímkou 	<p>5. Analytická geometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava souřadnic na přímce - soustava souřadnic v rovině - vektory - přímka a její analytické vyjádření 	28

Název vyučovacího předmětu: Matematika

4. ročník

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce - určí posloupnosti: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky - rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky a provádí výpočty jednoduchých úloh z finanční matematiky 	<p>6. Posloupnosti a jejich využití</p> <ul style="list-style-type: none"> - aritmetická a geometrická posloupnost, využití posloupnosti - finanční matematika 	24



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- rozezná kombinatorické skupiny- užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací bez opakování- počítá s faktoriály a kombinačními čísly- určí pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem- užívá pojmy: statistický soubor, jednotka, znak, absolutní a relativní četnost, variační rozpětí- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji, určuje výpočtem charakteristiky polohy a variability	7.Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika v praktických úlohách <ul style="list-style-type: none">- kombinatorika – variace, permutace a kombinace bez opakování, binomická věta- základy statistiky- náhodný jev, jeho pravděpodobnost a nezávislost jevu- základy statistiky	36
---	--	-----------

Učební osnova předmětu:

Tělesná výchova

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 9

Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	3	2	2	2	9

Počet hodin celkem: 291 hodin

Obecné cíle

Cílem předmětu Tělesná výchova je naučit žáky bezpečně se orientovat v základních otázkách vlivu pohybové činnosti na lidský organismus, jeho zdraví, rozvíjet a upevňovat dříve osvojené pohybové dovednosti, kultivovat svůj pohybový projev. Žáci se naučí pozitivně prožívat pohybovou činnost, pociťovat radost z pohybu a chápat pohybovou aktivitu jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, plně chápat vztahy a role ve sportu a jiných pohybových aktivitách a užívat je pro poznání, vytváření a upevňování meziosobních přátelských vztahů. Cílem předmětu je rovněž zvládnout organizační, hygienické a bezpečnostní návyky pro provádění samostatné, zdravotně vhodné, bezpečné sportovní a jiné pohybové aktivity, žáci se naučí aktivně vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným pohybovým aktivitám, osvojí si první pomoc při úrazu a vyvarují se styku s návykovými látkami – alkoholem, kouřením, toxikomanií. Budou tak motivováni ke zdravému životnímu stylu, budou vybaveni znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Charakteristika učiva

Obsah předmětu Tělesná výchova vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, ve kterém dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna (tělocvična, bazén, posilovna, venkovní sportoviště). Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto oblastech: atletika, gymnastika, sportovní hry, úpoly, kondiční posilování, plavání. Doplněna je o teoretické poznatky z oblasti péče o zdraví a o výcvikové kurzy lyžování, turistiky a sportů v přírodě.

Mezipředmětové vztahy: Biologie a ekologie, Informační a komunikační technologie, Občanská nauka

Cíle vzdělávání v oblasti cílů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Tělesná výchova směřuje k tomu, aby žáci vnímali pozitivně pohybovou činnost, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpoklad pro zdravý životní styl, kultivovali svůj pohybový projev, zlepšovali svůj tělesný vzhled a dodržovali hygienické návyky. Výuka rovněž směřuje k cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému přístupu žáků k týmové i samostatné práci, k vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění svých povinností, k respektování stanovených pravidel a k tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti jiných lidí. Výuka směřuje k rozvoji volných vlastností, specifických schopností a nadání žáků.

Pojetí výuky

Předmět Tělesná výchova je povinný pro všechny žáky s výjimkou těch, kteří mají krátkodobé či dlouhodobé osvobození. Výuka je převážně realizována formou praxe a je doplněna teoreticky – formou přednášek, promítání DVD nebo VHS. Nejčastějšími metodami výuky jsou správně provedená názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování. V podzimních a jarních měsících se vyučuje na venkovním hřišti s jednotlivými atletickými sektory, v zimním období v tělocvičně, posilovně a na plaveckém bazénu, jež jsou součástí areálu školy. Pro žáky jsou vytvořeny podmínky pro celotýdenní pohybový program (sportovní vyžití v mimoškolní činnosti – sportovní kroužky). Pro žáky 1. ročníků je zajištěn týdenní výchovně-výcvikový lyžařský kurz a pro žáky 3. ročníků sportovně-turistický kurz. Žáci se aktivně zúčastňují středoškolských sportovních her mládeže, které řídí OR AŠSK ČR. Ve výuce je využita odborná literatura (pravidla sportovních disciplín, časopisy, internet), výukové filmy, sportovní nářadí a náčiní.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení je průběžné, v předmětu Tělesná výchova u jednotlivých žáků zohledňujeme jejich pohybové nadání, věk a vývojový stupeň pohybových dovedností. Z těchto důvodů při hodnocení předmětu Tělesná výchova přihlížíme k následujícím kritériím:

- přístup k výuce, aktivní účast v hodinách TV;
- znalost zásad bezpečnosti a první pomoci;



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- zlepšování v požadovaných pohybových dovednostech;
- kontrolní měření výkonnosti (testy), hodnocení.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách.

Kompetence k řešení problémů - tzn. že absolventi by měli:

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

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

Matematické kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledat kompromisní řešení – žáci se učí komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty, učí se odpovědnosti, toleranci a morálce, a to zejména v rámci sportovních her, jejich pravidel a podílení se na řízení sportovních her.

Člověk a životní prostředí

Se základními pravidly ochrany přírody a životního prostředí se žáci seznámí při pobytech v přírodě v rámci výukových kurzů, tj. lyžařského výchovně-výcvikového kurzu a kurzu turistiky a sportů v přírodě.

Člověk a svět práce

Žáci jsou v předmětu Tělesná výchova vedeni k sebeovládání, cílevědomosti, zvyšují svou psychickou a fyzickou odolnost a dosahují lepších výsledků, což vede k rozvoji morálně-volných vlastností, jež jsou nezbytným předpokladem při vstupu na trh práce.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využít internet a další prostředky informačních a komunikačních technologií k získávání informací o pravidlech jednotlivých sportovních disciplín a aktualitách ve sportu.

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova

1. ročník

Počet hodin celkem: 99 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností- vysvětlí principy adaptace na tělesnou zátěž- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii- dovede o pohybových činnostech diskutovat,	1. Teoretické poznatky <ul style="list-style-type: none">- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku- odborné názvosloví, komunikace- výstroj, výzbroj, údržba- pravidla her, závodů- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání	2



<p>analyzovat je a hodnotit</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<p>v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohybové testy, měření výkonů - zdroje informací 	
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní techniku běhů a startů - zvládá techniku skoku dalekého - používá základní pravidla atletických disciplín - používá základní metodické postupy pro získání atletických dovedností 	<p>2. Pohybové dovednosti Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - atletická abeceda - nízký a vysoký start - sprinty 50 m a 60 m - skok daleký - vytrvalostní běh (800 m, 1500 m) - běh v terénu 	<p>4</p> <p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní cviky a jednoduché sestavy (kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou s dopomocí, gymnastické poskoky) - je schopen sladit pohyb s hudbou - tvoří základní gymnastické sestavy - relaxuje při hudbě 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - akrobacie (kotoulové řady, skoky, poskoky, přemety, stoj na hlavě, stoj na rukou) - šplh (tyč, lano) - cvičení s náčiním (švihadlo) - rytmická gymnastika - tanec - pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s rytmickým doprovodem (aerobic) 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a používá základní pravidla jednotlivých pohybových her - zpracovává zápisy z utkání ve spolupráci s učitelem - rozliší fair play chování od nespornovního jednání - pracuje v týmu 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam sportovních her pro rozvoj herních dovedností, herního myšlení - improvizace - herní role a funkce (hráč v poli, brankář, kapitán, rozhodčí – časoměřič, zapisovatel) - základní pravidla osvojitelných sportovních her - specifika bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách - basketbal: - herní činnosti jednotlivce - uvolňování bez míče a s míčem (driblinkem, obrátkou) 	<p>16</p>



	<ul style="list-style-type: none"> - přihrávka jednoruč a obouruč (na místě i za pohybu) - střelba jednoruč i obouruč z místa - rožskok, vřazování - florbal: - přihrávky a přijímání míčku v pohybu - přihrávky na hráče v pohybu - střelba 	
<ul style="list-style-type: none"> - pozitivně vnímá vodní prostředí - plave správně technicky - plavecký způsob prsa - zvládne startovní skok a obrátku u plaveckého stylu prsa - využívá bazén k relaxaci 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - technika plaveckého způsobu prsa - startovní skok a obrátka u plaveckého stylu prsa - hry ve vodě - aquaerobik 	14
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne základní prvky sebeobrany - pozná ukazatele tělesné zdatnosti - používá základní pádovou techniku - uvědomuje si následky bojových činností a jejich zneužití 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a přiměřená sebeobrana (proti škrcení, kopům a úderům paží) - pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení 	3
<ul style="list-style-type: none"> - správně používá stroje na posilování - posiluje podle vlastních potřeb (objem, síla, tvarování postavy) - vyrovnává posilovací cvičení protahováním a uvolňováním svalových skupin 	<p>Kondiční posilování Kondiční posilování v bazéne</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost posilovacích strojů - posilovací programy (zvyšování síly, nabírání svalového objemu, redukce váhy, tvarování svalstva) - kompenzační cvičení 	8
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje základní pravidla pobytu na horách - chová se ekologicky v zimní přírodě - uplatňuje zásady bezpečnosti při technice lyžování - dovede ošetřovat lyže - volí správně lyžařskou výzbroj a výstroj - vyjmenuje základní pravidla lyžařských disciplín 	<p>Lyžařský kurz</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového lyžování - základy carvingu - základy snowboardingu - zásady chování a pobytu v zimní přírodě a horském prostředí 	únor, březen 5 dní
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci 	3.Zdravotní tělesná výchova	3



<p>svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí své pohybové možnosti a dosáhne osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<p>(dle možnosti v bazéně)</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení se speciálním korektivním cvičením podle druhu oslabení - pohybové aktivity – pohybové hry, gymnastická cvičení, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity 	
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat - kriticky hodnotí mediální obraz lidského těla a reklamu, dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu - ovládá základní ob vazovou techniku 	<p>4.Péče o zdraví Zdravotní výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - zlomeniny, zástava dechu, krvácení, srdeční zástava, bezvědomí, otravy, tepelná poškození, mdloby - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - ob vazová technika - mediální obraz lidské krásy 	<p>33</p>



Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova

2. ročník

Počet hodin celkem: 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností - vysvětlí principy adaptace na tělesnou zátěž - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - vyhledá potřebné informace z oblastí zdraví a pohybu 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - pravidla her, závodů - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - pohybové testy, měření výkonů - zdroje informací 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní techniku běhů a startů - zvládá techniku skoku vysokého - zvládá základní techniku hodů granátem - používá základní pravidla atletických disciplín - používá základní metodické postupy pro získání atletických dovedností 	<p>2. Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - atletická abeceda - nízký a vysoký start - sprinty 60 m a 100 m - skok vysoký - vytrvalostní běh (800 m, 1500 m) - běh v terénu - hod granátem 	4 8
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základy cvičení s náčiním a na nářadí (skok přes kozu, sestava na hrazdě) - zvládá základní cviky a jednoduché sestavy (kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou s pomocí, gymnastické poskoky) 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na nářadí (hrazda, koza, švédská bedna) - akrobacie (kotoulové řady, skoky, poskoky, přemety, stoj na hlavě, stoj na rukou) - šplh (tyč, lano) - rytmická gymnastika, aerobik, 	10



<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou - relaxuje při hudbě 	<p>tanec</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a používá základní pravidla jednotlivých pohybových her - zpracovává zápisy z utkání ve spolupráci s učitelem - rozliší fair play chování od nespportovního jednání - pracuje v týmu - používá týmové herní činnosti 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam sportovních her pro rozvoj herních dovedností, herního myšlení - improvizace - herní role a funkce (hráč v poli, brankář, kapitán, rozhodčí – časoměřič, zapisovatel) - základní pravidla osvojovaných sportovních her - specifika bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách - volejbal: - odbíjení obouruč vrchem a spodem - podání - přihrávka, nahrávka – průpravná cvičení - hra s menším počtem hráčů (3-3) - fotbal: - vedení míče - zpracování míče - různé druhy přihrávek - střelba z místa, po přihrávce - herní činnosti jednotlivce – uvolňování, obsazování prostoru - hra 	<p>15</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pozitivně vnímá vodní prostředí - plave správně technicky plavecký způsob znak - zvládne startovní skok a obrátky u plaveckého stylu znak - ovládá dopomoc unavenému plavci - využívá bazén k relaxaci 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - technika plaveckého způsobu znak - startovní skoky a obrátky u plaveckého stylu znak - aquaerobik 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne základní prvky sebeobrany - pozná ukazatele tělesné zdatnosti - používá základní pádovou techniku 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a přiměřená sebeobrana (proti škrcení, kopům a úderům paží) - pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení 	<p>3</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



- uvědomuje si následky bojových činností a jejich zneužití		
- správně používá stroje na posilování - posiluje podle vlastních potřeb (objem, síla, tvarování postavy) - vyrovnává posilovací cvičení protahováním a uvolňováním svalových skupin	Kondiční posilování Kondiční posilování v bazéně - znalost posilovacích strojů - posilovací programy (zvyšování síly, nabírání svalového objemu, redukce váhy, tvarování svalstva) - kompenzační cvičení	10

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova

3. ročník

Počet hodin celkem: 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností - vysvětlí principy adaptace na tělesnou zátěž - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - pravidla her, závodů - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - pohybové testy, měření výkonů - zdroje informací	2
- zvládá základní techniku běhů a startů - zvládá techniku skoku vysokého a dalekého - zvládá základní techniku vrhu koulí - používá základní pravidla atletických disciplín - používá základní metodické postupy pro získání atletických dovedností	2. Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků Atletika - skok vysoký a daleký - vytrvalostní běh (1500 m, 3000 m)	4 8



	<ul style="list-style-type: none"> - běh v terénu - vrh koulí 	
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základy cvičení s náčiním a na nářadí (skok přes kozu, sestava na hrazdě) - zvládá základní cviky a jednoduché sestavy (kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou s dopomocí, gymnastické poskoky) - je schopen sladit pohyb s hudbou - relaxuje při hudbě 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na nářadí (hrazda, kladina, kruhy) - šplh (tyč, lano) - rytmická gymnastika, aerobik, tanec 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a používá základní pravidla jednotlivých pohybových her - zpracovává zápisy z utkání ve spolupráci s učitelem - rozliší fair play chování od nespportovního jednání - pracuje v týmu - používá taktické myšlení při hře - používá týmové herní činnosti - dovede rozhodovat utkání ve spolupráci s učitelem 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam sportovních her pro rozvoj herních dovedností, herního myšlení - improvizace - herní role a funkce (hráč v poli, brankář, kapitán, rozhodčí – časoměřič, zapisovatel) - základní pravidla osvojovaných sportovních her - specifika bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách - basketbal: - útočná kombinace založená na akci „hod’ a běž“ - herní činnosti jednotlivce: - uvolňování bez míče a s míčem (driblinkem, obrátkou) - přihrávka jednoruč a obouruč (na místě i za pohybu) - střelba jednoruč i obouruč z místa - rozskok, vhazování - hra - volejbal: - odbíjení obouruč vrchem a spodem - podání - přihrávka, nahrávka – průpravná cvičení - nácvik útočného úderu – technika - základní postavení - hra s menším počtem hráčů (3- 	15



	<p>3)</p> <ul style="list-style-type: none"> - fotbal: - vedení míče - zpracování míče - různé druhy přihrávek - střelba z místa, po přihrávce - herní činnosti jednotlivce – uvolňování, obsazování prostoru - herní kombinace (útočné i obranné) - základy herních systémů - hra - florbal: - přihrávky a přijímání míčku v pohybu - přihrávky na hráče v pohybu - střelba - herní kombinace – útočné, obranné - herní systémy – postupný útok, osobní obrana - hra 	
<ul style="list-style-type: none"> - pozitivně vnímá vodní prostředí - plave správně technicky - plavecký styl volný způsob - zvládne startovní skok a obrátky u plaveckého stylu volný způsob - ovládá skok do neznámé vody a tažení tonoucího - ovládá dopomoc unavenému plavci - vyjmenuje a používá základní pravidla vodního póla 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - technika plaveckého stylu volný způsob - startovní skoky a obrátky u plaveckého stylu volný způsob - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího - vodní pólo 	14
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne základní prvky sebeobrany - pozná ukazatele tělesné zdatnosti - používá základní pádovou techniku - uvědomuje si následky bojových činností a jejich zneužití 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a přiměřená sebeobrana (proti škrcení, kopům a úderům paží) - pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení 	3



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - správně používá stroje na posilování - posiluje podle vlastních potřeb (objem, síla, tvarování postavy) - vyrovnává posilovací cvičení protahováním a uvolňováním svalových skupin 	<p>Kondiční posilování Kondiční posilování v bazéně</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost posilovacích strojů - posilovací programy (zvyšování síly, nabírání svalového objemu, redukce váhy, tvarování svalstva) - kompenzační cvičení 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady pobytu v přírodě - fyzicky zvládá nároky související s pobytem v přírodě - chová se ekologicky - organizuje hry v přírodě 	<p>Turistika a sporty v přírodě (sportovně-turistický kurz)</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace v terénu, práce s buzolou a mapou, určování světových stran, orientační běh - sportovní hry v přírodě (turnaje) - příprava turistické akce 	<p>září 5 dní</p>

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova
Počet hodin celkem: 60 hodin

4. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností - vysvětlí principy adaptace na tělesnou zátěž - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - pravidla her, závodů - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - pohybové testy, měření výkonů - zdroje informací 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní techniku běhů a startů - zvládá techniku skoku vysokého a dalekého - zvládá základní techniku vrhu koulí a hodů granátem 	<p>2. Pohybové dovednosti Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech 	<p>4</p>



<ul style="list-style-type: none"> - používá základní pravidla atletických disciplín - používá základní metodické postupy pro získání atletických dovedností 	<p>tematických celků</p> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - atletická abeceda - nízký a vysoký start - sprinty (60 m a 100 m) - skok vysoký a daleký - vytrvalostní běh (800 m, 1500 m) - vrh koulí - hod granátem 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základy cvičení s náčiním a na nářadí (skok přes kozu, sestava na hrazdě) - zvládá základní cviky a jednoduché sestavy (kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou s dopomocí, gymnastické poskoky) - je schopen sladit pohyb s hudbou - tvoří základní gymnastické sestavy - relaxuje při hudbě 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na nářadí (hrazda, koza, švédská bedna, kladina, kruhy) - akrobacie (kotoulové řady, skoky, poskoky, přemety, stoj na hlavě, stoj na rukou) - šplh (tyč, lano) - aerobik, tanec 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a používá základní pravidla jednotlivých pohybových her - zpracovává zápisy z utkání ve spolupráci s učitelem - rozliší fair play chování od nespportovního jednání - pracuje v týmu - používá taktické myšlení při hře - používá týmové herní činnosti - dovede rozhodovat utkání ve spolupráci s učitelem 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam sportovních her pro rozvoj herních dovedností, herního myšlení, improvizace - herní role a funkce (hráč v poli, brankář, kapitán, rozhodčí – časoměřič, zapisovatel) - základní pravidla osvojovaných sportovních her - specifika bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách - basketbal: - útočná kombinace založená na akci „hod’ a běž“ - herní činnosti jednotlivce: - uvolňování bez míče a s míčem (driblinkem, obrátkou) - přihrávka jednoruč a obouruč (na místě i za pohybu) - střelba jednoruč i obouruč z místa - rozskok, vhazování - hra - volejbal: 	<p>13</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



	<ul style="list-style-type: none"> - odbíjení obouruč vrchem a spodem - podání - přihrávka, nahrávka – průpravná cvičení - nácvik útočného úderu - technika - základní postavení - hra - fotbal: - vedení míče - zpracování míče - různé druhy přihrávek - střelba z místa, po přihrávce - herní činnosti jednotlivce – uvolňování, obsazování prostoru - herní kombinace (útočné i obranné) - základy herních systémů - hra - florbal: - přihrávky a přijímání míčku v pohybu - přihrávky na hráče v pohybu - střelba - herní kombinace – útočné, obranné - herní systémy – postupný útok, osobní obrana - hra - házená: - herní činnosti jednotlivce - driblink, přihrávky, střelba - uvolňování s míčem i bez míče - herní kombinace založené na přihrávce - hra - netradiční pohybové hry: - ringo - lakros - frisbee 	
<ul style="list-style-type: none"> - plave správně technicky plavecké styly: prsa, znak, volný způsob - zvládne startovní skok a obrátky u všech plaveckých 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika plaveckých způsobů prsa, znak, volný způsob - startovní skoky a obrátky u všech plaveckých stylů 	<p>12</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">stylů- ovládá skok do neznámé vody a tažení tonoucího- ovládá dopomoc unavenému plavci- vyjmenuje a používá základní pravidla vodního póla- využívá bazén k relaxaci	<ul style="list-style-type: none">- dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího- hry ve vodě- aquaaerobik- vodní pólo	
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní prvky sebeobranu- pozná ukazatele tělesné zdatnosti- používá základní pádovou techniku- uvědomuje si následky bojových činností a jejich zneužití	Úpoly <ul style="list-style-type: none">- základní a přiměřená sebeobrana (proti škrcení, kopům a úderům paží)- pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení	3
<ul style="list-style-type: none">- správně používá stroje na posilování- posiluje podle vlastních potřeb (objem, síla, tvarování postavy)- vyrovnává posilovací cvičení protahováním a uvolňováním svalových skupin	Kondiční posilování Kondiční posilování v bazéně <ul style="list-style-type: none">- znalost posilovacích strojů- posilovací programy (zvyšování síly, nabírání svalového objemu, redukce váhy, tvarování svalstva)- kompenzační cvičení	10

Učební osnova předmětu:

Informační a komunikační technologie

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 4

Název předmětu:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	1	4

Počet hodin celkem: 129

Obecné cíle

Cílem předmětu Informační a komunikační technologie je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a využívat je k rychlé a efektivní komunikaci. Předmět také rozvíjí dovednost získávat informace z většího počtu alternativních zdrojů, odlišovat informační zdroje věrohodné a kvalitní od nespolehlivých a nekvalitních, získané informace dále třídit, zpracovávat a prezentovat.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Charakteristika učiva

Obsah předmětu Informační a komunikační technologie vychází z obsahového okruhu RVP - Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Nejvíce vyučovacích hodin je věnováno informačním zdrojům, celosvětové počítačové síti Internet, textovému procesoru, tabulkovému procesoru, databázím a softwaru pro tvorbu prezentací. Vzdělávací obsah předmětu je stanoven tak, aby splnil požadavky evropského systému certifikací European Computer Driving Licence. Posloupnost probírané látky je stanovena tak, aby podporovala mezipředmětové vazby. Jednotlivé tematické celky jsou během studia zařazeny vícekrát, vždy na vyšší úrovni.

Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura, cizí jazyky, Občanská nauka, Matematika, Ekonomika, Chemie, Fyzika, Biologie a ekologie, Administrativa

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu Informační a komunikační technologie směřuje k tomu, aby žáci respektovali stanovená pravidla (dodržovali provozní řád počítačové učebny, řídili se bezpečnostními pravidly při práci s počítačem a dodržovali legislativní a etické normy pro používání počítače a internetu), dále směřuje k rozvoji kreativity žáků při zpracovávání obecně zadaných samostatných úkolů. Při prezentaci vlastních prací jsou žáci vedeni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit i přijmout kritické hodnocení a také aby dovedli obhajovat své názory.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v počítačové učebně na osobních počítačích propojených v síti s možností využití dataprojektoru, tiskárny, skeneru. Výuka je vedena převážně formou výkladu se současnou praktickou činností žáků na vlastních počítačích. Kromě klasického výkladu je do výuky zařazován i problémový výklad nebo heuristické metody, které jsou založeny na samostatném nalézání odpovědí na otázky položené učitelem. Po výkladu následuje samostatné procvičování probraného učiva. Ve výuce jsou uplatňovány různé výukové metody – frontální, ve dvojicích i projektová výuka.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné. K ověření znalostí jsou využívány testy, cvičení a komplexní úlohy, jejichž součástí je i prezentace výsledků práce žáků. Při hodnocení je kladen důraz na schopnost uplatnit nabyté znalosti při řešení praktických úloh, na zájem o nejnovější informační a komunikační technologie. Dále je kladen důraz na samostatnost, kreativitu, schopnost prezentovat a kriticky zhodnotit výsledky své práce, zejména při řešení komplexních úloh.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



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

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Matematické kompetence – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V hodinách Informačních a komunikačních technologií jsou žáci vedeni k tomu, aby se dovedli orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli vyhledávat informace, které média, zejména internet, nabízí, tyto informace dále ověřit, a to nejen na internetu, ale i v literatuře, tisku apod., dále aby dovedli tyto informace kriticky hodnotit a efektivně využívat v zadaných pracích. Při zpracování projektů a skupinové práci jsou žáci vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí

Vhodnou volbou témat projektů v hodinách Informačních a komunikačních technologií jsou žáci vedeni k tomu, aby si osvojili zásady zdravého životního stylu a uvědomili si nezbytnost šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Člověk a svět práce

V hodinách Informačních a komunikačních technologií jsou žáci vedeni k tomu, aby dovedli efektivně pracovat s informacemi, zejména vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a o vzdělávací nabídce. Dále jsou žáci vedeni k tomu, aby se dovedli písemně prezentovat při vstupu na trh práce a komunikovat s potenciálním zaměstnavatelem prostřednictvím internetu.

Informační a komunikační technologie

V hodinách Informačních a komunikačních technologií jsou žáci vedeni k tomu, aby dovedli používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání, a aby dovedli pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Počet hodin celkem: 33

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- používá počítač- uplatňuje při práci s PC ergonomické a hygienické zásady- vysvětlí pojem hardware, software, informační a komunikační technologie- vyjmenuje jednotlivé komponenty počítače- používá periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)- využívá nápovědy i manuálu pro práci s běžným hardware- popíše různé operační systémy a aplikační programy- vysvětlí principy fungování operačních systémů- pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí- dodržuje principy pro organizaci a uchování dat- popíše strukturu dat a možnosti jejich uložení, popíše systém adresářů a orientuje se v něm, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi- popíše možnosti a výhody, ale i rizika a omezení (zejména technická a technologická) spojená s používáním výpočetní techniky- dodržuje bezpečnostní pravidla při práci s PC- aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none">- ergonomie a hygiena práce s PC- hardware, software, informační a komunikační technologie- osobní počítač, komponenty osobního počítače a jejich funkce- periferní zařízení- základní a aplikační programové vybavení- operační systém a jeho nastavení- data, soubor, složka, souborový manažer- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením- ochrana autorských práv- nápověda, manuál	5



<ul style="list-style-type: none"> - a ochrany dat před zničením - respektuje při práci s informacemi etické a právní normy - používá nápovědu, manuál 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše principy, možnosti a praktické využití počítačových sítí - charakterizuje hlavní etapy vývoje sítí a možnosti sítí v dnešní době - objasní běžně používané pojmy z oblasti počítačových sítí - charakterizuje typy počítačových sítí podle jejich rozsahu - vysvětlí pojem topologie sítí - připojí počítač k síti - popíše specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky - popíše principy komunikace v počítačové síti - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání či otevření přijaté přílohy 	<p>2. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti a její nastavení - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - nastaví prostředí textového editoru - řídí se pravidly pro úpravu dokumentu, typografickými a estetickými pravidly - edituje a formátuje text - formátuje písmo, odstavce, stránky - vkládá další objekty do textu a edituje je - používá kontrolu pravopisu, automatické opravy - zadá tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi - uloží dokument 	<p>3.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - nastavení prostředí textového editoru - zásady úpravy dokumentu, typografická a estetická pravidla - editace a formátování textu - objekty v textu a jejich editace - příprava pro tisk, tisk 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní principy a uvede oblasti použití tabulkových procesorů - ovládá adresaci buněk - správně používá různé grafické i obsahové formátování buněk 	<p>4.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - principy a oblasti použití 	<p>7</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - pro výpočty v buňkách používá vestavěné a vlastní funkce - vytváří grafy - nastaví dokument pro tisk, vytiskne dokument 	<ul style="list-style-type: none"> tabulkových procesorů - adresace buněk - editace a formátování buněk - vestavěné a vlastní funkce - tvorba grafu - příprava pro tisk, tisk 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy informace a metainformace - získává a využívá informace z různých zdrojů, zejména z Internetu, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování - získané informace vyhodnocuje, analyzuje, třídí, zpracovává a uchovává způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití - kriticky posuzuje relevanci a kvalitu informačních zdrojů, ověřuje věrohodnost informací získaných na Internetu - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele - interpretuje běžné i odborné graficky ztvárněné informace - popíše strukturu Internetu a související pojmy - specifikuje principy www - pracuje s internetovým prohlížečem 	<p>5. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace a metainformace - práce s informacemi - informační zdroje - relevance a kvalita informačních zdrojů - Internet 	<p>10</p>

Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie

2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá bezztrátovou kompresi dat - vysvětlí princip fungování jednotlivých komponent počítače - vysvětlí princip fungování 	<p>6.Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - komprese dat - komponenty počítače a jejich funkce - periferní zařízení 	<p>5</p>



<ul style="list-style-type: none"> - běžných periferních zařízení - propojí počítač s dalšími zařízeními a využije tohoto propojení 	<ul style="list-style-type: none"> - využití počítače v propojení s dalšími zařízeními (digitální fotoaparát, mobil apod.) 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá aplikace pro organizaci času a plánování - používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat - používá další služby Internetu (FTP) 	<p>7. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace času a plánování - komunikační nástroje Internetu (chat, messenger, videokonference, telefonie) - další služby Internetu (FTP) 	4
<ul style="list-style-type: none"> - kombinuje různá vyhledávací kritéria při vyhledávání informací na internetu - popíše principy sítí GSM - vystavuje vlastní data na internetu 	<p>8. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - kombinování vyhledávacích kritérií při hledání informací sítě GSM - vystavení vlastních dat na internetu 	10
<ul style="list-style-type: none"> - řídí se principy pro tvorbu úspěšných prezentací - popíše programové nástroje pro tvorbu prezentací - připraví podklady pro prezentaci - vytvoří a upraví snímek - změní řazení snímků a nastaví přechody mezi snímky - načasuje prezentaci - vloží komentáře - používá animační schémata - připraví prezentaci pro tisk, vytiskne prezentaci 	<p>9. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – software pro tvorbu prezentací</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní principy pro vytvoření úspěšné prezentace - nástroje pro tvorbu prezentace - příprava podkladů pro prezentaci - přidání nového snímku, změna rozvržení, pozadí snímku - řazení snímků, přechody mezi snímky - časování prezentace, komentáře - animační schémata - tisk 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vkládá do textu různé nestandardní znaky, hypertextové odkazy - používá a vytváří šablony - vytváří a upravuje tabulky - používá styly, vytváří obsahy, rejstříky a seznamy - používá sledování změn - používá hromadnou korespondenci 	<p>10. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - textový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - vkládání nestandardních znaků, hypertextového odkazu - šablony - tabulky - styly - hromadná korespondence - tvorba maker 	6



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



- vytvoří makro - využívá formát PDF	- formát PDF	
---	--------------	--

Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Počet hodin celkem: 33

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - provádí vlastní animaci objektů - edituje předlohu snímků - exportuje prezentaci do textového formátu - ukládá prezentace v různých formátech	11.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - software pro tvorbu prezentací - vlastní animace objektů - editace předlohy snímků - export prezentace	5
- správně používá absolutní a relativní adresy - používá podmíněné formátování buněk - vytváří vzorce s vnořenými funkcemi - vytváří databázovou strukturu tabulky - filtruje, řadí data, vytváří souhrny - tvoří a používá formuláře - edituje grafy - tvoří makra - vytváří kontingenční tabulky a grafy	12. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - tabulkový procesor - absolutní a relativní adresy buněk - podmíněné formátování - vnořené funkce - tvorba databáze - filtrování a řazení dat - tvorba a užití formulářů - editace grafu - tvorba maker a jejich použití - kontingenční tabulky a grafy	9
- charakterizuje základní pojmy a principy počítačové grafiky - pracuje s různými grafickými formáty - provádí konverzi mezi formáty, včetně vhodné komprese dat - získává, snímá, upravuje a publikuje fotografie - skládá vektorové kresby, zarovnává a uspořádává objekty - uplatňuje základní zásady správné úpravy grafiky	13.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - počítačová grafika - základní pojmy a principy - formáty grafických souborů - komprese - práce v rastrovém grafickém editoru - práce ve vektorovém grafickém editoru - základní zásady správné úpravy grafických dokumentů	9
- charakterizuje základní pojmy a principy týkající se struktury relační databáze - vyjmenuje oblasti použití	14. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - databáze - základní pojmy a principy	10



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> relačních databází - navrhuje a vytváří vhodnou strukturu databáze, včetně její modifikace - vkládá data do databáze - vytváří relace mezi tabulkami - vytváří formuláře a sestavy pomocí průvodce - připraví databázi pro tisk, tiskne databázi 	<ul style="list-style-type: none"> databáze - oblasti použití - struktura databáze, její modifikace - návrh databáze - vkládání dat - relace - formuláře a sestavy - příprava pro tisk, tisk 	
---	--	--

Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Počet hodin celkem: 30

4. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváří různé vyhledávací dotazy - filtruje a řadí data - vytváří formuláře a sestavy v návrhovém režimu 	<p>15.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - databáze</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledávací dotazy - filtrování dat - editace sestav a formulářů 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní pojmy a principy multimédií, jejich použití - specifikuje multimediální formáty a jejich vlastnosti - provádí konverzi mezi formáty, včetně vhodné komprimace dat - zaznamenává nebo vytváří a upravuje multimediální soubor v jednoduchém multimediálním editoru - vyjmenuje další nástroje pro práci s multimédií 	<p>16.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - multimédia</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy a principy multimédií - práce s multimediálními formáty - práce v jednoduchém multimediálním editoru - další nástroje pro práci s multimédií 	5
<ul style="list-style-type: none"> - používá aplikace dodávané s operačním systémem - pracuje s aplikacemi tvořícími tzv. balík kancelářského software - sdílí a vyměňuje data, včetně vkládání propojení mezi jednotlivými aplikacemi - provádí export a import dat mezi jednotlivými aplikacemi - používá nové aplikace za pomoci nápovědy, manuálu, 	<p>17.Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - další aplikační programové vybavení</p> <ul style="list-style-type: none"> - balíky kancelářského software - aplikace v profesní oblasti - spolupráce jednotlivých aplikací - sdílení a výměna dat - import a export dat 	9



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<p>analogie ve funkcích a ve způsobu ovládnání různých aplikací</p> <ul style="list-style-type: none">- volí vhodné programové vybavení pro řešení běžných praktických úkolů- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v profesní oblasti		
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pojem výrok- vytváří složené výroky pomocí logických operátorů- určuje pravdivostní hodnotu složeného výroku- neguje složené výroky- vytváří kvantifikované výroky pomocí kvantifikátorů- neguje kvantifikované výroky- aplikuje poznatky výrokové logiky při řešení praktických úloh- ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh- ovládá základní struktury programování- vytvoří www stránku	<p>18. Algoritmizace a základy programování</p> <ul style="list-style-type: none">- výroková logika- algoritmizace úlohy- základní struktury programování	<p>10</p>

Učební osnova předmětu:

Ekonomika

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 8

Název předmětu:	EKONOMIKA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

Počet hodin celkem: 258

Obecné cíle

Cílem předmětu Ekonomika je seznámit žáky s ekonomickými pojmy a naučit je aplikovat tyto teoretické znalosti v praktických příkladech. Žáci rozvíjejí schopnost ekonomicky myslet, samostatně a aktivně vyjadřují své názory na daná ekonomická témata, uplatňují své znalosti



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



při posuzování podnikových činností, dbají na dodržování zákonů a aktivně se zajímají o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Ekonomika vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomika a podnikání. Učivo vychází z poznatků týkajících se tržní ekonomiky a skládá se z jednotlivých tematických celků, které na sebe vzájemně navazují. Je složeno z témat týkajících se podstaty fungování tržního mechanismu, podnikání, podnikových činností, tvorby cen, personálních činností, podnikatelského záměru, finančních trhů, daňové soustavy, národního hospodářství, marketingu, managementu, hospodářské politiky státu a Evropské unie.

Mezipředmětové vztahy: Účetnictví, Administrativa, Občanská nauka

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu Ekonomika směřuje k tomu, aby se žáci naučili využívat vědomostí z oblasti ekonomiky při řešení reálných životních situací, což jim umožňuje řešit adekvátním způsobem existenční otázky v souladu s etickými normami. Žáci dokáží ekonomicky myslet a jednat hospodárně, což zvyšuje jejich míru sebevědomí a nutí je k rozvíjení systematickosti a přesnosti. Žáci se učí hledat nové informace a aplikovat je v praktickém životě, tím rozvíjí své schopnosti a poznávají nutnost celoživotního vzdělávání.

Pojetí výuky

Žáci se teoreticky seznamují s ekonomickými pojmy, tyto poznatky aplikují na praktických příkladech a uplatňují je v ostatních ekonomických předmětech. Při výuce pracují s knihou, zákoníkem práce a se zákony souvisejícími s podnikáním. Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu, diskuze, popř. práce s textem. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací a referátů.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné, způsoby ověřování znalostí se uskutečňují prostřednictvím ústního zkoušení, písemných testů, referátů a výpočtů. Důraz je kladen na reprodukování teoretických znalostí a jejich aplikaci na praktické příklady.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení - tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kompetence k řešení problémů - tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické a myšlenkové operace).

Komunikativní kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

Personální a sociální kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tzn. že absolventi by měli:

- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - tzn. že absolventi by měli:

- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi - tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam ekonomiky na vývoj společnosti, prosperitu státu, spokojenost občanů a její úzké propojení s politickou situací, což je vede k aktivnímu zájmu o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Člověk a životní prostředí

V rámci enviromentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili negativní důsledky výrobního procesu na životní prostředí a využívali výrobních faktorů hospodárně s ohledem na životní prostředí.

Člověk a svět práce

Poznatky z ekonomiky umožňují žákům orientovat se na trhu práce, jednat v souladu se zákoníkem práce, plnit své povinnosti vůči zaměstnavateli a zároveň uplatňovat svá práva. Získané znalosti využívají žáci v soukromém podnikání, žáci jsou vedeni k tomu, aby postupovali podle příslušných zákonů a dodržovali základní etické normy. Nabyté vědomosti jsou předpokladem pro uplatnění žáků na trhu práce a při jejich dalším profesním růstu.

Informační a komunikační technologie

Žáci zdokonalují své schopnosti při používání prostředků informačních a komunikačních technologií, zejména při vyhledávání informací a využívání elektronické pošty.

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika

1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- používá a aplikuje základní ekonomické pojmy- vysvětlí vztah mezi potřebami, spotřebou a životní úrovní- specifikuje články hospodářského procesu- charakterizuje trh- na příkladu popíše fungování tržního mechanismu- posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a	1.Podstata fungování tržní ekonomiky, základní ekonomické pojmy <ul style="list-style-type: none">- teorie potřeb- statky, služby, spotřeba- životní úroveň- výroba- výrobní faktory- hospodářský cyklus- trh, tržní subjekty- poptávka, nabídka- zboží, cena- tržní mechanismus- konkurence, hospodářská	16



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky 	soutěž	
<ul style="list-style-type: none"> posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru řeší jednoduché právní situace v oboru seznámí se se společenskou smlouvou (zakladatelskou listinou) orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a dovede charakterizovat jejich základní znaky zná základní povinnosti podnikatele vůči státu zná právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU 	2. Podnikání <ul style="list-style-type: none"> podnikání, právní formy živnostenské podnikání praktické vyplňování formulářů při zahajování živnosti základní ustanovení obchodního a občanského zákoníku vztahující se k předmětu podnikání obchodní společnosti, družstva státní podnik ostatní formy podnikání způsob podnikání v rámci EU vzájemné uznávání kvalifikace občanů EU 	26
<ul style="list-style-type: none"> seznámí se se základními náležitostmi podnikatelského záměru vytvoří podnikatelský záměr 	3. Podnikatelský záměr <ul style="list-style-type: none"> náležitosti podnikatelského záměru analýza trhu, konkurence předmět podnikání, umístění provozovny ekonomický propočet rozdělení zisku náležitosti podnikatelského záměru při žádosti o poskytnutí obchodního úvěru tvorba podnikatelského záměru 	24

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika

2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve struktuře podnikových činností rozlišuje jednotlivé druhy majetku podniku vypočte hodnotu majetku a podíl jednotlivých složek vypočte hodnoty zdrojů majetku popíše průběh inventarizace 	4. Podnikové činnosti Majetek podniku <ul style="list-style-type: none"> dlouhodobý majetek pořízení DM ocenění DM odepisování DM vyřazování DM zdroje financování majetku oběžný majetek inventarizace majetku 	56



<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje zdroje financování a jejich využití - rozliší jednotlivé nákladové druhy - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření - na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti - provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu - určí optimální výši zásob - rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití, vypočítá zhodnocení investice - seznámí se se základními ustanoveními zákoníku práce - vyjmenuje náležitosti pracovní smlouvy - vymezí práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců v pracovně-právních vztazích - popíše způsoby ukončení pracovního poměru - vypočítá čistou mzdu 	<p>Náklady, výnosy</p> <ul style="list-style-type: none"> - náklady podniku - výnosy podniku - výsledek hospodaření podniku <p>Hlavní činnost podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrobní činnost <p>Zásobovací činnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - plánování materiálových zásob - skladování <p>Investiční činnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy investic v oboru <p>Personální činnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - plánování a získávání pracovníků - motivace zaměstnanců - pracovní smlouva - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance - povinnosti a práva zaměstnavatele - hodnocení a odměňování pracovníků - zdravotní pojištění a sociální zabezpečení - výpočet mzdy 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje funkci a metody stanovení ceny - vypočítá jednoduché kalkulace ceny 	<p>5.Tvorba cen</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika ceny - funkce ceny - metody stanovení ceny - základy kalkulace cen 	10

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika

3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje finanční trh a jeho jednotlivé subjekty - vymezí základní funkce peněz - orientuje se v činnosti pojišťoven - vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - orientuje se v činnosti bank a 	<p>6. Finanční trh</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura finančního trhu - Burza cenných papírů - cenné papíry - peníze - pojišťovnictví - bankovní systém - bankovní služby - platební styk v národní a zahraniční měně 	18



<ul style="list-style-type: none"> - v platebním styku - používá nejběžnější platební nástroje, směnění peníže podle kursovního lístku - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - popíše bankovní činnosti - zhodnotí formy úvěrování 	<ul style="list-style-type: none"> - úvěrování - úroková míra 	
<ul style="list-style-type: none"> - vymezení povinností daňových poplatníků - popíše daňovou soustavu ČR - rozliší princip daní přímých a nepřímých - řeší příklady výpočtu daně z přidané hodnoty - vyhotoví daňové přiznání 	<p>7.Daňová soustava</p> <ul style="list-style-type: none"> - povinnosti související s placením daní - základní terminologie vztahující se k daňové soustavě - daňová soustava ČR - přehled jednotlivých daní - přímé daně - nepřímé daně 	15
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je marketing - popíše nástroje marketingu - určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů - určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny - na příkladu popíše prodejní cesty - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců - seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky - sestaví marketingový mix - použije nástroje podpory prodeje - posoudí dopady publicity - provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán 	<p>8.Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem marketing - historický vývoj marketingu - marketingový mix - produkt - životní cyklus výrobku - cena, tvorba ceny - distribuce – prodejní cesty - propagace – reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - publicita - průzkum trhu - marketingový plán - základní rozhodovací fáze - marketingová situační analýza (SWOT) 	33



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Ekonomika

4. ročník

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje strukturu a sektory národního hospodářství - uvede příklady vazby cestovního ruchu na další odvětví národního hospodářství - vysvětlí význam ukazatelů vývoje národního hospodářství ve vztahu k oboru - objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti - posoudí dopady inflace, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu - vysvětlí na příkladech příjmy a výdaje státního rozpočtu - uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství, zejména z pohledu odstraňování bariér obchodu a služeb 	<p>9.Národní hospodářství a EU</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura NH - činitele ovlivňující úroveň NH - sektory, hodnocení NH - hrubý domácí produkt, hrubý národní produkt - inflace - nezaměstnanost - platební bilance - státní rozpočet - vliv EU na rozvoj NH 	18
<ul style="list-style-type: none"> - popíše cíle a nástroje hospodářské politiky státu a jejich využití - vysvětlí podstatu monetární a fiskální politiky státu 	<p>10.Hospodářská politika státu</p> <ul style="list-style-type: none"> - cíle a nástroje hospodářské politiky - monetární politika - fiskální politika - hospodářský cyklus 	5
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historický vývoj EU - vysvětlí nutnost začlenění ČR do EU 	<p>11.Evropská unie</p> <ul style="list-style-type: none"> - historický vývoj EU a její orgány - Mezinárodní měnový fond - euro - mezinárodní obchod 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem management - orientuje se ve vývoji a současných přístupech k managementu - vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci - provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění - vytvoří typový příklad 	<p>12.Management</p> <p>Úvod do managementu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem management - vývoj a současné přístupy k managementu - plánování - organizování - rozhodování - motivace a vedení lidí - kontrola 	34



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- organizační struktury firmy- uvede na příkladu rozhodovací metody- hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů- na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení- provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění- rozliší jednotlivá prostředí managementu- charakterizuje osobnost manažera- charakterizuje jednotlivé úrovně řízení v hotelu, včetně pracovních náplní jednotlivých řídicích pracovníků- orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky služeb cestovního ruchu- na příkladu uvede způsob utváření partnerství- charakterizuje význam satelitního účtu cestovního ruchu	<p>Vnější prostředí managementu</p> <ul style="list-style-type: none">- ekonomické prostředí- technologické prostředí- sociální prostředí- politicko-legislativní prostředí- etické prostředí <p>Osobnost manažera a styly jeho vedení</p> <ul style="list-style-type: none">- charakterové vlastnosti manažera- styly řízení manažera <p>Management v hotelnictví a cestovním ruchu</p> <ul style="list-style-type: none">- organizační struktura- partnerství subjektů v cestovním ruchu- satelitní účet v cestovním ruchu a jeho význam	
---	--	--

Učební osnova předmětu:

Účetnictví

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 3

Název předmětu:	Účetnictví				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	0	0	2	1	3

Počet hodin celkem: 96

Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s významem účetnictví pro řízení firmy pro oblast služeb gastronomie, pochopit jeho podstatu a naučit se zaúčtovat základní účetní případy, se kterými se studenti setkají v hospodářské praxi. Žáci si také osvojí základní systém vědomostí a



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



dovedností v oblasti hospodaření firmy a v oblasti získávání a zpracování ekonomických informací prostřednictvím účetnictví.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomika a podnikání. Učivo obsahuje všeobecný náhled na účetnictví jako součást informačního systému firmy, jeho legislativní rámec a základní strukturu, účetní dokumentaci, majetek a zdroje jeho financování, rozvahu, účet jako základní prvek účetnictví, účetní techniky. Základem učiva je zobrazení ekonomické reality v účetnictví, účtování v jednotlivých účtových třídách dle účtového rozvrhu pro podnikatele, následná účetní uzávěrka a závěrka a její rozbor, vyhodnocení hospodaření firmy, účetní výkazy, přiznání k dani z příjmů. Velká pozornost je také soustředěna na oblast drobného živnostenského podnikání a daňové evidence podnikatele. Učivo je tematicky rozděleno do dvou okruhů: ve 3. ročníku získají žáci základní znalosti problematiky účetnictví, které následně ve 4. ročníku prohlubují a rozšiřují.

Mezipředmětové vztahy: Ekonomika, Administrativa, Informační a komunikační technologie, Matematika

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu Účetnictví směřuje k tomu, aby žáci získali praktické dovednosti v účetní oblasti fungování firmy, v daňové problematice, oblasti financí, konstrukce a funkce mezd apod., což zvyšuje míru jejich sebevědomí a důvěru ve vlastní schopnosti. Žáci jsou vedeni k tomu, aby pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli nelegální podvody s financemi.

Pojetí výuky

Výuka v předmětu Účetnictví probíhá jak frontálně, tak skupinově, základními metodami jsou řešení praktických účetních případů a výklad. Mezi pomůcky studenta patří učebnice účetnictví, účetní kniha (daňová evidence), účetní doklady (předtisky), účetní osnova a zákony.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Hodnocení a klasifikace vychází z klasifikačního řádu školy a probíhá průběžně formou ústního a písemného zkoušení. Mezi kritéria hodnocení patří zvládnutí učiva po teoretické stránce, jeho aplikace do hospodářské praxe, logický úsudek, samostatnost, pečlivost a přesnost, pochopení vazby na jiné ekonomické předměty. Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce a řešené problematice, důraz je kladen zejména na efektivní řešení zadaných úkolů a schopnost aplikace poznatků v praxi. V průběhu studia jsou také předepsány v jednotlivých ročnících pololetní písemné práce.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Při výchově k demokratickému občanství jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam ekonomiky na vývoj společnosti, prosperitu státu, spokojenost občanů a její úzké propojení s politickou situací, což je vede k aktivnímu zájmu o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili negativní důsledky výrobního procesu na životní prostředí a využívali výrobních faktorů hospodárně s ohledem na životní prostředí.

Člověk a svět práce

Poznatky z ekonomiky umožňují žákům orientovat se na trhu práce, jednat v souladu se zákoníkem práce, plnit své povinnosti vůči zaměstnavateli a zároveň uplatňovat svá práva. Získané znalosti využívají žáci v soukromém podnikání, žáci jsou vedeni k tomu, aby postupovali podle příslušných zákonů a dodržovali základní etické normy. Nabyté vědomosti jsou předpokladem pro uplatnění žáků na trhu práce a při jejich dalším profesním růstu.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Informační a komunikační technologie

Žák zdokonaluje své schopnosti při používání prostředků informačních a komunikačních technologií, zejména při vyhledávání informací a využívání elektronické pošty.

Název vyučovacího předmětu: Účetnictví

3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none">- Žák:- vysvětlí význam účetnictví a jeho základní strukturu- aplikuje zásady, které jsou v účetnictví uplatňovány	1. Předmět a význam účetnictví <ul style="list-style-type: none">- podstata, význam, funkce,- způsoby vedení účetnictví	3
<ul style="list-style-type: none">- vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci	2. Účetní doklady <ul style="list-style-type: none">- druhy a náležitosti účetních dokladů- vyhotovování účetních dokladů	5
<ul style="list-style-type: none">- člení majetek- určí možnosti získání majetku- klasifikuje zdroje krytí majetku- provede kontrolu majetku (inventarizaci)	3. Majetek a zdroje jeho financování <ul style="list-style-type: none">- formy majetku- dlouhodobý majetek- oběžný majetek- zdroje financování majetku- vlastní kapitál- cizí zdroje- inventura majetku a závazků	8
<ul style="list-style-type: none">- klasifikuje osoby, které mohou vést daňovou evidenci- zapisuje do deníku příjmů a výdajů a do knihy pohledávek a závazků	4. Daňová evidence <ul style="list-style-type: none">- charakteristika daňové evidence- deník příjmů a výdajů- zapisování příjmů a výdajů- průběžné položky- evidence majetku a závazků- kniha pohledávek a závazků	10
<ul style="list-style-type: none">- zhodnotí význam formální kontroly účetnictví- provádí jednotlivé účetní zápisy- uplatní základní kontrolní prvky účetnictví- používá účtovou osnovu pro podnikatele	5. Účetní technika, účetní osnova pro podnikatele <ul style="list-style-type: none">- organizace, rozsah a vedení účetnictví- směrná účtová osnova, účtový rozvrh- charakteristika účetních zápisů- opravy účetních zápisů- účetní knihy, deník, hlavní kniha	7



<ul style="list-style-type: none"> - definuje účet jako základ účetnictví - klasifikuje účty - aplikuje základní účetní zásady při účtování - rozlišuje základní zásady účtování na jednotlivých druzích účtů 	<p>6.Základy podvojného účetnictví</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvaha, aktiva, pasiva - změny rozvahových položek - rozvahové účty - účet – podstata a forma - podvojný účetní zápis - obraty a zůstatky na účtech - podrozvahové účty - účty syntetické a analytické - syntetická evidence - analytická evidence - procvičování účtování na rozvahových a výsledkových účtech 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje možnosti platebního styku - účtuje na základních finančních účtech běžné účetní případy - provádí účtování převodů peněz 	<p>7.Účtování na finančních účtech</p> <ul style="list-style-type: none"> - účtování finančního majetku - hotovostní placení – pokladna - peníze na cestě - ceniny - bezhotovostní placení – bankovní účty - úvěry 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - definuje DPH - zdůvodní význam DPH a mechanismus výpočtu 	<p>8.Účtování DPH</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata DPH - DPH a její účtování - plátce daně - sazby DPH - způsoby výpočtu daně - daňové doklady 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a klasifikuje zásoby - popíše postup při pořízení a spotřebě zásob - určuje jednotlivé způsoby pořízení a oceňování zásob 	<p>9.Účtování zásob</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní účtování materiálu - vymezení zásob materiálu - evidence, oceňování a účtování zásob - účtování nákupu a prodeje zboží - inventarizační rozdíly (včetně škod) 	<p>6</p>

Název vyučovacího předmětu: Účetnictví

4. ročník

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a klasifikuje 	<p>10.Účtování dlouhodobého majetku</p>	<p>5</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - dlouhodobý majetek - vysvětlí podstatu opotřebení DM - vypočítá odpisy DM - účtuje o pořízení, opotřebení a vyřazení DM 	<ul style="list-style-type: none"> - základní účtování DM - vymezení a evidence DHM - oceňování DHM - účtování pořízení DHM - odpisování DHM - vyřazování DHM 	
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá a zaúčtuje mzdy za použití platných zákonů - vyhotovuje mzdové doklady 	<p>11. Základní účtování mezd</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení pojmu mzdy a jednotlivých složek mezd - výpočet mzdy - zúčtovací a výplatní listina a mzdové listy - účtování mezd - nemocenské dávky - odvody SZP, daň z příjmu 	9
<ul style="list-style-type: none"> - klasifikuje jednotlivé náklady a výnosy - zhodnocuje základní zásady účtování na výsledkových účtech 	<p>12. Účtování nákladů a výnosů; výsledky hospodaření</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a členění nákladů a výnosů - účtování nákladů - účtování výnosů - časové rozlišování nákladů a výnosů 	6
<ul style="list-style-type: none"> - uzavře účty - zjišťuje účetní výsledek hospodaření - rozlišuje účetní výsledek hospodaření a daňový základ - rozděluje výsledek hospodaření - sestaví účetní výkazy - zúčtuje daň 	<p>13. Účetní uzávěrka a závěrka a účtování daně z příjmu</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventarizace - účetní uzávěrka – postup - časové rozlišení - dohadné účty - opravné položky - zjištění výsledku hospodaření a transformace na základ daně - roční uzávěrka – výkazy, postup, využití 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vyhodnocuje statistické výkazy 	<p>14. Základy ekonomické statistiky</p>	4



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Učební osnova předmětu:

Technologie

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 8

Název předmětu:	TECHNOLOGIE				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	Celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

Počet hodin celkem: 258

Obecné cíle

Cílem předmětu Technologie je vytvořit základ odborného vzdělávání provozně-ekonomického pracovníka ve výrobním středisku. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů a nápojů, základními druhy strojů a zařízení a organizací a řízením výrobního střediska.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Výroba a odbyt v gastronomii a Výživa. Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně i různých nápojů. Získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Mezipředmětové vztahy: Potraviny a výživa, Stolničení, Odborný výcvik

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem vzdělávání v předmětu Technologie je vést žáky k využívání získaných odborných poznatků v praxi, k dalšímu vzdělávání v odborné oblasti, vyhledávání informací a sledování módních trendů v gastronomii a jejich uplatňování v každodenním životě. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli pracovat v týmu i samostatně, samostatně se rozhodovali a usilovali o zdravou gastronomii.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou skupinového vyučování, praktických cvičení, řešení problémových úloh, ve výuce jsou využívány informační a komunikační technologie a základní matematické metody. Při realizaci a řešení úkolů vystupuje učitel jako konzultant. Žáci si rozšiřují znalosti prostřednictvím článků z odborných časopisů, knih a internetu. Pro snadnější pochopení a lepší zapamatování nového učiva jsou využívány didaktické pomůcky.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci jsou hodnoceni na základě písemného zkoušení v závěru každého tematického celku, ústního zkoušení a průběžného prověřování vědomostí v podobě kratších písemných prací. Ve výuce je uplatňováno individuální a kolektivní hodnocení prezentované práce související s vývojem nových aktuálních informací, které se týkají oblasti gastronomie.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, odborné časopisy a knihy, moderní techniku) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;
- týmově řešit problémy.

Komunikativní kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je pozitivně ovlivňovat, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i ke vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Předmět Technologie se zabývá výživovou politikou státu a požadavky na výrobu zdravotně nezávadných potravin, které slouží k výživě obyvatelstva. V rámci výuky předmětu je vedena diskuze o zodpovědnosti pracovníků v gastronomii vůči spotřebitelům, o zdravé výživě a dodržování hygienických norem.

Člověk a životní prostředí

Předmět Technologie se zabývá problematikou koncentrace škodlivých a jedovatých látek v potravinách v souvislosti s kvalitou půdních a klimatických podmínek a jejich vlivem na kvalitu potravin, ochranu přírody, prostředí a krajiny.

Člověk a svět práce

V předmětu Technologie jsou žáci vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, aby byli schopni vyhledat a posoudit informace o profesních příležitostech doma i v zahraničí. Žáci se učí prezentovat se ústně i písemně při jednání s potenciálními zaměstnavateli a orientovat se ve službách zaměstnanosti ve svém regionu.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Informační a komunikační technologie

V předmětu Technologie žáci využívají základní komunikační technologie, pracují s internetem, vyhledávají informace a učí se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií. Počítačová technika je využívána především při sestavování jídelních a nápojových lístků, menu, vyúčtování tržeb a administrativních činnostech.

Název vyučovacího předmětu: Technologie

1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence - při obsluze, údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a způsoby jejich prevence - je schopen poskytnout první pomoc při úrazu na pracovišti 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - předpisy na ochranu životního prostředí v provozu 	2
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii 	<p>2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii 	1
<ul style="list-style-type: none"> - rozčlení výrobní středisko - uvede funkce jednotlivých částí výrobního střediska - popíše úkoly pracovníků výrobního střediska - popíše vybavení výrobního střediska a jeho funkci - charakterizuje organizaci práce ve výrobě 	<p>3. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - členění výrobního střediska, funkce jednotlivých částí a pracovníci výrobního střediska - organizace práce ve výrobě - vybavení výrobního střediska 	3
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s recepturami, normuje pokrmy - při výběru vhodných surovin a technologických úprav využívá své znalosti o potravinách a výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - popíše jednotlivé tepelné úpravy 	<p>4. Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy - seznámení s recepturami – normování - žádanka, výdejka - příprava a předběžná úprava potravin a opracování surovin <p>Tepelné úpravy pokrmů</p>	20



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<p>pokrmů a vysvětlí rozdíly mezi nimi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - vaření, zadělávání - dušení - pečení - smažení - ostatní tepelné úpravy 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam polévek - rozdělí polévky dle druhu - používá správné dávkování polévek - popíše přípravu jednotlivých vývarů - rozdělí zavářky a vložky do polévek a uvede určité technologické postupy - uvede technologické postupy bílých polévek - popíše speciální a studené polévky - vysvětlí účel a postup čištění, zjemňování a zesilování polévek 	<p>5. Technologický postup přípravy tradičních pokrmů – polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení a dávkování polévek - vývary, hnědé polévky - zavářky a vložky do polévek - bílé polévky - speciální a studené polévky - čištění, zjemňování a zesilování polévek 	20
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam omáček - rozdělí omáčky dle druhu - uvede druhy základů a technologické postupy omáček k vařenému hovězímu masu - popíše přípravu základních hrubých, jemných a studených omáček 	<p>6. Technologický postup přípravy tradičních pokrmů – omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení omáček - omáčky k vařenému hovězímu masu - základní hrubé omáčky – bílé, hnědé - základní jemné a studené omáčky 	10
<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy a dávkování příloh - ovládá přípravu daných základních druhů příloh 	<p>7. Technologický postup přípravy tradičních pokrmů – přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy a dávkování příloh - přílohy z brambor a mouky - přílohy z rýže a těstovin - přílohy z luštěnin, zeleniny a saláty 	10

Název vyučovacího předmětu: Technologie

2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam bezmasých pokrmů 	<p>8. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy</p>	10



<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy a technologické postupy tradičních bezmasých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy a význam bezmasých pokrmů - pokrmy z brambor, zeleniny a hub - pokrmy z luštěnin, rýže a těstovin - pokrmy z vajec a sýrů - jednoduché sladké pokrmy 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí hovězí maso na jednotlivé části a charakterizuje jejich použití - dávkuje a porcuje hovězí maso - připravuje základy a šťávy - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z hovězího masa různými tepelnými úpravami 	<p>9. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmy z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jednotlivých částí - dávkování, porcování - příprava vařením, dušením - příprava základů a šťáv - příprava dušením (v celku, plátky) - příprava hovězích vnitřností 	16
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí telecí maso na jednotlivé části a charakterizuje jejich použití a porcování - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z telecího masa různými tepelnými úpravami 	<p>10. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmy z telecího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení telecího masa, použití, porcování - příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením - příprava telecích vnitřností 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí vepřové maso na jednotlivé části a charakterizuje jejich použití - dávkuje a porcuje vepřové maso - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z vepřového masa různými tepelnými úpravami - uvede použití uzeného masa a slaniny - charakterizuje speciální výrobky z vepřového masa 	<p>11. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jednotlivých částí - příprava vařením, dušením, pečením - příprava vnitřností - uzené maso a slanina - speciální výrobky z vepřového masa 	16
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí skopové, jehněčí a kůzlečí maso na jednotlivé části a charakterizuje jejich použití a porcování - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa různými 	<p>12. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíků</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jednotlivých částí - porcování 	2



tepelnými úpravami	<ul style="list-style-type: none"> - příprava jehněčího, skopového a kůzlečího masa vařením, dušením, pečením - příprava vnitřností - příprava pokrmů z králíka 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí ryby na jednotlivé druhy a definuje jejich význam - uvede postup předběžné úpravy ryb - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z ryb různými tepelnými úpravami - popíše technologické postupy přípravy pokrmů z korýšů a měkkýšů 	<ul style="list-style-type: none"> - 13. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - rozdělení, význam - předběžná úprava ryb - příprava ryb různými tepelnými úpravami - příprava korýšů, měkkýšů 	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí drůbež a charakterizuje její použití - popíše přípravu nádivek - uvede postup předběžné úpravy drůbeže - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže různými tepelnými úpravami 	<ul style="list-style-type: none"> - 14. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmů z drůbeže - rozdělení, předběžná úprava, nádivky - příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením - drůbeží vnitřností 	4
<ul style="list-style-type: none"> - uvede, jaké jsou druhy zvěřiny, a charakterizuje, jak se používají jednotlivé části - uvede postup předběžné úpravy zvěřiny - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny různými tepelnými úpravami 	<ul style="list-style-type: none"> - 15. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmů ze zvěřiny - rozdělení, použití jednotlivých částí, předběžná úprava - příprava vysoké, nízké, černé a pernaté zvěřiny - příprava vnitřností 	5
<ul style="list-style-type: none"> - uvede suroviny k přípravě masových směsí - uvede technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jednotlivých druhů mletých mas i ze směsí mletých mas různými tepelnými úpravami - popíše technologické postupy masových smíšenin (salmi, salpikon, ragú, krokety) 	<ul style="list-style-type: none"> - 16. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmů z mletého masa - suroviny k přípravě masových směsí - zpracování hovězího, telecího a vepřového mletého masa - pokrmů ze směsí mletých mas - salmi, salpikon, ragú, krokety 	4



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Technologie

3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - určí vhodná masa k minutkové úpravě - uvede postup při předběžné přípravě - popíše technologické postupy přípravy tradičních minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas a ze směsí mas - popíše technologické postupy přípravy tradičních bezmasých pokrmů na objednávku - popíše přípravu příloh a doplňků - objasní anglický způsob přípravy pokrmů a přípravu v alobalu - definuje dokončování pokrmů před hostem 	<p>17. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmy na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodnost jednotlivých druhů mas, příprava šťáv - předběžná příprava – krájení, marinování - minutky z hovězího masa - minutky z telecího masa - minutky z vepřového masa - minutky ze směsí mas - minutky ze zvěřiny a drůbeže - minutky z mletého masa - příprava vnitřností - bezmasé pokrmy na objednávku - přílohy, doplňky - příprava pokrmů na anglický způsob, v alobalu - dokončení pokrmu před hostem 	25
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam studených předkrmů - popíše přípravu aspiků, rosolů, marinád a pochoutkových másel a dovede je použít ve studené kuchyni - uvede druhy studených předkrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních studených pokrmů - popíše servis kaviáru 	<p>18. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – pokrmy studené kuchyně Studené předkrm</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam ve veřejném stravování - majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla - chlebičky, chuťovky, výrobky ze sýrů - složité saláty, plněná zelenina - jídla z vajec <p>Studené pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z ryb, podávání kaviáru - masité pěny, paštiky - galantiny, huspeniny - složité majonézy, koktejly - nářezy, studené mísy - speciality studené kuchyně 	20
<ul style="list-style-type: none"> - popíše technologické postupy přípravy tradičních teplých předkrmů různými tepelnými úpravami 	<p>19. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – teplé předkrm</p> <ul style="list-style-type: none"> - z vajec a sýrů - z masa a vnitřností jatečných zvířat 	4



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



	<ul style="list-style-type: none"> - z drůbeže a ryb - ze zeleniny a ovoce 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam moučníků a uvede základní suroviny pro jejich přípravu - popíše technologické postupy přípravy základních druhů těst - ovládá přípravu moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů 	<p>20. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a základní suroviny - moučníky z kynutého a litého těsta - moučníky z listového a plundrového těsta - moučníky z piškotového a odpalovaného těsta 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku, které se připravují ve výrobním středisku 	<p>21. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé nápoje – káva, čaj, kakao, grog - studené nápoje – koktejly, nápoje z mléka 	4
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - zná pokrmy národní kuchyně, typická regionální jídla 	<p>22. Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - francouzská kuchyně - anglická kuchyně - ruská a německá kuchyně - česká a regionální kuchyně 	3
<ul style="list-style-type: none"> - popíše přípravu pokrmů pro alternativní formy stravování - charakterizuje požadavky na přípravu dietních jídel dle druhu diety - popíše technologii přípravy dietních pokrmů pro různé druhy diet 	<p>23. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – dietní jídla a diferencovaná strava</p> <ul style="list-style-type: none"> - alternativní způsoby stravování - požadavky na přípravu dietních jídel - příprava pokrmů a moučníků pro různé druhy diet 	4

Název vyučovacího předmětu: Technologie

4. ročník

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozčlení závod společného stravování - uvede jednotlivé části závodu, popíše moderní technologická zařízení 	<p>24. Charakteristika závodu společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - technické řešení - provozně-organizační členění závodu společného stravování - moderní technologická zařízení a pracovní postupy 	2



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje výrobní středisko - popíše vybavení jednotlivých částí výrobního střediska - rozčlení a specifikuje druhy nádobí, nářadí a pracovních stolů 	<p>25. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - členění výrobního střediska - charakteristika a vybavení jednotlivých částí výrobního střediska - nádobí, nářadí, pracovní stoly 	4
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy skladů a charakterizuje je - popíše vybavení skladu potravin a nápojů 	<p>26. Sklady</p> <ul style="list-style-type: none"> - členění skladu v závodech společného stravování - vybavení skladu potravin a nápojů 	4
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby chlazení - specifikuje jednotlivé druhy chladicích zařízení - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé mrazicí zařízení 	<p>27. Chladicí a mrazicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby chlazení a popis strojního kompresorového chlazení - druhy chladicího zařízení - druhy mrazicího zařízení 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé kuchyně cizích národů - orientuje se v používání surovin při přípravě konkrétních pokrmů dané kuchyně 	<p>28. Pokrmy kuchyní cizích národů</p> <ul style="list-style-type: none"> - francouzská kuchyně - anglická kuchyně - ruská kuchyně - polská kuchyně - německá kuchyně - maďarská kuchyně - italská kuchyně - čínská kuchyně - japonská kuchyně - speciality české kuchyně 	20
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam polotovarů - popíše technologické postupy přípravy polotovarů a mražených výrobků 	<p>29. Progresivní příprava jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> - polotovary - mražené výrobky 	6
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby vykostování jednotlivých druhů jatečných zvířat - rozčlení a klasifikuje druhy masa jatečných zvířat - vysvětlí příčiny úrazu v potravinářství 	<p>30. Zpracování masa jatečných zvířat</p> <ul style="list-style-type: none"> - vykostování masa - dělení a opracování masa - hygienické předpisy při práci s masem 	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pokrmy v těstě - popíše flambování masa, moučníků a ovoce - pracuje se zařízeními a spotřebiči v atypických podmínkách 	<p>31. Speciální příprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava pokrmů v těstě - flambování masa, moučníků, ovoce - příprava pokrmů ve zvláštních 	13



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- zařadí nové trendy v gastronomii, doporučí moderní párky a vyhledává potřebné informace- popíše organizaci práce ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech	<ul style="list-style-type: none">- podmínkách- trendy v gastronomii, zážitková gastronomie- pracovní činnosti v cateringových společnostech	
--	--	--

Učební osnova předmětu:

Potraviny a výživa

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 6

Název předmětu:	POTRAVINY A VÝŽIVA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	2	1	1	6

Počet hodin celkem: 195

Obecné cíle

Cílem předmětu Potraviny a výživa je poskytnout žákům odborné poznatky o poživatinách, výživě a hygieně v gastronomii, které jim umožní orientovat se v sortimentu potravin a nápojů, v jejich ekologické výrobě a gastronomické využitelnosti. Žáci se naučí chápat výživu a stravovací návyky jako faktory vzniku i prevence civilizačních chorob a poruch výživy, seznámí se s požadavky na hygienu potravin a jejich používáním v souladu se zásadami správné výživy.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Potraviny a výživa vychází z obsahového okruhu RVP – Výživa. Učivo se člení do tří tematických celků se zaměřením na potraviny a nápoje, výživu a hygienu. Učivo potravin a nápojů je zaměřeno na význam poživatin ve výživě, na způsob jejich ošetřování, skladování a využití v gastronomii. Ve výživě je kladen důraz na zásady zdravé výživy a současné směry ve výživě v návaznosti na fyziologii lidského organismu a jeho potřeby, na uplatňování různých způsobů stravování a stravovacích zvyklostí v osobním i profesním životě, na praktické sestavování jídelních lístků. Poslední tematický okruh se orientuje na požadavky hygieny uplatňované v gastronomii – na hygienu při práci s potravinami, osobní hygienu a hygienu prostředí.

Mezipředmětové vztahy: Chemie, Biologie a ekologie, Technologie, Stolničení, Odborný výcvik



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Potraviny a výživa směřuje k tomu, aby žáci byli schopni vyhledávat odborné informace, sledovat vývojové trendy ve výživě a využívat získané odborné poznatky v dalším odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě. Žáci jsou soustavně vedeni k ekologickému chování, hospodárnému zacházení s potravinami, dodržování zásad racionální výživy, získání profesních návyků z oblasti hygieny a dodržování předpisů BOZP. Cílem je vést žáky k tomu, aby si vážili zdraví a života, materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a aby usilovali o jeho zachování pro příští generace.

Pojetí výuky

Výuka je převážně frontální, nejčastěji se uplatňují metody slovní (výklad, řízený rozhovor s návazností na znalosti žáků) a práce s odborným textem. Metody názorně demonstrační se realizují zejména prostřednictvím využití videonahrávek a DVD, ilustrací z odborných časopisů a modelů. Žáci jsou ke studiu vnitřně motivováni díky odborným exkurzím. Důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci žáků (zpracování referátů – prezentací vybraných témat z oblasti potravin a nápojů nebo výživy).

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné, realizuje se formou ústního a písemného zkoušení. Při pololetní klasifikaci se zohledňuje i aktivní přístup žáka k výuce a úroveň zpracování zadaných prací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotní;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

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



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Komunikativní kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

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

Matematické kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby se dovedli orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby. Ve výuce se proto vyučující cílevědomě snaží o vytváření demokratických vztahů jednak mezi učiteli a žáky, jednak mezi žáky navzájem, využívají přitom aktivizující metody a formy práce, rozvíjí funkční gramotnost žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely) a věnují se mediální výchově.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k osvojení si základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání a zásad zdravého životního stylu. Dále jsou vedeni k tomu, aby si byli vědomi odpovědnosti za své zdraví. Proto si v rámci výuky předmětu Potraviny a výživa upevňují zásady ekologického chování, učí se hospodárně zacházet s potravinami a dodržovat zásady správné výživy při praktickém sestavování jídelních lístků, prohlubují si vědomosti o hygieně (osobní, hygieně prostředí a při práci s potravinami), ekologické výrobě poživatin a způsobech stravování s poukázáním na vzájemnou souvislost mezi nesprávnými stravovacími návyky a rozvojem civilizačních chorob.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život a aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře. Toto je realizováno upevňováním znalostí zásad bezpečnosti práce při manipulaci a skladování potravin a prohlubováním vědomostí o hygieně pracovního prostředí a zásadách hygieny při práci s potravinami a nápoji.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií, používat základní a aplikační programové vybavení osobního počítače pro samostatnou nebo skupinovou práci na zadané téma z oblasti potravin a nápojů nebo výživy.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa

1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- osvojí si základní pojmy lidské výživy, rozdělí poživatiny a uvede jejich charakteristiku- charakterizuje živiny, objasní význam živin a vody ve výživě- rozliší pojmy výživová, energetická a biologická hodnota potravin- vysvětlí pojem jakost, jakostní znak, prokáže znalost metod zjišťování jakosti, vyjmenuje příčiny kažení potravin- vyjmenuje zásady skladování, druhy skladů- uvede druhy přejímky, způsoby ošetřování a konzervace potravin- rozliší a charakterizuje dané potraviny z hlediska druhů, významu ve výživě a technologického využití- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, polotovarů, vlastních výrobků- zdůvodní způsob využívání polotovarů- vysvětlí označení daných potravin na etiketě- popíše výrobu základních druhů potravin- charakterizuje doplňky v potravinách a vysvětlí důvody používání	1.Potraviny a nápoje <ul style="list-style-type: none">- základní pojmy lidské výživy, rozdělení poživatin Složení a vlastnosti potravin <ul style="list-style-type: none">- živiny a jejich rozdělení- bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerální látky, voda- energetická a biologická hodnota potravin Jakost potravin, jejich skladování a ošetřování <ul style="list-style-type: none">- jakost potravin, příčiny- znehodnocování potravin- zásady skladování, druhy skladů, záruční lhůty- přejímání a ošetřování potravin, jejich konzervace Potraviny rostlinného původu <ul style="list-style-type: none">- rozdělení a charakteristika ovoce, zeleniny, brambor, obilovin, mlýnských výrobků, těstovin, chleba, pečiva, luštěnin, hub, pochutin (koření, kávy, kávoviny, čaje, ostatních), sladidel (cukru, medu, umělých sladidel)- význam ve výživě, technologická využitelnost daných potravin- principy potravinářské výroby a skladování daných potravin- potravinové doplňky	2 12 8 44

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa

2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- rozliší a charakterizuje tuky	1.Potraviny a nápoje Tuky	6



<p>z hlediska druhů, významu ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše výrobu základních druhů tuků- prokáže znalost technologického využití tuků- uvede způsob skladování jednotlivých druhů tuků, výrobků- vysvětlí označení daných potravin na etiketě- rozliší a charakterizuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, významu ve výživě a technologického využití- popíše výrobu základních druhů mléka a mléčných výrobků- uvede způsob skladování jednotlivých druhů mléka, mléčných polotovarů, výrobků, vysvětlí označení daných potravin na etiketě- prokáže znalost rozdělení, složení a významu masa ve výživě, orientuje se v pojmech výrobní a výsekové maso, charakterizuje maso zralé, zkažené, jakostní, vyjmenuje vady, značení a způsoby konzervace masa- prokáže znalost charakteristik jednotlivých druhů jatečního masa, složení, významu ve výživě a technologického využití, skladování- vyjmenuje vnitřnosti a ostatní části jatečných zvířat, uvede technologické využití a skladování masa a masných výrobků- roztrídí masné výrobky do příslušných skupin, uvede druhy konzerv a jejich vady, objasní princip jejich výroby, uvede jejich využití v kuchyni a způsob skladování- prokáže znalost rozdělení drůbeže,- charakteristiky masa drůbeže,- zvěřiny	<ul style="list-style-type: none">- rozdělení (živočišné, rostlinné, upravené), charakteristika jednotlivých druhů, význam ve výživě- princip potravinářské výroby, technologická využitelnost, skladování <p>Mléko a mléčné výrobky, vejce</p> <ul style="list-style-type: none">- rozdělení a charakteristika mléka a mléčných výrobků, jejich význam ve výživě, princip potravinářské výroby a technologická využitelnost, skladování- rozdělení a charakteristika vajec a vaječných výrobků, jejich význam ve výživě- princip potravinářské výroby, technologická využitelnost, skladování <p>Maso a masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none">- technologie masa- rozdělení, charakteristika jatečního masa a ostatních částí (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kozí, kůzlečí a koňské maso, vnitřnosti, kosti, krev a střeva), jejich význam ve výživě a technologická využitelnost, princip potravinářské výroby, zpracování a skladování- rozdělení, charakteristika masných výrobků a konzerv, jejich význam ve výživě a technologická využitelnost, princip potravinářské výroby, zpracování a skladování- rozdělení drůbeže, zvěřiny, charakteristika ryb a rybích výrobků, korýšů, měkkýšů, obojživelníků, jejich význam ve výživě, technologická využitelnost, princip	<p>14</p> <p>46</p>
---	---	---------------------



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalost rozdělení ryb, charakteristiky rybího masa, roztrídí výrobky z ryb do příslušných skupin, objasní princip jejich výroby - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy korýšů a měkkýšů, uvede složení a význam jednotlivých druhů ve výživě, uvede jejich využití v kuchyni a způsob skladování 	<p>potravinářské výroby, zpracování a skladování</p>	
--	--	--

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa

3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní pojem konvence, vyjmenuje a popíše jejich jednotlivé druhy a uvede výhody jejich uplatňování v gastronomii - rozliší a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů v návaznosti na jejich složení, význam ve výživě - vyjmenuje suroviny a objasní princip výroby nápojů - uvede příklady tržních druhů jednotlivých nápojů, popíše zásady jejich ošetřování a skladování, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - orientuje se v označeních alkoholických nápojů na etiketě - orientuje se v anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu - charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu 	<p>1.Potraviny a nápoje Konvence</p> <ul style="list-style-type: none"> - konvence, jejich rozdělení, charakteristika, význam <p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a význam jednotlivých druhů nápojů - rozdělení, charakteristika nealkoholických nápojů (voda, minerální vody, sodová voda, limonády, ovocné nápoje, ostatní) a alkoholických nápojů (pivo, víno, lihoviny, líc), význam ve výživě, technologická využitelnost - princip potravinářské výroby, skladování <p>2.Výživa Trávicí ústrojí a funkce trávení</p> <ul style="list-style-type: none"> - trávicí ústrojí a jeho části - metabolismus živin - základy anatomie a fyziologie člověka v souvislosti s příjmem a zpracováním potravy 	<p>4</p> <p>19</p> <p>10</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 30

4. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- objasní pojmy výživová potřeba, výživové normy- objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob- rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativních- charakterizuje stravování vybraných skupin osob- objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika jejich přípravy- uvede příklady změn nutričního chování- uvede příklady stravovacích zvyklostí příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je- správně používá a převádí jednotky hmotnosti a energie- efektivně aplikuje matematické postupy při výpočtu výživové hodnoty pokrmů- vyjmenuje pravidla sestavování jídelního lístku podle zásad správné výživy	2.Výživa Zásady zdravé výživy <ul style="list-style-type: none">- výživové potřeby, vzájemný poměr živin, výživové normy- zásady zdravé výživy- způsoby stravování, alternativní směry ve výživě- specifika výživy určitých skupin lidí- léčebná výživa- změny nutričního chování- stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků <ul style="list-style-type: none">- výpočet výživové hodnoty pokrmů a její porovnání s doporučenými dávkami- praktické sestavování jídelních a nápojových lístků podle zásad správné výživy	14 8
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii- objasní účel kritických bodů HACCP- uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí- orientuje se v označování potravin a potravinářských výrobků	3.Hygiena Hygiena výživy, ekologická výroba potravin <ul style="list-style-type: none">- hygienické předpisy v gastronomii- kritické body HACCP- zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty- označování potravin a potravinářských výrobků	8



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Učební osnova předmětu:

Stolničení

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 8

Název předmětu:	STOLNIČENÍ				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

Počet hodin celkem: 258

Obecné cíle

Cílem předmětu Stolničení je poskytovat žákům informace o moderní gastronomii a kultuře stolování a základní vědomosti v oblasti společenské a estetické výchovy, seznámit je s technikou odbytu, se systémy a způsoby obsluhy a naučit je teoreticky zdůvodnit organizaci práce v odbytovém a ubytovacím středisku.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Stolničení vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba a odbyt v gastronomii. Učivo je zaměřeno na stolování, komunikační a etické aspekty provozních činností. Žáci se seznamují se servisem pokrmů a nápojů technikou jednoduché a složité obsluhy za použití vhodného inventáře, s organizací práce a řízením součinnosti úseku odbytu. Naučí se uplatňovat zásady hygieny a bezpečnosti práce v gastronomickém provozu. Na základě gastronomických znalostí se naučí sestavovat jídelní a nápojové lístky a pečovat o hosta v závodech veřejného stravování a ubytování.

Mezipředmětové vztahy: Technologie, Potraviny a výživa, Aplikovaná psychologie, Odborný výcvik

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu Stolničení je vést žáky k využívání získaných odborných poznatků v praxi, k dalšímu vzdělávání v odborné oblasti, k vyhledávání informací a sledování módních trendů v gastronomii a jejich uplatňování v každodenním životě. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli pracovat v týmu i samostatně, samostatně se rozhodovali a usilovali o zdravou gastronomii.

Pojetí výuky

Výuka je převážně frontální, nejčastěji se uplatňují metody slovní (řízený rozhovor s návazností na znalosti žáků, výklad). Metody názorně demonstrační se realizují zejména prostřednictvím využití videonahrávek a DVD s novými trendy v gastronomii a práce s odbornými časopisy, ve kterých žáci sledují gastronomické dění a získané poznatky pak uplatňují v praxi. Teoretickou výuku doplňují odborné exkurze.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení je průběžné a vyplývá z dílčí klasifikace. Žáci jsou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, sleduje se jejich aktivita v hodinách a na akcích školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

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

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, odborné časopisy a knihy, moderní techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;
- týmově řešit problémy.

Komunikativní kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu chování;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je pozitivně ovlivňovat, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i ke vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V předmětu Stolničení jsou žáci vedeni k uvědomování si zodpovědnosti za vlastní život a odpovědnému jednání, schopnosti morálního úsudku, slušnému jednání s lidmi a ochotě angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i ve prospěch jiných lidí. Dále jsou žáci vedeni k tomu, aby byli schopni orientovat v mediálních obsazích a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, správně hospodařili s výrobky a odpady a šetrně a odpovědně přistupovali k životnímu prostředí. Dále jsou vedeni k tomu, aby dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a aby při své práci uplatňovali zásady zdravého životního stylu.

Člověk a svět práce

V předmětu Stolničení jsou žáci vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, aby byli schopni vyhledat a posoudit informace o profesních příležitostech doma i v zahraničí. Žáci se učí prezentovat se ústně i písemně při jednání s potenciálními zaměstnavateli a orientovat se ve službách zaměstnanosti ve svém regionu.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Informační a komunikační technologie

V předmětu Stolničení žáci využívají základní komunikační technologie, pracují s internetem, vyhledávají informace a učí se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií. Počítačová technika je využívána především při sestavování jídelních a nápojových lístků, menu, vyúčtování tržeb a administrativních činnostech.

Název vyučovacího předmětu: Stolničení

1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje pojem stolničení a stolování- vysvětlí a používá odborné gastronomické výrazy- charakterizuje pracovníky v obsluze, jejich pracovní zařazení, profesní znalosti a dovednosti	1.Základní pojmy a předpisy <ul style="list-style-type: none">- význam stolování a stolničení- základní gastronomické pojmy z oblasti obsluhy- kategorie pracovníků v obsluze	8
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje požadavky na osobní hygienu- vyjmenuje a aplikuje hygienické a bezpečnostní požadavky při práci v obsluze	2.Zásady hygieny a bezpečnosti při práci <ul style="list-style-type: none">- osobní hygiena- hygiena na pracovišti a bezpečnost při práci	4
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje společenská a profesní pravidla, profesně vystupuje a zdržuje se xenofobních projevů- orientuje se ve společenském chování a vystupování	3.Společenské chování a vystupování pracovníků v obsluze <ul style="list-style-type: none">- základní společenská a profesní pravidla- pravidla stolování	6
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje všechny druhy inventáře a zařadí je do skupin podle materiálu a použití- rozlišuje malý a velký stolní inventář, vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje- popíše správné ošetření, vybavení a zařízení v obsluze	4.Vybavení a zařízení na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none">- rozdělení inventáře do jednotlivých skupin- inventář, údržba, použití	12
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb- volí vhodné formy obsluhy- vyjmenuje předpisy související s odbytem výrobků a služeb- popíše techniku obsluhy- vysvětlí evidenci a přejímky	5.Obsluha <ul style="list-style-type: none">- odbyt výrobků a služeb- formy a pravidla obsluhy- technika obsluhy- evidence a přejímka pokrmů a nápojů- způsoby placení	18



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<p>pokrmů a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje se zásadami zúčtovací techniky - provede vyúčtování s hostem a objednavatelem - charakterizuje spolupráci výrobního a odbytového střediska - rozlišuje obvyklé vybavení odbytového střediska 	<ul style="list-style-type: none"> - organizace práce v odbytu, vybavení a činnosti výrobního a odbytového střediska - příprava a údržba pracoviště - koordinace činností výrobního a odbytového střediska 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní pojem gastronomie - vysvětlí význam gastronomických pravidel ve společném stravování - aplikuje zásady správné výživy při sestavování jídelního a nápojového lístku - vyjmenuje náležitosti jídelního a nápojového lístku - dodržuje pořadí a množství pokrmů v jednotlivých menu 	<p>6.Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem gastronomie - gastronomická pravidla při sestavování jídelního a nápojového lístku - náležitosti jídelního a nápojového lístku - jídelní a nápojové lístky, menu 	18

Název vyučovacího předmětu: Stolničení

2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci práce v obsluze - popíše rozdělení forem obsluhy a jejich použití v odbytových střediscích - charakterizuje způsoby obsluhy a jejich uplatnění v odbytových střediscích 	<p>7.Formy prodeje, systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace práce v různých formách obsluhy - systémy obsluhy - způsoby obsluhy 	14
<ul style="list-style-type: none"> - popíše základy obsluhy, způsob servisu - přijímá objednávku, připraví a předloží účet - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení 	<p>8.Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy obsluhy - pravidla a technika jednoduché obsluhy 	10
<ul style="list-style-type: none"> - řídí práci při jednoduché a složité obsluze - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy při servisu pokrmů a nápojů - charakterizuje fáze složité obsluhy 	<p>9.Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - podávání jednotlivých chodů - servis speciálních druhů pokrmů za použití odpovědného inventáře 	8



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none">- popíše servis speciálních pokrmů za použití k tomu určeného inventáře- ošetřuje nápoje a poskytuje odborný servis teplých a studených nápojů v požadovaném množství, teplotě a pořadí.	<ul style="list-style-type: none">- podávání teplých a studených nápojů	
<ul style="list-style-type: none">- popíše náležitosti a podmínky pivního skladu- charakterizuje pivní zařízení a jeho údržbu- vysvětlí postup při narážení a ošetřování piva, vyjmenuje vady piva a uvede způsoby jejich odstranění	10.Pivní zařízení <ul style="list-style-type: none">- pivní sklad- strojní pivní zařízení- narážení, ošetřování a čepování piva	10
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje společensko-zábavní střediska- charakterizuje jednotlivá střediska, včetně jejich provozní doby, popíše systémy a způsoby obsluhy- vysvětlí přípravu kávy a její správný servis- popíše servis vína za použití vhodného inventáře a v odpovídající teplotě- sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivá společensko-zábavní střediska	11.Společenská a zábavní střediska Kavárna: <ul style="list-style-type: none">- typy, umístění a zařízení- kavárenský jídelní a nápojový lístek- druhy káv, servis Vinárna a vinný sklep: <ul style="list-style-type: none">- druhy, umístění a zařízení- vinárenský jídelní a nápojový lístek- servis vín Bar: <ul style="list-style-type: none">- druhy, umístění, zařízení- barový jídelní a nápojový lístek	24

Název vyučovacího předmětu: Stolničení

3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí vyšší formu složité obsluhy, náležitosti, využití v moderní gastronomii	12.Vyšší forma složité obsluhy <ul style="list-style-type: none">- práce číšníka u stolu hosta	2



<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam dokončování a ochucování pokrmů u stolu hosta - uvede způsoby míchání salátů a popíše jejich odborný servis - rozlišuje dresinky a pojítka, uvede jejich vhodné použití - ochucuje teplé a studené polévky před hostem 	<p>13.Dokončování a ochucování pokrmů u stolu hosta</p> <ul style="list-style-type: none"> - míchání předkrmových salátů - dresinky a pojítka - ochucování a zjemňování polévek 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady, vhodný inventář a správné lihoviny potřebné ke flambování - popíše postup při flambování - objasní náležitosti flambování masa, moučníků a ovoce 	<p>14.Flambování</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady flambování - pokrmy vhodné a nevhodné ke flambování - flambované pokrmy 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje zásady dranžírování - popíše dranžírování drůbeže, masa a ryb, prokáže anatomické znalosti drůbeže, ryb a jatečného masa - servíruje jednotlivé pokrmy dle zásad obsluhy - vyjmenuje ingredience a popíše přípravu a podávání tatarského bifteku a chateaubriandu 	<p>15.Dranžírování</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady dranžírování - servis pokrmů z drůbeže a jatečného masa - servis ryb - servis specialit 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalost servisu pokrmů, na jejichž úpravě se podílí s hostem - připravuje stůl za použití speciálního inventáře - rozlišuje vhodné suroviny pro přípravu jednotlivých pokrmů 	<p>16.Úprava pokrmů u stolu hosta</p> <ul style="list-style-type: none"> - fondue - hot-pot - barbecue 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam míšených nápojů a jejich zařazení v gastronomii - uvede druhy a použití barového inventáře, rozlišuje druhy barových pultů, popíše jejich části a použití - uvede základní pravidla přípravy teplých a studených nápojů, popíše jejich složení, zdobení a servis - charakterizuje náplň práce barmana 	<p>17.Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam míšených nápojů - barové pulty, inventář - pravidla přípravy nápojů - druhy míšených nápojů a jejich charakteristika - práce barmana 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje náplň práce sommeliéra - rozdělí vinařské oblasti a podoblasti v ČR - hodnotí jakost vína, ovládá jeho správné skladování a servis 	<p>18.Sommeliérství</p> <ul style="list-style-type: none"> - vinařské oblasti v ČR - základní sommeliérské znalosti a dovednosti - práce sommeliéra 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje hygienické a gastronomické zásady obsluhy 	<p>19.Obsluha v ubytovacích závodech a zařízeních</p>	<p>6</p>



<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje při obsluze společenskou etiketu - zná vybavení offisu - popíše práci recepčního, používá základní administrativu - prokáže znalost hotelového řádu 	<ul style="list-style-type: none"> - pravidla a technika obsluhy v hotelovém pokoji - obsluha v hotelové hale - práce recepčního - hotelový řád 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše obsluhu v letadle, její specifika a odlišnosti v použitém inventáři, přípravě pokrmů a nápojů - rozliší práci v restauračním a bufetovém voze, popíše náplň práce jednotlivých pracovníků - rozliší obsluhu na říční a zámořské lodi, vyjmenuje nabízený sortiment 	<p>20.Obsluha v dopravních prostředcích</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha v letadle - obsluha ve vlaku - obsluha na lodi 	8

Název vyučovacího předmětu: Stolníčení

4. ročník

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam hostin - popíše druhy hostin podle příležitosti - uvede společenská a profesní pravidla a jejich uplatnění v praxi 	<p>21.Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a druhy hostin - základní společenská a profesní pravidla 	8
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje banket - prokáže znalost dokumentace při zajišťování banketu - objasní pracovní příkaz a orientuje se v písemnostech pro zajištění hostiny - ovládá hlediska a pravidla pro sestavování slavnostního menu - uvede zásady banketní obsluhy - vystaví účet 	<p>22.Banket</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika banketu - pracovní příkaz a zajištění hostiny - základní písemnosti, plán místnosti, tvary tabulí, zasedací pořádek, založení inventáře - sestavování slavnostního menu - banketní obsluha - vyúčtování slavnostní hostiny 	20
<ul style="list-style-type: none"> - popíše raut, rozdělí rauty podle příležitosti - vysvětlí pravidla obsluhy u rautu, výhody tohoto způsobu a slavnostní obsluhy - uvede pravidla sestavování seznamu pokrmů a nápojů při rautu - vysvětlí rozdíl mezi recepcí a rautem, použití slavnostní formy - vyjmenuje nabídkové stoly, popíše 	<p>23.Hostiny s nabídkovými stoly</p> <p>Raut:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - základní pravidla pro organizaci rautu, přípravné práce - pravidla sestavování pokrmů a nápojů <p>Recepce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - obsluha u hostin s nabídkovými 	12



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



jejich prostředí a vybavení inventářem	stoly	
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje druhy společenských setkání- charakterizuje společenská setkání, jejich hlavní znaky, příležitost, délku a místo pořádání- prokáže znalost vhodného nabízeného sortimentu- vyjmenuje společenské akce podle délky trvání a společenské příležitosti- zná základní společenská pravidla pro zajištění dlouhodobých akcí- popíše gastronomickou část velkých společenských akcí	24. Společenská setkání Koktejl: <ul style="list-style-type: none">- charakteristika, nabízený sortiment, obsluha Číše vína: <ul style="list-style-type: none">- charakteristika, délka trvání Čaj o páté: <ul style="list-style-type: none">- charakteristika, nabízené pokrmy a nápoje Výlet do přírody: <ul style="list-style-type: none">- charakteristika, organizace Zahradní slavnost: <ul style="list-style-type: none">- charakteristika, doba a místo pořádání Velké společenské akce: <ul style="list-style-type: none">- druhy, organizační zajištění a gastronomická část	14
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje zásady péče o hosta, popíše pravidla vystupování a jednání s hostem- popíše služby poskytované hostům v restauračních závodech- navrhne řešení střetu vzájemně protikladných potřeb a zájmů dvou nebo více jedinců	25. Péče o hosta v závodech veřejného stravování a ubytování <ul style="list-style-type: none">- péče o hosta- běžné a mimořádné služby poskytované hostům- konfliktní situace a jejich řešení	6

Učební osnova předmětu:

Administrativa

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 3

Název předmětu:	ADMINISTRATIVA				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	2	1	0	0	3

Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Cílem předmětu Administrativa je rozvíjet dovednost žáků psát desetiprstovou hmatovou metodou a tuto dovednost prakticky uplatnit při vyhotovování dokumentů obchodního styku, osobních dopisů, vedení personální agendy a operační evidence. Takto vytvořená soustava



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



vědomostí i praktických dovedností napomáhá absolventům v oblasti gastronomických služeb zejména při styku s institucemi a úřady a při jednání podle společenské a profesní etiky.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu Administrativa vychází z obsahového okruhu RVP – Komunikace ve službách. Učivo se skládá z tematických celků, které na sebe vzájemně navazují. Žák se seznámí s používáním PC, ergonomickými a bezpečnostními zásadami při práci s PC. Navazuje nácvik ovládání klávesnice a praktický nácvik psaní desetiprstovou hmatovou metodou, zvyšování přesnosti a rychlosti psaní. Žáci jsou seznámeni s teorií vyhotovení obchodních písemností podle normy ČSN 01 6910, s tvorbou individuálně stylizovaných písemností a vyplňováním formulářů. Žáci jsou poučeni o dokladech spojených s hotovostním a bezhotovostním platebním stykem, s typy písemností, které přímo souvisejí s vedením agendy v oblasti gastronomických služeb.

Mezipředmětové vztahy: Informační a komunikační technologie, Český jazyk a literatura, Ekonomika

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu Administrativa se zaměřuje na rozvíjení teoretických poznatků, klade důraz na rozvoj praktických dovedností a jejich následné využití v osobním i profesním životě. Ovládání klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou urychlí používání PC a následné zpracování získaných informací. Znalost obchodní a osobní korespondence, práce s formuláři spojenými s provozem ve stravovacích a ubytovacích zařízeních zvyšuje efektivitu práce, vede k rozvoji samostatnosti a umění komunikovat v písemné i ústní podobě. Výuka směřuje k rozvoji samostatnosti, odpovědnosti a schopnosti sebekritiky, osvojení společenské a profesní etiky a umění komunikovat v písemné i ústní podobě.

Pojetí výuky

Při probírání nového učiva jsou obvykle voleny metody slovní a praktické. Žáci si osvojují praktické dovednosti. Ve výuce používají žáci PC, tiskárnu, výukový program pro nácvik psaní všemi deseti, internet, normu ČSN 01 6910, učebnice, předtisky, formuláře, složky.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků je průběžné. Ověřování znalostí a hodnocení výsledků se uskutečňuje prostřednictvím ústního zkoušení, písemného a praktického zkoušení a písemných pololetních prací (opis textu, vyhotovení písemností, vyplnění formulářů, úprava textu, vyhotovení tabulek). Důraz je kladen na stylistickou a mluvnickou správnost, jasné, stručné a výstižné formulace, originalitu, aktivitu a kooperaci.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení – tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářský gramotní;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



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

Kompetence k řešení problémů – tzn. že absolventi by měli:

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

Komunikativní kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení;
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat.

Personální a sociální kompetence – tzn. že absolventi by měli:

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – tzn. že absolventi by měli:

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- dodržovat zákony, respektovat pravidla a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vstupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesi budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli; prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence - tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.).

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením;
- získávat informace s otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií, a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní;
- učit se a používat nové aplikace.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V rámci předmětu Administrativa jsou žáci vedeni k ochotě využít své nabyté znalosti a dovednosti nejen pro vlastní potřebu, ale i pro širokou veřejnost. Žáci jsou připraveni aktivně a odpovědně využít své vědomosti v současné demokratické společnosti, a to jak v soukromém životě, tak při komunikaci s občany. Žáci dovedou vytvořit vhodnou atmosféru nejen při kontaktu s lidmi, ale i v pracovních vztazích, zachovat si kladný přístup k sobě samému, celkový kladný přístup k životu, ostatním lidem i ke kulturním a jiným hodnotám.



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Člověk a životní prostředí

Žáci si uvědomují důležitost hospodárného nakládání s prostředky kancelářské techniky, šetrného a odpovědného přístupu k těmto prostředkům s ohledem na nutnost ochrany životního prostředí.

Člověk a svět práce

V rámci předmětu Administrativa jsou žáci vedeni k psaní desetiprstovou hmatovou metodou a ovládnutí základního a aplikačního vybavení počítače. Žáci dokáží sestavit a napsat obchodní i osobní dopisy, vyplnit formuláře, tiskopisy související s provozem v oblasti gastronomických služeb, tzn. stravovacím a ubytovacím provozem, v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech apod. Znalosti právních a personálních písemností žáci využijí v osobním životě při vyhledávání profesních příležitostí, při jednání s potenciálními zaměstnavateli, ale i v běžném styku s úřady a organizacemi. Poznatky z oblasti společenské i profesní etiky dokáží uplatnit při písemné i ústní komunikaci.

Informační a komunikační technologie

V rámci předmětu Administrativa žáci rozvíjí a zdokonalují své znalosti a dovednosti při používání informačních a komunikačních technologií. Pracují samostatně a efektivně, používají základní a aplikační programové vybavení počítače. Informace a poznatky z jiných vědních oborů aplikují v pracovním a osobním životě za pomoci informačních a komunikačních technologií.

Název vyučovacího předmětu: Administrativa

1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- aplikuje bezpečnostní a ergonomické zásady při práci s PC	1. Ergonomie a používání PC <ul style="list-style-type: none">- práce s kancelářskou technikou- seznámení s PC (monitor, klávesnice, myš, tiskárna)- ergonomické a bezpečnostní zásady při práci s PC	2
<ul style="list-style-type: none">- píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou- píše na horní a dolní písmenné řadě- používá diakritická a interpunkční znaménka, značky a číslice- provádí prstová cvičení	2. Základní nácvik ovládnutí klávesnice <ul style="list-style-type: none">- nácvik střední a horní písmenné řady- nácvik dolní písmenné řady- velká písmena, tečka, pomlčka- nácvik písmen na číselné řadě- diakritická a interpunkční znaménka, značky, číslice- prstová cvičení	54



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



- opíše text podle diktátu s maximální přesností v požadované rychlosti	3. Zvyšování přesnosti a rychlosti - průběžně, opisy textů, diktát	6
- charakterizuje prostředky spojovací techniky - pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce	4. Práce s kancelářskou technikou - práce s prostředky spojovací techniky	4

Název vyučovacího předmětu: **Administrativa**

2. ročník

Počet hodin celkem: **33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozliší jednotlivé písemnosti - používá pravidla při manipulaci s písemnostmi - definuje pojmy z oblasti spisové, skartační a archivní služby - popíše postup při archivaci a skartaci, rozliší skartační znaky	5.Význam, členění, základní pravidla a manipulace s písemnostmi - význam, členění obchodních písemností - stylizace dopisů, psychologie dopisu - manipulace s písemnostmi - ukládání písemností, archivace	6
- používá pravidla a normu pro vyhotovení obchodních písemností - prakticky předepíše adresy na obálkách a obchodních dopisech	6.Vyhotovování obchodních písemností - psaní adres na obálkách - struktura obchodního dopisu - šablony pro vypracování obchodního dopisu na PC	5
- rozliší jednotlivé obchodní písemnosti a analyzuje vztahy mezi jednotlivými písemnostmi - vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou	7.Písemnosti při uzavírání a plnění kupních smluv - poptávka - nabídka - kupní smlouva - objednávka	6
- rozliší a prakticky vyhotoví písemnosti spojené s porušováním a neplněním obchodních smluv	8.Písemnosti při porušování a neplnění obchodních smluv - urgence - upomínka - reklamace	4
- používá pravidla pro psaní písemností týkajících se organizace podniku - prakticky zpracuje dopisy pracovního charakteru	9.Písemnosti při organizování a řízení podniku - písemnosti při pracovních poradách, pracovních cestách - písemnosti vedoucích	2



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



	pracovníků, příkazy, směrnice, propagační písemnosti	
<ul style="list-style-type: none">- používá pravidla pro psaní osobních dopisů- sestaví žádost o místo a životopis- objasní rozdíly mezi osobními a obchodními písemnostmi- rozliší písemnosti týkající se personální činnosti	10. Písemnosti pracovního charakteru <ul style="list-style-type: none">- životopis, dotazník- žádost o přijetí do pracovního poměru- pracovní smlouva, písemnosti související s ukončením pracovního poměru	4
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé právní písemnosti	11. Písemností právního charakteru <ul style="list-style-type: none">- plná moc- dlužní úpis, potvrzenka	2
<ul style="list-style-type: none">- používá pravidla pro psaní osobních dopisů- sestaví osobní dopis	12. Písemný styk s úřady <ul style="list-style-type: none">- žádosti občanů organizacím (OSSZ, ÚP, FÚ, ZP apod.)- osobní dopisy vedoucích pracovníků	2
<ul style="list-style-type: none">- prakticky vyhotoví fakturu- prakticky vyhotoví písemnosti spojené s platebním stykem	13. Vyplňování jednoduchých formulářů <ul style="list-style-type: none">- faktura, dodací list a příkaz k úhradě	2

Učební osnova předmětu:

Odborný výcvik

Celkový počet týdenních vyučovacích hodin za studium: 35

Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK				
Ročník:	1.	2.	3.	4.	celkem
Počet hodin:	5	6	12	12	35

Počet hodin celkem: 1050

Obecné cíle

Cílem předmětu Odborný výcvik je vést žáky k tomu, aby získali důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování, seznámili se s potravinami, přípravou pokrmů a obsluhou hostů. Cílem je rovněž vést žáky ke sledování nových trendů v gastronomii a k tomu, aby se naučili správnému chování a vystupování na veřejnosti. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických zařízeních, včetně služeb hotelového provozu.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Charakteristika učiva

Výuka předmětu Odborný výcvik poskytuje žákům po absolvování základní školy odbornou přípravu v oboru Gastronomie pro funkce obchodně-provozních pracovníků pro všechna zařízení společného stravování bez ohledu na to, zda jde o zařízení uzavřeného nebo otevřeného stravovacího systému. Odborný výcvik je koncipován jako otevřený systém, který vychází z výchovně-vzdělávacího obsahu základní školy a dále jej prohlubuje a rozšiřuje podle požadavků gastronomických zařízení, pro něž jsou absolventi připravováni.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu Odborný výcvik je vést žáky k tomu, aby se učili poznávat okolní svět, tj. aby si osvojili nástroje pochopení světa a dovednosti potřebné k učení se. Žáci si osvojují poznatky pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce. Žáci se učí prakticky aplikovat psychologické aspekty v komunikaci a společenské etiketě. Vzdělávání rovněž směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně citů a vnímání estetiky, a utváření adekvátního sebevědomí.

Pojetí výuky

Rozsah vyučovacího předmětu Odborný výcvik je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Praktická výuka se uskutečňuje v jednodenních až dvoudenních blocích na hotelových a dalších pracovištích, přičemž tato pracoviště jsou pro výuku maximálně efektivně využita. Komplexní pojetí výuky předmětu Odborný výcvik vede žáky k uplatňování teoretických vědomostí při řešení praktických problémů, aby učení nebylo pouze verbální, ale systematicky zaměřené na praktické činnosti budoucího provozního pracovníka. Žáci se učí soustavně vzdělávat, sledovat vývoj v oboru a cílevědomě pečovat o svůj stálý odborný růst, jednat s lidmi a uplatňovat poznatky aplikované psychologie v lidských vztazích v kolektivu pracovníků, jehož budou členy, dále jsou vedeni k aktivnímu a tvořivému postoji k problémům, adaptabilitě, flexibilitě a kreativním postojům a aktivnímu přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře. Zletilým žákům je zprostředkována odborná praxe v zahraničí, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci jsou hodnoceni průběžně na konci každého učebního dne odborného výcviku.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí a průřezových témat

Ovládat technologii přípravy pokrmů – tzn. aby absolventi:

- připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy;
- uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je v souladu s normami;



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů.

Ovládat techniku odbytu – tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy;
- používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- společensky vystupovali a komunikovali s hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně;
- dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností.

Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu - tzn. aby absolventi:

- sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel a dalších hledisek;
- organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu;
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost.

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity – tzn. aby absolventi:

- vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích Evropské unie (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy);
- orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních;
- sestavovali kalkulace výrobků a služeb;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii;
- vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC;
- sestavovali operativní a dlouhodobější plány;
- získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- zajišťovali základní operace personálního charakteru.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci – tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



- znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

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

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

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

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Výchova žáků k demokratickému občanství spočívá především v otevřenosti školy k rodičům i širší občanské komunitě v místě školy. V rámci praktického vyučování jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, schopnost morálního úsudku, aby odolávali myšlenkové manipulaci, vážili si materiálních a duchovních hodnot a chránili je pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí

Cílem výchovy a vzdělávání v předmětu Odborný výcvik je vést žáky k tomu, aby získali přehled o způsobech ochrany přírody, osvojili si základní principy šetrného přístupu k životnímu prostředí, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a citově vnímali životní prostředí.

Člověk a svět práce

V předmětu Odborný výcvik jsou žáci vedeni k tomu, aby se zorientovali ve světě práce i v hospodářské struktuře regionu, naučili se vyhledávat a posuzovat informace o možnostech dalšího vzdělávání a ve službách zaměstnanosti. Žáci jsou seznámeni se základními aspekty



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



pracovního poměru a s právy a povinnostmi zaměstnanců i zaměstnavatelů z něho vyplývajícími.

Informační a komunikační technologie

Žáci v předmětu Odborný výcvik využívají informační a komunikační technologie, především internet k vyhledávání aktuálních informací a novinek ze svého oboru, a učí se tak držet krok se současnými gastronomickými trendy a sledovat vývoj v oboru gastronomie a hotelnictví. Počítačová technika je v praktickém vyučování dále využívána při sestavování jídelních a nápojových lístků, menu, vyúčtování tržeb a administrativních činnostech.

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik

1. ročník

Počet hodin celkem: 165

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP- zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- objasní účel kritických bodů HACCP	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence <ul style="list-style-type: none">- řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti- pracovněprávní problematika BOZP- bezpečnost technických zařízení- seznámení žáků s pracovištěm,- hygienické předpisy, kritické body HACCP	5



<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí střediska výrobní střediska - dodržuje povinnosti kuchaře - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením - skladuje správně potraviny a nápoje - rozdělí inventáře a správně ho používá - rozděljuje suroviny do základních skupin jako jsou jatečná masa, ryby, luštěniny a tuky - pracuje samostatně s odbornou kuchařskou literaturou, normuje - připravuje polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy - připravuje hnědé polévky, dochucuje a připravuje vložky a zavářky - připravuje bílé polévky - připravuje speciální a studené polévky - vaří omáčky a připravuje základy - vaří základní omáčky - orientuje se v přípravě hrubých omáček - volí vhodné přílohy z brambor, mouky, rýže, luštěnin a zeleniny - zná hmotnost příloh 	<p>2.Výrobní středisko a příprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a předběžná úprava surovin - rozdělení výrobních středisek - vybavení výrobních středisek - organizace práce ve výrobě - povinnosti kuchaře a organizace práce ve VS - rozdělení a používání inventáře <p>Základní druhy surovin, skladování</p> <ul style="list-style-type: none"> - ryby, drůbež, zvěřina - luštěniny, obiloviny, koření - tuky, mléko, vejce, jatečná masa <p>Práce s odbornou kuchařskou literaturou, recepturami a předpisy</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní normování, porcí <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývary, hnědé polévky, - vložky, zavářky - bílé polévky - speciální a studené polévky - příprava omáček, základů - příprava základních omáček - příprava hrubých omáček - příprava studených omáček - příprava příloh, doplňků k jídlům a salátům - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z rýže, těstovin, luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty jednoduché - příprava bezmasých jídel – z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec, sýrů - moučná jídla, moučníky 	<p>80</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozeznává odbytová střediska - připravuje středisko před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede 	<p>3.Odbytové středisko - obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní rozdělení a vybavení odbytových středisek - vybavení odbytových středisek 	<p>80</p>



<p>úklid po ukončení provozu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - příprava odbytového střediska před zahájením provozu - koordinace činnosti výrobních a odbytových středisek 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše povinnosti číšníka, dodržuje je 	<p>Povinnosti číšníka</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovní oblečení, pomůcky, údržba - kategorie pracovníků v obsluze 	
<ul style="list-style-type: none"> - chová se podle společenských pravidel a používá je při komunikaci s hostem a s nadřízenými - rozlišuje kategorie pracovníků v obsluze 	<p>Základní společenská a profesní pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenská výchova – pozdrav, chování a vystupování, představování, podávání ruky, konverzace s hostem, styk s nadřízenými 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozděljuje inventář na úseku obsluhy a používá ho - čistí a leští inventář - plní základní povinnosti obsluhujících, připravuje stoly, vitríny a nabídkové vozíky - pracuje se stolovým a sedacím inventářem - používá restaurační prádlo - pracuje s drobným stolním inventářem - rozeznává inventář na pokrmy - pracuje s inventářem na nápoje 	<p>Inventář</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití - rozdělení, uskladňování inventáře - malý a stolní inventář - základní povinnosti obsluhujících, příprava stolů, vitrín, nabídkových vozíků 	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje pracoviště před zahájením provozu - používá dvoutalířový a třítalířový způsob nošení talířů - doporučuje správné nápoje a dodržuje jejich servis při správné teplotě - dodržuje základní pravidla překládání a podávání jídel - odnáší upotřebený inventář - předchází nehodám - dodržuje gastronomická pravidla - sestavuje jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel - sestavuje jídelní a nápojové lístky 	<p>Organizace práce v různých formách obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - organizace práce v různých formách obsluhy - příprava a údržba pracoviště - nácvik zručnosti při nošení talířů, plat, tácků (dvoutalířový a třítalířový způsob) - odnášení upotřebeného inventáře - předcházení nehodám při obsluze a jejich náprava - udržování pracoviště během provozu - podávání snídaní, polévek a 	



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



	<p>svačin, pokrmů se salátem, kompotem, přílohou, omáčkou</p> <ul style="list-style-type: none"> - gastronomická pravidla - druhy jídelního a nápojového lístku, náležitosti, pořadí jídel na jídelním lístku - menu (druhy) 	
--	---	--

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik
Počet hodin celkem: 198

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozeznává výrobní střediska - dodržuje povinnosti kuchaře, - používá kuchařské pracovní oblečení i obuv - pracuje s kuchyňským inventářem - rozděluje a používá jednotlivé části telecího masa, krájí a používá technologické úpravy, vaří, zadělává, dusí, peče - rozděluje a používá jednotlivé části vepřového masa, porcuje a krájí - používá základní technologické úpravy (vaří, peče, a dusí vepřové maso) - používá uzené maso a slaninu - zpracovává vepřové vnitřnosti - připravuje speciální výrobky (vepřové hody) - rozděluje a používá jednotlivé části skopového, jehněčího, kůzlečího masa a používá základní technologické úpravy a úpravy před zpracováním - předběžně upravuje drůbež - používá technologické úpravy (vaření, dušení, pečení aj.) - upravuje vnitřnosti drůbeže - rozděluje zvěřinu, předběžně upravuje jednotlivé druhy - vaří, dusí, peče a upravuje zvěřinu - rozděluje ryby, korýše, měkkýše 	<p>4. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů: Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, použití jednotlivých částí, krájení, příprava základů, technologické úpravy vařením, dušením, pečením a příprava hovězích vnitřností <p>Telecí maso – rozdělení, použití jednotlivých částí, porcování</p> <ul style="list-style-type: none"> - krájení, příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením <p>Vepřové maso – rozdělení, použití, porcování, krájení</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava vařením, pečením, , dušením - využití uzeného vepřového masa, slaniny - vepřové vnitřnosti - speciální výrobky, vepřové hody <p>Skopové, jehněčí, králičí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a předběžná úprava surovin - technologické úpravy, úprava před zpracováním, krájení - příprava vařením, pečením, dušením, <p>Příprava pokrmů z drůbeže, zvěřiny, ryb a mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a předběžná příprava drůbeže - technologické úpravy drůbeže 	<p>102</p>



<ul style="list-style-type: none"> aj. - předběžně upravuje a skladuje ryby aj. - používá základní technologické úpravy - využívá mletá masa v kuchyni, upravuje, používá různé způsoby mletí a zná jejich trvanlivost, skladování - vyrábí základní výrobky studené kuchyně (majonézy, dresinky, aspiky, omáčky) - připravuje saláty - připravuje aspiky - vyrábí rybí a sýrové výrobky - vyrábí zeleninové výrobky (huspeniny, aspiky, galantiny) - vyrábí chlebíčky a chuťovky - připravuje studená masa 	<ul style="list-style-type: none"> (vaření, dušení, pečení, úpravy) - předběžná příprava jednotlivých druhů zvěřiny - technologické úpravy zvěřiny (vaření, dušení, pečení, ,grilování, minutkové úpravy) - rozdělení ryb, korýši, měkkýši, dary moře (oliheň, sépie, chobotnice), předběžná úprava, skladování potravin, technologické úpravy - mletá masa (využití v kuchyni, způsoby úpravy, směsi mletých mas, způsoby mletí, trvanlivost, skladování potravin), Studená kuchyně - základní výrobky (majonézy, dresinky, aspiky, omáčky) - saláty - aspiky - rybí výrobky - sýrové výrobky 	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje odbytové středisko a zařízení vyššího typu restaurací a stylových restaurací (koliby, salaše, pivnice aj.) - popíše pivní chladicí zařízení - dbá na údržbu strojního zařízení - naráží, ošetřuje a čepuje pivo - používá vybrané sklo a hlídá teplotu - rozeznává tři druhy kaváren - zařazuje střediska podle vybavení a zařízení - upravuje jídelní a nápojové lístky podle sortimentu v kavárnách - nabízí sortiment a služby určené v kavárnách - orientuje se ve vybavení heren - připravuje pracoviště - servíruje nápoje, pokrmy - pracuje s překládacím přístrojem - sestavuje složité menu - zakládá snídaně a servíruje je - zakládá obědy a servíruje je - zakládá večeře a servíruje je - používá různé druhy obsluhy a 	<p>5.Odbytové středisko – obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava odbytových středisek a zařízení vyšších typů restaurací a stylových restaurací - koliby, salaše, pivnice, bary, varieté, herny - příprava pracoviště - sestavování jídelních a nápojových lístků - zařízení a vybavení jednotlivých typů odbytových středisek, zařízení vyšších typů restaurací a stylových restaurací - formy a pravidla obsluhy - rekreační a lázeňská zařízení - seznámení s pivním chladicím a vzduchovým zařízením - údržba strojního zařízení - narážení, ošetřování a čepování piva - podávání piva - práce ve výčepu (odborná exkurze) <p>Kavárny, herny</p>	<p>96</p>



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> organizuje práci - připravuje pracoviště - servíruje nápoje, pokrmy - pracuje s překládacím přístrojem - sestavuje složité menu - zakládá snídaně a servíruje je - zakládá obědy a servíruje je - zakládá večeře a servíruje je - používá různé druhy obsluhy a organizuje práci 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy kaváren - zařazení středisek, jejich vybavení, zařízení, způsob obsluhy - jídelní a nápojové lístky, úpravy a sortiment káv a kavárenských pokrmů, teplé nápoje - nabídkový prodej a služby v kavárnách - hery (zařízení, vybavení, Složité obsluha – nižší forma) - pravidla obsluhy - příprava pracoviště - servis nápojů, pokrmů - práce s překládacím přístrojem - sestavování složitého menu - servis snídaní – založení - servis oběda - založení - servis večeře - založení - uplatnění různých systémů obsluhy (organizace a dělba práce) 	
--	---	--

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik

3. ročník

Počet hodin celkem: 396

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravuje jídla na objednávku z vepřového, telecího a hovězího masa - připravuje bezmasá jídla na objednávku - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá specifiku tradic - připravuje krajové pokrmy - připravuje pokrmy české a regionální kuchyně - popíše specifika jednotlivých mezinárodních kuchyní - připravuje pokrmy mezinárodních kuchyní - ovládá práci ve zvláštních podmínkách při přípravě 	<p>6.Výrobní středisko Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů: Příprava jídel na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - moderní technologické zařízení a pracovní postupy - minutky z vepřového, telecího a hovězího masa - bezmasé (sýry, zelenina) - způsoby úpravy - Česká a regionální kuchyně - specifika krajových pokrmů, masité, bezmasé pokrmy, krajové speciality - mezinárodní kuchyně, tradice <p>Příprava jídel z mezinárodních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - italská, anglická, švýcarská, 	<p style="text-align: center;">126</p>



<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracovávání a podávání - dodržuje bezpečnostní předpisy - dokončuje pokrmy před hostem, dranzíruje, používá vhodný inventář, připravuje pracoviště a používá dranzírovací příbor - vykostuje ryby a drůbež, používá vhodný inventář a servis 	<ul style="list-style-type: none"> skandinávská, řecká, bulharská, španělská, maďarská, rakouská, a francouzská kuchyně - indická, čínská, vietnamská, japonská kuchyně - ruská kuchyně - židovská kuchyně - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokončuje pokrmy před hostem - vykostuje - flambuje pokrmy - zpracovává potraviny pro flambování - používá lávový gril - připravuje pracoviště a vybírá vhodná masa ke grilování - připravuje a organizuje banket - připravuje a organizuje raut - připravuje a organizuje recepci 	<p>7.Odbytové středisko - obsluha složitá obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokončení pokrmů před hostem - způsoby dokončování pokrmů před hostem - vykostování - flambování - grilování - úpravy na dřevěném uhlí - plynový gril - grilovací pánev - Slavnostní obsluha - banket - raut - recepce 	114
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v řízení hotelu - ovládá organizační strukturu hotelu podle náplně práce a funkcí (top management, provozní management) - používá základní operativní evidenci v recepci odbytového zařízení - ovládá náplně práce jednotlivých pracovníků - rozděluje základní ubytovací zařízení na hotely, motely, hotely, penziony, chatové osady a kempy 	<p>8.Provozní ekonomické útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> - předpisy na ochranu životního prostředí v provozu - řízení a organizace závodů (hotelů) - organizační struktura hotelu (náplně práce dle funkcí, top management, provozní management) - základní operativní evidence v recepci odbytového zařízení - housekeeping (zajištění ubytování hosta, náplň práce jednotlivých pracovníků) - základní rozdělení ubytovacích zařízení (hotel, motel, hotel, penzion, chatová osada, kemp) 	60
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje na recepci a zajišťuje 	<p>9.Ubytování a přijetí hosta</p>	96



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



<p>efektivní využití lůžkových kapacit, přijímá a vyřizuje objednávky</p> <ul style="list-style-type: none"> - ubytovává a vede evidenci - orientuje se ve způsobech platby - zná hotelový řád a právní předpisy - ovládá náplň práce hotelových zaměstnanců (hotelová hospodyně, pokojská aj.) - kontroluje a eviduje obsazení pokojů, přijímá reklamace a zná reklamační řád - orientuje se v evidenci skladu prádla 	<ul style="list-style-type: none"> - recepcce (činnost, využití lůžkové kapacity, přijímání a vyřizování objednávek) - ubytování (evidence, doklady) - způsoby platby, hotelový účet - hotelový řád, právní předpisy - hoteloví zaměstnanci, náplň práce - hotelová hospodyně, pokojská, uklízečka - práce pokojských, pomocných sil - kontrola a evidence obsazených pokojů, reklamace vad (reklamační řád) - sklad prádla (evidence, rozdělení prádla, vedení skladu prádla) - přípravné, pomocné a úklidové práce - odborná exkurze do hotelů 	
--	---	--

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik
Počet hodin celkem: 396

4. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravuje restaurační moučníky a moučné pokrmy, používá několik způsobů technologických úprav - zařazuje moučníky a moučné pokrmy do jídelního lístku a ovládá způsoby jejich servisu - ovládá výrobu, skladování a rozdělení zmrzliny - připravuje teplé a studené nápoje - používá vhodné dietní potraviny a vhodně je využívá - používá technologické úpravy a zařazuje dietní pokrmy do restauračního stravování - rozeznává několik druhů dietního stravování - připravuje dietní pokrmy a používá vhodný inventář a servis - dodržuje bezpečnostní předpisy - orientuje se v diferencovaném stravování 	<p>10. Výrobní středisko Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - moučníky, zmrzliny a nápoje připravované v kuchyni 1. příprava moučnicků, restaurační moučníky, moučné pokrmy, způsoby technologických úprav 2. zařazení moučnicků a moučných pokrmů v jídelním lístku, způsob servisu 3. zmrzliny (suroviny, výroba, rozdělení, skladování) 4. nápoje teplé, studené <p>Diferencované a dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné dietní potraviny (vhodnost použití) - technologické úpravy a zařazení dietních pokrmů v restauračním stravování - druhy diet (dietní stravování) 	<p>96</p>



<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje alternativní způsob stravování - zná energetickou hodnotu a poměr živin diferencovaného stravování - ovládá výživové směry, vybírá pokrmy a připravuje je - vysvětluje pojem konvence - vhodně používá trendy v gastronomii - ovládá zážitkovou gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> v nemocnicích, lázeňských a léčebných ústavech, dietních jídelnách) - zařazení dietních pokrmů do jídelního lístku - příprava dietních pokrmů, servis, inventář - alternativní způsob stravování - diferencované stravování (výživa starých lidí, výživa v mimořádných životních podmínkách – sportovci, kojící ženy) 5. energetická hodnota, poměr živin, časové rozdělení Racionální zpracování potravin a progresivní metody přípravy pokrmů - trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - výživové směry (výběr pokrmů, příprava pokrmů) 6. konvence (úspora času, mzdových nákladů, energie, kvalita poskytovaných služeb, nižší náklady na dopravu, skladování, vybavení kuchyně aj.) 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v zařízení baru, používá oblečení číšníka - využívá znalostí z psychologie při práci v baru - používá barový inventář při míchání nápojů - rozeznává různé tvary a uspořádání barového pultu - používá vhodný inventář - servíruje pokrmy a nápoje - rozeznává druhy míchaných nápojů a ovládá jejich přípravu, - používá vybrané suroviny pro výrobu míchaných nápojů a vhodný inventář, dodržuje zásady při přípravě míchaných nápojů - rozděluje vinárny podle zařízení a vybavení - prokáže přehled o základních 	<p>11.Odbytové středisko – obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce za barovým pultem - tvar a uspořádání barového pultu - vybavení barového pultu - vhodný inventář a uspořádání za barovým pultem - servis nápojů - práce barmana - míchání nápojů (nejžádanější nápoje ve společensko-zábavních střediscích, rozdělení) – druhy míšených nápojů - suroviny pro výrobu míchaných nápojů - servis míchaných nápojů, vhodný inventář, zásady pro přípravu míchaných nápojů <p>Obsluha ve vinárně a práce ve</p>	<p>72</p>



<p>druzích vín a jejich teplotě při podávání</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá servis vína ve vinném sklepě, popíše jeho zařízení a vybavení - ovládá obsluhu ve stylových vinárnách 	<p>vinném sklepě – práce sommeliéra</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení vináren, zařízení, vybavení, jídelní lístky a nápojové lístky ve vinárnách, způsob obsluhy, základní znalosti druhů vína, teplota podávaného vína, sklo pro servis vína - servis vína ve vinném sklepě, zařízení, vybavení - viechy (malé vinárny se stylovým zařízením, sudové víno) <p>7. práce sommeliéra 8. sommeliérství</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví co nejjednodušší a přehlednou organizační strukturu - zná nejvyššího vedoucího společnosti – top manažera - vyhodnocuje pracovní výsledky - organizuje práci - řídí se pracovními podmínkami, dodržuje bezpečnost práce - zná odměňování zaměstnanců dle platných mzdových předpisů - orientuje se v provozu hotelu a restaurace 	<p>12. Hotelový úsek Činnosti související s řízením gastronomických a hotelových provozů</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizační struktura (co nejjednodušší, přehledná, vyjadřující co nejpřesněji a jednoznačně dělbu práce, rozdělení odpovědnosti a pravomocí) - nejvyšší vedení společnosti (top management) - řízení a kontrola, pracovní výsledky (vyhodnocení) - produktivita práce, organizace práce (hospodářsko-technické možnosti) - odměňování zaměstnanců dle mzdových předpisů, kolektivních smluv - zvyšování odborné úrovně zaměstnanců - dodržování právních a jiných předpisů 	<p>114</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se při plnění úkolů v provozu a koordinaci činnosti středisek - vede základní účetní evidenci - provádí rozpis a kontrolu tržeb - provádí inventarizaci - zajišťuje objednávky - přejímá a skladuje zboží, vede skladové účetnictví 	<p>13. Provozně-ekonomické útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> - činnosti provozního hotelu a restaurace - vzájemná vazba při plnění a zajišťování úkolů v provozu, koordinace činnosti středisek - ekonomické činnosti, základní účetní evidence 	<p>64</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Sřední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem



<ul style="list-style-type: none"> - vyřizuje běžnou korespondenci závodu - provádí činnosti účetního a fakturanta - sbírá a zpracovává informace - vystavuje příjmové doklady, výdejky a provádí výkazy tržeb - využívá prostředků výpočetní techniky při zajišťování pracovních činností na úseku hotelových tržeb - využívá kontrolní pokladny 	<ul style="list-style-type: none"> - evidence, rozpis a kontrola tržeb, kalkulace jídel, kontrola - evidence a provádění inventarizace - zajišťování objednávek - přejímka a skladování zboží, skladové účetnictví - vyřizování běžné korespondence závodu - ekonomické činnosti, základní účetní evidence - evidence, rozpis a kontrola tržeb, kalkulace jídel, kontrola - evidence a provádění inventarizace - zajišťování objednávek - přejímka a skladování zboží, skladové účetnictví - vyřizování běžné korespondence závodu - činnost účetního, fakturanta, kalkulanta - činnost v oblasti sběru a zpracování informací - vystavování příjmových dokladů, výdejky, převodky, provedení výkazů tržeb - využívání prostředků výpočetní techniky při zajišťování pracovních činností na úseku hotelových tržeb - využívání kontrolních pokladen (práce s pokladnou) 	
<ul style="list-style-type: none"> - zpracovává objednávky na kongresy, konference, sportovní a kulturní akce - podílí se na zajišťování akcí na základě objednávky - sestavuje pracovní tým - ovládá cateringové služby 	<p>14. Činnosti související s organizováním zvláštních typů akcí</p> <ul style="list-style-type: none"> - kongresů, konferencí, sportovně-kulturních akcí, pracovní činnosti cateringových společnostech - objednávka (kongresu, konference, sportovních a kulturních akcí) - zajištění akcí na základě objednávky (mítnost, ustavení, obsluha) - sestavení pracovních týmů, zajištění a organizace dle objednávky 	<p>50</p>



Sřední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



6 Personální zajištění výuky školního vzdělávacího programu

Výuka je zajištěna plně aprobovanými vyučujícími jak v teoretické, tak v praktické části. V průběhu každého školního roku absolvují vyučující v systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků řadu vzdělávacích akcí, v nichž aktualizují své metodické a odborné kompetence.

7 Materiální zajištění výuky školního vzdělávacího programu

Výuka probíhá plně v prostorách budovy školy. K výuce slouží klasické učebny s dostatečnou kapacitou, specializované učebny pro výuku předmětů Informační a komunikační technologie a Administrativa, multimediální učebny pro výuku cizích jazyků a ekonomických předmětů, chemická laboratoř. Škola má k dispozici tělocvičnu, posilovnu, bazén a může využívat venkovní sportovní areál (hřiště pro míčové hry, atletická sportoviště) a školní knihovnu.

K zabezpečení výuky po materiálně technické stránce škola využívá řadu pomůcek, počítače, tiskárny, scannery, datové projektory, kopírovací zařízení a multimediální tabuli.

Praktická výuka 1. ročníků se uskutečňuje na odborném pracovišti v budově školy pod vedením učitelů odborného výcviku, kde zajišťují provoz ve školní kuchyni, školní jídelně. Dále v laboratorní kuchyni připravují pokrmy studené kuchyně pro školní bufet. Od 2. ročníků probíhá výuka na smluvních pracovištích pod vedením učitele odborného výcviku nebo instruktora.

8 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci školního vzdělávacího programu

Škola je členem mnoha profesních organizací:

Asociace kuchařů a cukrářů;

Asociace číšníků;

Národní federace hotelů a restaurací;

Česká barmanská asociace;

Hospodářská komora;

UNIHOST – sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách;

AEHT – mezinárodní organizace sdružující hotelové školy se sídlem v Bruselu.

Nejvýznamnějším sociálním partnerem je profesní organizace UNIHOST, která sdružuje podnikatele v pohostinství v Moravskoslezském kraji. Tato organizace zajistila pro výuku žáků v oborech gastronomie pracoviště, kde se uskutečňuje odborný výcvik, a je garantem kvality pracoviště. Každé odborné pracoviště musí splňovat podmínky pro výuku a získat certifikaci od organizace UNIHOST. Tato organizace se také podílí na organizaci a finančním



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



zabezpečení odborných soutěží pro žáky. Jako partnerská škola máme možnost publikovat v odborném časopise ZPRAVODAJ.

Naším partnerem je také firma AMC Gastronom, která má ve svých prostorách zřízené odborné vzdělávací studio, ve kterém se žáci mají možnost v průběhu školního roku seznamovat s novinkami v oboru a také se zde naučí pracovat se špičkovou gastronomickou technologií.

Odborné asociace kuchařů, cukrářů a číšníků umožňují našim pedagogům odborné vzdělávání v oboru. Také s těmito organizacemi spolupracujeme v různých projektech.



Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek-Místek, tř. T. G. Masaryka 451, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **Gastronomické služby**

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2009** počínaje 1. ročníkem



Kolektiv autorů

Vedoucí projektu:	Mgr. Libuše Plášková
Koordinátor:	Ing. Dagmar Cibulková
Vedoucí týmu:	Mgr. Marcela Dosoudilová
Vedoucí za všeobecně vzdělávací předměty:	Mgr. Zdeňka Věřbová
Vedoucí za odborné předměty:	Mgr. Marie Lachetová
Vedoucí za odbornou praxi:	Mgr. Ivana Blablová
Sociální partneři:	UNIHOST Ostrava
Jazyková správnost:	Mgr. Olga Hadvičáková
Grafická úprava:	PaedDr. Jiří Pešek