



**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

# **DODATEK KE ŠKOLNÍMU VZDĚLÁVACÍMU PROGRAMU HOTELNICTVÍ A TURISMUS 65-42-M/01**

**Inovované osnovy předmětů: Dějepis, Technika obsluhy a služeb, Technologie přípravy pokrmů a průřezové téma Po zelené.**

Čj. SVPHT09/01

Tato inovace ŠVP je spolufinancována Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **UČEBNÍ OSNOVY PŘEDMĚTU TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

## UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	4	2	0	0	6

### POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit studenty s historií gastronomie, inventářem na úseku obsluhy, přípravou provozu a způsoby obsluhy včetně organizace práce; poskytnout jim vědomosti z oblasti společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, preferencí

Výuka techniky obsluhy a služeb směřuje k tomu, aby žáci pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami, dodržovali zásady BOZP, vážili si práce jiných lidí a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své práce

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Gastronomie v RVP.

V prvním ročníku se seznamují žáci s historií oboru, základy společenské výchovy, bezpečností práce a hlavně hygienou práce.

Výuka je doplněna o praktické vyučování, žáci se seznámí s jednoduchou obsluhou ve školních prostorách.

V druhém ročníku je výuka zaměřena na složitou obsluhu, praktickou i teoretickou přípravu.

Dvouleté studium tohoto předmětu žáci završují projektovými společenskými akcemi pro rodiče, sponzory a odbornou a širokou veřejnost, při kterých předvedou některé ze získaných kompetencí.

Forma výuky:

- skupinové vyučování
- praktická cvičení
- využívání informačních medií
- využívání veškerého inventáře
- učitel – konzultant
- krizové situace a jejich řešení
- samostatná rozhodnost a tvořivost
- kurz Sommelier

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné hodnocení teoretických znalostí a praktických dovedností. 1. i 2.. pololetí je zakončeno srovnávacím testem z teorie. Praktická činnost je v 1 ročníku zakončena přípravou jednoduchého menu, ve 2. ročníku složitým menu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence:

**Kompetence k učení:** znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

**Kompetence k řešení problémů:** spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

**Personální a sociální:** přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek
<b>1. ročník</b>	
<b>Žák/žákyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o počátcích gastronomie a následného postupu</li> <li>- používá zásady společenského chování i na mezinárodní úrovni,</li> <li>- dovede je v praxi používat</li> <li>- má přehled o uplatnění na trhu práce a jaké trendy právě zaměstnavatel vyhledává</li> </ul>	<b>Úvod.</b> Historie pohostinství a následné rozvíjení gastronomických služeb. Společenská výchova.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá zásahy hygieny práce</li> <li>- seznámí se s pravidly BOZP a aktivně je používá</li> <li>- klade důraz na estetiku práce</li> <li>- seznámí se se základními psychologickými aspekty práce číšníka a s krizovými situacemi</li> </ul>	<b>Hygiena, estetika a bezpečnost.</b> Hygiena práce a osobní hygiena, hygiena a bezpečnost práce na pracovišti, estetika práce v oboru, psychologie číšníka.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozeznává potřebný inventář při jednoduché obsluze, naučí se ho používat a správně zakládat na stůl</li> <li>- seznámí se na modelových situacích s přístupem obsluhy a chováním hostů při společenských akcích</li> </ul>	<b>Stolování.</b> Chování při jídle a používání inventáře. Chování hostů při společenských akcích.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s ostatními provozy v gastronomické činnosti</li> <li>- rozezná části odbytu, výroby, ubytování a ostatní střediska, která mohou být na různých provozovnách</li> </ul>	<b>Rozdělení pracovišť v hotelu – provozově.</b> Odbyt, výroba, ubytování a ostatní střediska.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jak restauračního prádlo, tak stolový a sedací inventář</li> <li>- založí jídelní příbory, drobný stolní inventář vhodně a esteticky</li> <li>- přiřadí správně inventář na pokrmy a nápoje, zároveň se naučí využívat pomocné stoly a vozíky</li> </ul>	<b>Inventář a zařízení na úseku obsluhy.</b> Stolové a sedací zařízení, restaurační prádlo, příbory – jídelní, překládací, drobný stolní inventář, pomocný inventář inventář na pokrmy a nápoje pomocné stoly a vozíky.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s přípravou na zahájení provozu přes sanitární řád, denní úklid a běžný úklid</li> <li>- připravuje veškerý stolový, sedací a pomocný inventář na celkový provoz</li> </ul>	<b>Příprava provozu – odbytového střediska a jeho zázemí.</b> úklidové práce, sanitární řád příprava na provoz, příprava inventáře, jídelních stolů, příručních stolů, servírovacích, nabídkových a

	pomocných vozíků
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí podávání polévek, nošení talířů tříhalířovým způsobem, dvouhalířovým způsobem, nošení inventáře na platech a využívání plat</li> <li>- používá správné sklizení inventáře od stolu hosta, podle hygienických pravidel</li> </ul>	<p><b>Technika jednoduché obsluhy.</b>  Technika – podávání polévek.  Technika – nošení jídel v ruce na pletě, používání příručního.  Technika – sklizení inventáře a třídění.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše podávání a formu čepovaného i lahvového, správně řadí sklo k danému nápoji</li> <li>- ovládá servis nealkoholických nápojů, jak čepované tak lahvové, správně přiřazuje sklo</li> <li>- používá servis teplých nápojů</li> </ul>	<p><b>Servis nápojů.</b>  Servis piva – čepovaného, lahvového.  Servis nealkoholických nápojů – čepované, lahvové.  Servis teplých nápojů.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně doporučí aperitiv a jeho servírování</li> <li>- používá pravidla pro servis studených předkrmů, polévek</li> <li>- zařadí teplý předkrm, servis teplých pokrmů a dezertů</li> <li>- vhodně doporučí kávu a digestiv</li> </ul>	<p><b>Pravidla podávání obědů a večeří.</b>  Pravidlo podávání aperitivu.  Pravidla podávání studených předkrmů, polévek.  Teplých předkrmů, teplých pokrmů a dezertů.  Pravidla podávání kávy a digestivů.  Práce po skončení provozu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozezná veškeré způsoby podávání snídaní a jejich náležitosti</li> <li>- připraví pracoviště a servis</li> <li>- graficky zpracuje jídelní a nápojový lístek pro přesnídávky a svačiny</li> <li>- připraví pracoviště</li> </ul>	<p><b>Pravidla podávání snídaní, přesnídávek a svačín.</b>  Snídaně - druhy JL.  Příprava pracoviště, servis.  Přesnídávky a svačiny – rozdíl JL/NL.  Příprava pracoviště.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracuje nabídku prodeje – à la carte, menu, skupinový prodej, hotelová penze, table d'hotel</li> <li>- správně sestaví konzumační lístek a následné placení</li> </ul>	<p><b>Způsob nabídky, prodeje a placení.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně zvolí k dané provozovně způsob obsluhy podle kvalifikace a četnosti personálu</li> <li>- správně zařadí způsob obsluhy k dané slavnostní hostině</li> </ul>	<p><b>Způsoby a systém obsluhy.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví pracovní postup k určeným společenským setkáním</li> <li>- správně volí nápoje k pokrmům a používá jejich servis</li> </ul>	<p><b>Složitá obsluha.</b></p>

<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- graficky zpracuje menu pro banketní obsluhu, zároveň napíše komando pro pracovníky banketu, připraví banketní tabuli a přesný popis obsluhy.</li> <li>- připraví seznam pokrmů na rautovou obsluhu s přípravnými pracemi a rozpisem služeb při samotné obsluze u rautu.</li> <li>- vytvoří náskres místnosti a správně rozvrhne stoly při rautu.</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny.</b> Banket – nutné písemnosti praktická příprava slavnostní tabule, banketní obsluha. Rauty – přípravné práce při rautu, příprava nabídkového stolu, obsluha při rautu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prakticky postupuje na servírovacím stolku, používá překládací příbor jeho správné držení a používání</li> <li>- zvládá jak praktickou činnost, tak i pohovoří při práci s hostem</li> <li>- prakticky postupuje při práci u stolu hosta, při přípravě studených, teplých předkrmů a zároveň při spojeném servisu pokrmů.</li> </ul>	<p><b>Vyšší forma složité obsluhy (VFSO).</b> Práce číšníka na servírovacím stolku u hosta. Práce s překládacím příborem. Dohotovování a příprava studených předkrmů. Dohotovování a příprava teplých předkrmů u stolu hosta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá pracovní postup, při dranzírování ryb, kuřat i masa na keridonku u stolu hosta.</li> <li>- používá flambovací vozík u stolu hosta</li> <li>- správně nakrájí sýr a dozdobí u stolu hosta</li> <li>- vyjmenuje možnosti servisu zmrzliny</li> <li>- správně oloupe nebo okrájí ovoce u stolu hosta i s přípravou keridonku na práci</li> </ul>	<p><b>VFSO.</b> Servis sýrů, servis zmrzliny, ovoce, příprava ovocných salátů.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se a pracuje jak s výčepním zařízením, tak i s narážením hlavíc KEGU</li> <li>- správně natočí pivo, odhalí závadu proč neteče nebo pění atd.</li> <li>- dodržuje předpisy a návod k obsluze a údržbě výčepního zařízení.</li> <li>- pozná vady piva</li> </ul>	<p><b>Sklepní hospodářství.</b> Ošetřování piva, výčepní zařízení –čepovaná piva, vlastnosti a vady piva.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje české vinařské oblasti, významné vinařské evropské země</li> <li>- rozezná, k jakému pokrmu se servíruje jaké víno</li> <li>- vysvětlí, jak správně dekatujeme a proč</li> <li>- používá vyviněné karafy a skla</li> <li>- využívá správné teploty vína při podávání</li> <li>- zabrání zteplování vína</li> </ul>	<p><b>Víno –ošetřování a uskladnění vína.</b> Servis vína bílého, červeného, staršího a starého. Servis vína šumivého, kořeněného, dezertního.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uskladní lihoviny, dodrží teplotu při podávání i rozdělování lihovin</li> <li>- rozezná vady lihovin</li> </ul>	<p><b>Lihoviny –vady, podávání, ošetřování.</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá pravidla servisu míšených nápojů</li> <li>- zdobí je</li> <li>- ovládá servis, inventář na daný nápoj</li> <li>- připraví barový pult</li> <li>- ovládá základní povinnosti barmana</li> </ul>	<b>Míšené nápoje.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy kávy</li> <li>- připraví kávu podle receptur</li> <li>- ovládá pravidla její přípravy</li> </ul>	<b>Kávy.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí správný inventář podle potřeb speciálních pokrmů</li> </ul>	<b>Podávání speciálních pokrmů.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje rozdíly mezi jídelním lístkem a menu</li> <li>- vhodně volí pokrmy a jejich kombinace s přílohami</li> <li>- dodržuje pořadí pokrmů a dbá na grafický vzhled</li> <li>- samostatně vytváří jídelní lístky</li> </ul>	<b>Gastronomická pravidla.</b>





**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **METODICKÝ LIST „KURZ SOMMELIER“**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

### 35 hodin

Časový plán		Téma	Osvojené kompetence
1. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Historie vína - Staré civilizace a víno, Historie pěstování v Čechách a na Moravě až po 20 a 21 století. Způsoby pěstování vinné révy Nedostatky, vady a nemoci vinné révy a choroby vína. Nástroje profesionála	Orientuje se v počátcích pěstování od roku 8000 před Kristem a pěstování vinné révy jak v Čechách a na Moravě až do 21 století. Rozezná styl pěstování a vedení vinné révy. Orientuje se v chorobách a nemocech vína a jak jim předcházet. Rozlišuje inventář na různá vína.
2. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Rozdělení české republiky na oblasti Čechy a Morava, dále na podoblasti. Výroba vína – bílého, růžového, červeného, podle výrobních postupů.	Rozlišuje podoblasti a dokáže je zařadit do oblastí.  Orientuje se ve výrobě vína, podle druhu, chuti a barvy.
3. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Historie šampaňského Výroba šumivého vína – podle kvality, sladkosti Výroba šumivého vína v některých zemích a oblastech  Snoubení jídla a vína Dekantace a hodnocení vína	Využívá poznatky z historie šampaňského. Rozezná kvalitu šumivého vína, podle oblasti a zařazení a výroby. Pojmenuje šumivé víno podle státu. Doporučí vhodné víno podle tepelné úpravy a druhu masa k pokrmu.
4. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Úvod o kávě Legendy o kávě Pozitivní účinky kávy Faktory ovlivňující kvalitu kávy Historie kávy, Kavárny v současné době	Orientuje se v počátcích pěstování kávy, přípravě kávy a také v rozdělení podle plodů. Připraví zdravou kávu a různé druhy kávy. Ovládá znalosti pro ovlivnění kvalitní kávy.
5. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Chování u stolu hosta Servis vína – bílého a dekantace červeného vína  Písemný test	Dodržuje základy etiky u stolu hosta a vhodný servis. Navázání kontaktu s hostem, prezentace vinného lístku. Ovládá způsob servisu u bílého vína, také dekantaci u stolu hosta. Závěrečný písemný test na ověření získaných znalostí



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **UČEBNÍ OSNOVY PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



Školní vzdělávací program: **Hotelnictví a turismus**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65-42-M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem**

## UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	5	3	0	0	

## POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Vyučovací předmět vytváří široký základ odborného vzdělání provozně – ekonomického pracovníka ve výrobním středisku. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů, základními druhy strojů a zařízení a organizací a řízením chodu výrobního střediska

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby se žáci:

- naučili ohleduplnosti, odpovědnosti
- uměli pracovat v kolektivu
- pracovali pečlivě, svědomitě, hospodárně a dodržovali pravidla BOZP

## Charakteristika učiva

Výuka tohoto předmětu je rozdělena na odborně teoretickou část a odborně praktickou část uskutečňovanou formou praktických cvičení v 1. i 2. ročníku.

V 1. ročníku se žáci seznámí se zásadami bezpečnosti a hygieny práce, vybavením odborných učeben, nákupem a hospodárným využíváním surovin a následným vyúčtováním, zpracováním surovin různými technologickými způsoby. Umí sestavit a samostatně vyrobit jednoduché menu s moderní úpravou na daném inventáři.

Ve 2. ročníku žáci připraví pokrmy pro slavnostní příležitosti, dietní pokrmy, jídla cizích kuchyní, ovládají organizaci a řízení výrobního střediska.

Dvouleté studium tohoto předmětu je zakončeno závěrečným banketem nebo rautem, při kterých žáci předvedou získané kompetence

## Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku 5 hodin týdně (tj. 165 hodin), ve 2. ročníku 3 hodiny týdně (tj. 99 hodin)

Forma výuky:

- skupinové vyučování
- praktická cvičení
- využívání informačních a komunikačních technologií
- využívání základních matematických metod
- učitel – konzultant
- samostatné řešení modulové situace

## Hodnocení výsledků žáků

Průběžné hodnocení teoretických znalostí a praktických dovedností. 1. i 2. pololetí je zakončeno srovnávacím testem z teorie. Praktická činnost je v 1 ročníku zakončena přípravou jednoduchého menu, ve 2. ročníku složitým menu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ohleduplnost</li> <li>- vzájemná spolupráce</li> <li>- aplikace základních matematických postupů ( kalkulace pokrmů, nabídka pokrmů, stanovení ceny, vyúčtování)</li> <li>- úspornost a hospodárnost</li> <li>- rozvíjení personálních a interpersonálních dovedností</li> <li>- řešení problémových situací</li> <li>- adaptabilita, flexibilita, kreativita</li> </ul>
---

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek
<b>1. ročník</b>	
<b>Žák/žákyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce , učí se tyto zásady aplikovat v praxi</li> <li>- seznámí se s vybavením odborných učeben</li> <li>- ovládá administrativní činnosti spojené s výrobou</li> <li>- seznámí se s organizací práce</li> <li>- chová se hospodárně</li> <li>- seznámí se s návodem a obsluhou různých strojů a přístrojů</li> </ul>	<b>Úvod</b> Seznámení s vybavením odborné učebny Zásady hygieny a bezpečnosti práce Normování, základy administrativy Organizace práce v odborné učebně při přípravě pokrmů a výdeji pokrmů.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu</li> <li>- ovládá techniky krájení</li> <li>- zvládá a rozumí vhodnosti předběžné úpravy</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy</li> </ul>	<b><u>Předběžná úprava potravin</u></b> Omývání, krájení, dělení, plnění, mletí Předběžně úprava ryb, drůbeže a zvěřiny
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozeznává vhodný inventář k přípravě různých technologických postupů</li> <li>- ví o technologických ztrátách při různých úpravách</li> <li>- vysvětlí zásady racionální výživy</li> </ul>	<b><u>Základní tepelné úpravy potravin</u></b> Vaření, dušení, pečení, smažení.  Praktické cvičení

<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu</li> <li>- ovládá techniky krájení</li> <li>- zvládá a rozumí vhodnosti předběžné úpravy</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy</li> </ul>	<p><b><u>Předběžná úprava potravin</u></b>  Omyávání, krájení, dělení, plnění, mletí  Předběžně úprava ryb, drůbeže a zvěřiny</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zachází hospodárně se svěřenými surovinami</li> <li>- ovládá technologické postupy</li> </ul>	<p><b><u>Zpracování zeleniny a brambor</u></b>  Dělení, význam ve výživě  Příprava pokrmů  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá suroviny vhodné pro racionální výživu</li> <li>- vhodně kombinuje ovoce s obilovinami</li> <li>- zvládá zpracování surovin technologickými postupy i konzervací</li> </ul>	<p><b><u>Zpracování obilovin a ovoce</u></b>  Dělení, způsoby zpracování  Použití v kuchyni  Příprava pokrmů  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- kombinuje vhodně luštěniny s plnohodnotnými bílkovinami a kyselými potravinami</li> <li>- předběžně upraví pokrm a tím ovlivní jeho stravitelnost</li> </ul>	<p><b><u>Zpracování luštěnin</u></b>  Význam pro výživu  Úprava pokrmů  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší hygienické a skladovací podmínky potravin</li> <li>- využívá základní suroviny v kombinaci s ostatními potravinami</li> <li>- orientuje se v nabídce mléčných výrobků a jejich využití</li> </ul>	<p><b><u>Zpracování mléka, mléčných výrobků a vajec</u></b>  Nákazy, skladování  Základní průmyslové využití  Pokrmů z hlavní surovinou – mléko, tvaroh, sýry, vejce  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoří harmonický celek přílohy a hlavního pokrmu po stránce chuťové i vzhledové</li> <li>- ovládá gramáž jedné porce</li> <li>- zvládá moderní úpravu příloh a doplňků na inventáři</li> </ul>	<p><b><u>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům</u></b>  Z brambor, rýže, těstovin, luštěnin, mouky, zeleniny, gramáž  Příprava pokrmů z těchto surovin.</p>

	Praktické cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže k přípravě použít dříve probrané suroviny</li> <li>- kombinuje vhodně suroviny</li> <li>- rozlišuje technologické úpravy závislosti na požadavcích racionální výživy</li> <li>- uvaří krajové speciality</li> </ul>	<p><b><u>Bezmasé pokrmy</u></b>  Z brambor, zeleniny, obilovin, vajec, sýrů, luštěnin, hub, těstovin, moučné pokrmy.  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví jednoduché studené předkrmy</li> <li>- orientuje se v nabídce a kvalitě surovin</li> <li>- podává předkrmy na vhodném inventáři a zdobí je</li> </ul>	<p><b><u>Jednoduché studené předkrmy</u></b>  Saláty, z vajec, sýra, uzenin, zeleniny, ovoce  Výroba, úprava na talířích a zdobení.  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základních druzích polévek</li> <li>- ovládá rozdíl mezi vložkou a zavářkou</li> <li>- připraví daný typ polévky včetně kalkulace</li> <li>- charakterizuje polévky a vhodnost jejich zařazení do menu</li> </ul>	<p><b><u>Polévky</u></b>  Význam, druhy, vývary, vložky a zavářky.  Bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní.  Způsoby zahušťování a zjemňování  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvýší vhodnými omáčkami chutnost a výživnost pokrmů</li> <li>- orientuje se v základních druzích omáček</li> <li>- využívá i studené omáčky a dipy</li> <li>- prakticky ovládá přípravu omáček</li> </ul>	<p><b><u>Omáčky</u></b>  Význam, dělení  Základní, bílé, hnědé, jemné, studené  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší základní druhy masa, jejich odležení a veterinární označení</li> <li>- rozliší použití jednotlivých částí masa v kuchyni</li> <li>- ovládá předběžnou přípravu masa</li> <li>- vysvětlí způsoby úpravy hovězího masa</li> </ul>	<p><b><u>Maso jatečných zvířat</u></b> – význam a odležení  <b><u>Hovězí</u></b>  Použití částí pro tepelnou úpravu  Úprava pokrmů z masa a vnitřností  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí použití masa pro dietní stravování</li> <li>- rozlišuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni</li> <li>- zvládá všechny technologické úpravy tohoto masa</li> <li>- dokáže zvýraznit chuť masa vhodnými doplňky</li> </ul>	<p><b><u>Telecí</u></b>  Dělení  Použití jednotlivých částí  Úpravy pokrmů a vnitřností</p>



	Praktické cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá všechny části včetně vnitřností</li> <li>- používá všechny tepelné úpravy</li> <li>- dokáže moderním způsobem snížit vysokou energetickou hodnotu tohoto masa</li> <li>- využívá úpravy uzeného masa</li> </ul>	<b><u>Vepřové</u></b> Dělení <b><u>Použití jednotlivých částí</u></b> Úprava pokrmů a vnitřností, uzené maso. Praktické cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí zásady podávání skopového masa</li> <li>- vhodně kombinuje s různými druhy koření</li> <li>- dokáže je vhodně upravit na inventář a doplnit přílohami</li> </ul>	<b><u>Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí</u></b> Dělení Úprava pokrmů Praktické cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá všechny technologické postupy</li> <li>- využívá méně hodnotných částí mas k přípravě pokrmů</li> <li>- rozlišuje stupně hrubosti mletí, různé tvary</li> <li>- formuluje hygienické předpisy pro zpracování mletého masa</li> </ul>	<b><u>Mleté maso</u></b> Hygiena, zpracování Úprava pokrmů všemi technologickými postupy Praktické cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje způsoby skladování a využívají jej</li> <li>- připravuje pokrmy ze sladkovodních i mořských ryb všemi technologickými způsoby</li> </ul>	<b><u>Pokrmy z ryb</u></b> Složení masa Úprava pokrmů z ryb sladkovodních i mořských Vhodné přílohy a doplňky Praktické cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá několik druhů nádivek</li> <li>- připravuje pokrmy všemi technologickými způsoby</li> <li>- orientuje se v nabídce konvenience food</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy při přípravě drůbeže</li> </ul>	<b><u>Pokrmy z drůbeže</u></b> Dělení Úprava pokrmů Vhodnost pro výživu Praktické cvičení

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá způsoby nakládání do marinád</li> <li>- formuluje dělení zvěřiny</li> <li>- připravuje pokrmy vhodnými technologickými způsoby</li> <li>- vhodně kombinuje pokrmy s přílohou</li> </ul>	<p><b><u>Pokrmy ze zvěřiny</u></b>  Dělení  Úprava pokrmů pernaté, srstnaté, vysoké a nízké různými technologickými způsoby  Příprava jednoduchého menu na základě získaných kompetencí</p>
<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje je samostatně na talíř</li> <li>- kombinuje několik výrobků od stejné základní suroviny na mísu a moderně zdobí</li> </ul>	<p><b><u>Studená kuchyně</u></b>  Složité saláty, aspiky, galantiny, pěny, paštiky, obložené chlebičky, kanapky  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje rozdíl mezi jídelním lístkem a menu</li> <li>- charakterizuje vhodné pokrmy a jejich kombinace s přílohami</li> <li>- dodržuje pořadí pokrmů a grafický vzhled</li> <li>- samostatně vytváří jídelní lístky</li> </ul>	<p><b><u>Gastronomická pravidla</u></b>  Jídelní lístky, menu  Vhodné pokrmy  Praktické cv</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pokrmy ze všech druhů mas</li> <li>- vysvětlí vhodnost částí mas pro pokrmy na objednávku</li> <li>- dokáže k nim přiřadit vhodné přílohy a esteticky je upravit na vhodný inventář</li> <li>- připravuje pokrmy v papilotě, alobalu, na grilu</li> </ul>	<p><b><u>Pokrmy na objednávku</u></b>  Technika přípravy – papilota, gril, alobal  Jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina, vnitřnosti  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen připravit základní druhy těst</li> <li>- využívá vědomosti při přípravě jednoduchých moučníků</li> <li>- vysvětlí kombinaci těst s ovocem a mléčnými výrobky</li> </ul>	<p><b><u>Jednoduché moučníky</u></b>  Kynuté, plundrové, piškotové, listové, odpalované, linecké, lité, tvarohové těsto.  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá přípravu speciálních moučníků z méně známých těst</li> <li>- využívá krémy, pudinky a zmrzliny k ostatním moučníkům</li> <li>- vysvětlí přípravu flambování</li> <li>- odlehčí krémy i dezerty a vhodně doplnit ovocem</li> <li>- dokáže vytvořit jednoduché ozdoby z cukru a čok</li> </ul>	<p><b><u>Speciální moučníky a zmrzliny</u></b>  Cukrářské výrobky, dorty, krémy a ostatní složité moučníky.  Lehké moučníky zařazované do menu.  Použití ovoce a zmrzliny do moučníků.  Praktické cvičení</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže reagovat na požadavky složité obsluhy</li> <li>- vysvětlí vhodnost speciálního inventáře</li> <li>- je schopen vytvořit vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků</li> </ul>	<p><b><u>Speciální pokrmy</u></b>  Polévky studené, speciální, na objednávku, národní, dietní.  Složité omáčky  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vhodnost potravin na teplé předkrmy</li> <li>- zařadí do menu</li> <li>- připraví lehké a atraktivní předkrmy</li> <li>- seznámí se s méně známými druhy zeleniny</li> </ul>	<p><b><u>Teplé předkrmy</u></b>  Z vajec, sýrů, zeleniny, masa, ryb  Ragú, soté, haše  Praktická cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí způsoby marinování sladkovodních i mořských ryb</li> <li>- využívá konvence food</li> <li>- ovládá úpravy všemi technologickými způsoby</li> <li>- vysvětlí moderní úpravu na lávovém kameni</li> <li>- připraví koryše, plody moře, žáby</li> </ul>	<p><b><u>Speciální úprava ryb a darů moře</u></b>  Plněné, marinované, mořské ovoce, koryši, měkkýši, lasturovci.  Způsoby úpravy a vhodnost příloh  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví typické zahraniční a národní pokrmy.</li> <li>- prakticky si vyzkouší všechny typické pokrmy kuchyní evropských, asijských, amerických</li> </ul>	<p><b><u>Cizí kuchyně</u></b>  Typické pokrmy dané kuchyně  Technologické zásady přípravy.  Praktické cvičení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní druhy a označení diet</li> <li>- na jejich základě připraví pokrmy a nápoje</li> <li>- rozlišuje použití surovin a postupů</li> <li>- prakticky si žáci vyzkouší typické pokrmy a způsoby přípravy pro danou dietu</li> </ul>	<p><b><u>Dietní pokrmy</u></b>  Vhodné pokrmy na danou dietu</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- navrhuje nabídku pokrmů dle zadaného tématu</li> <li>- konzultuje své návrhy s učitelem</li> <li>- připravuje kalkulace dané i vlastní a samostatně připraví pokrmy a upraví je na vhodný inventář</li> <li>- dbá na hospodárnost a dodržují hygienu a bezpečnost práce</li> <li>- prezentuje své výrobky</li> <li>- provádí zhodnocení a vyúčtování</li> </ul>	<p>Sestavení nabídky pokrmů závěrečného rautu (banketu)</p>



**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **METODICKÝ LIST KE KURZU STUDENÉ KUCHYNĚ**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

<b>Dny</b>	<b>Časový plán</b>	<b>Téma</b>	<b>Osvojené kompetence</b>
<b>1.</b>	7,30 – 11,30	Teorie – Seznámení s učivem, BOZP a hygiena při práci, výrobky studené kuchyně	Dodržuje hygienické předpisy. Orientuje se v nových moserních pohledech na gastronomické znalosti ve studené kuchyni.
	12,00 – 16,00	Praxe – Pěny, pomazánky, chlebíčky, kanapky, koktejly, Úklid pracoviště	Rozezná pěnu, fáš, pomazánku. Rozlišuje jednodruhové a vícepruhové chlebíčky a kanapky.
<b>2.</b>	7,30 – 10,30	Teorie – plněná zelenina, ovoce, plněné vejce, carpacio, košíčky, barchetky	Chová se hospodárně. Pojmenuje výživové ztráty při úpravách ovoce, zeleniny.
	10,30 – 16,00	Praxe – praktická příprava výrobků. Úklid pracoviště.	Vhodnými surovinami plní ovoce, zeleninu, vejce. Zdobí výrobky tón v tónu, kontrastně.
<b>3.</b>	7,30 – 9,30	Teorie – výrobky ze sýrů, z masa, ozdoby z těst.	Orientuje se v nabídce sýrů a masa.
	9,30 – 16,00	Praxe – sýrové rolády, koule, řezy, nakládané sýry. Galantiny, paštiky, špikovaná masa, masa v krustě, v kabátku, rostbíf	Ovládá tepelné úpravy mas. Upravuje samostatně výrobky z různých základních surovin. Ovládá způsoby nakládání.

4.	7,30 – 9,30	Teorie – výrobky z ryb a mořských živočichů, suši, jednorčcové a víceporcové výrobky. Finger Food	<p>Pojmenuje druhy ryb sladkovodních i mořských, dary moře a řasy.</p> <p>Připraví Finger Food v moderní úpravě různými variantami.</p> <p>Vykostí a vyfiletuje ryby.</p> <p>Používá vhodné koření.</p> <p>Volí efektivní způsob přípravy ryb.</p>
	9,30 -16	Praxe – rybí rolády, losová terina, různé druhy aspiků, výrobky na Finger Food	
5.	7,30 – 8,00	Test ověření znalostí	<p>Ovládá všechna probraná témata</p> <p>Sestavuje kompozice z výrobků dle nejnovějších trendů.</p> <p>Vytváří ozdoby z těsta, bylinek a vykrajované zeleniny pro studenou kuchyni.</p> <p>Prezentuje své výrobky.</p>
	8,00 – 12,30	<p>Příprava výrobků ze všech tématických celků.</p> <p>Krájení, dekorování, ozdoby, skládání na inventář.</p> <p>Úprava stolů</p>	
	13,00 – 16,00	Slavnostní raut pro pozvané hosty	



**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **UČEBNÍ OSNOVY „NA HOLOCAUST NELZE ZAPOMÍNAT“**

### **DĚJEPIS**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



Školní vzdělávací program: **Hotelnictví a turismus**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65-42-M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem**

## UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	DĚJEPIS				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

## POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět poskytuje žákům základní orientaci ve vybraných meznících světových a národních dějin, poskytuje základní orientaci ve vývoji našeho národa v kontextu vývoje lidstva a umožňuje žákům utvořit si vlastní názor a historický vývoj a smysl dějin, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci a byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. Vede žáky k efektivní práci s poznatky historické vědy, aby uměli získávat a kriticky vyhodnocovat informace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni ocenit všelidské hodnoty jako je humanita, svoboda, demokracie, tolerance a kulturnost vztahů mezi lidmi a národy.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

**Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k:**

- získání poznání národních dějin ve vztazích a souvislostech s dějinami ostatních národů
- k respektování morálky, svobody, odpovědnosti
- k respektování hodnot a postojů ve vztahu ke vědě, kultuře, umění, náboženství, morálky a způsobu života



## Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Společenskovědní vzdělávání.

Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně v 1. ročníku; učivo je tvořeno výběrem z obecných a zejména českých dějin. Je kladen důraz na zařazení událostí a postoj k minulosti; do výuky je zařazena i regionální historie. Učivo využívá návaznosti na předměty společenského vzdělávání (aplikovaná psychologie, občanská nauka, český jazyk a literatura).

- skupinová diskuze
- vyhledávání informací
- práce s internetem

## Hodnocení výsledků žáků

- klasické diagnostické metody: - ústní zkoušení
  - písemné zkoušení
- zpracování projektu a jeho prezentace

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

**Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata:**

**Občan v demokratické společnosti**

- vážit si materiálních a duchovních hodnot a snažit se je zachovat pro budoucí generace
- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

**občanská kompetence:**

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- jedná v souladu s morálními principy, přispívá k uplatňování hodnot demokracie
- vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití-vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- seznámí se s tématem holocaustu a formuje své občanské postoje

**Klíčové kompetence:**

Žák formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle

- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek
<p>Žák / žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady přínosu starověkých civilizací</li> <li>- vysvětlí vliv starověkých civilizací na další rozvoj Evropy</li> </ul>	<p><b>Úvod</b>            Člověk v dějinách  <b>Starověk</b>            středomoří            Antika a její dědictví</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vztahy mezi některými evropskými státy v době raného středověku</li> <li>- charakterizuje vliv církve na společnost zvláště v období středověku</li> </ul>	<p><b>Středověk</b>            Základy středověké společnosti            Idea impéria a universalismu            Počátky a rozvoj české státnosti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady renesančního umění a vliv humanismu a osvícenství na naše země</li> <li>- popíše situaci v českých zemích v 18. stol</li> </ul>	<p><b>Raný novověk</b>            Humanismus a renesance            Evropská expanze            Evropská krize - Habsburkové            Války v Evropě            Reformace a protireformace            Absolutismus a parlamentarismus            Osvícenství</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci, popíše česko-německé vztahy</li> <li>- vysvětlí proces modernizace společnosti, popíše počátky moderních ekologických problémů, popíše rozdělení světa mezi evropské velmoci</li> </ul>	<p><b>Novověk - 19. století</b>            Velké občanské revoluce, americká a francouzská            Rok 1848-1849 v Evropě a v českých zemích            Napoleonská Francie a Evropa            Národní hnutí v Evropě a u nás            Dualismus v habsburské monarchii            modernizace společnosti - průmyslová revoluce, urbanizace            Evropská koloniální expanze</p>
	<p><b>Novověk - 20. století</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše významné změny po 1. sv. válce ve světě</li> <li>- objasní vznik Československé republiky a popíše situace v meziválečném období</li> <li>- charakterizuje autoritativní a demokratický režim</li> <li>- učí se chápat situaci v ČSR za 2. sv. války a mezinárodní vztahy</li> <li>- seznámí se se situací po 2. sv. válce a nástupem komunismu v ČSR</li> <li>- charakterizuje komunistický režim v ČSR a snahu o jeho reformu</li> </ul>	<p>1. sv. válka  Bolševismus v Rusku  Vznik ČSR  Československo v letech 1918-1939  Velká hospodářská krize  Autoritativní a totalitní režimy v Evropě  Druhá světová válka  Československo za války  Válečné zločiny, <b>holocaust</b>  Svět v blocích-poválečné uspořádání světa a Evropy  Studená válka  Komunistická diktatura v Československu a její vývoj  Dekolonizace  Konec bipolarity Východ-Západ  Problémy současného světa</p>
--	--



**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **METODICKÝ LIST „NA HOLOCAUST NELZE ZAPOMÍNAT“**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

<b>MĚSÍC</b>	<b>TÉMA</b>	<b>OSVOJENÉ KOMPETENCE</b>
<b>ZÁŘÍ</b>	Vytvoření studijní skupiny, teoretická část- Židé a jejich historie. Pojmy: synagoga, judaismus, ghetto, Davidova hvězda, tóra, židovské obce, antisemitismus, holocaust.	Zamyslí se nad nutností připomínat si hrůzy holocaustu. Porozumí jednotlivým pojmům spojeným s historií Židů, Vysvětlí postavení Židů v historickém kontextu.
<b>LISTOPAD</b>	Návštěva Židovského muzea v Praze, prohlídka celého komplexu doplněna odborným výkladem s průvodcem, prohlídka hřbitova a jednotlivých synagog.	Orientuje se v lokalitě Židovského muzea v Praze. Rozlišuje jednotlivé kultury a náboženství." Charakterizuje židovské tradice. Vysvětlí, proč byla vytvářena ghetta a proč docházelo k pronásledování Židů.
<b>KVĚTEN</b>	Pracovní seminář v Památníku Terezín, prohlídka města, muzea, krematoria, hřbitova, Malé pevnosti; beseda s pamětníkem.	Vysvětlí pojmy antisemitismus a holocaust. Orientuje se v pojmech rasová nadřazenost a nesnášenlivost. Respektuje a ctí život a kulturu jiných národů. Zaujímá aktivní postoj v boji proti novodobým projevům fašismu.
<b>ČERVEN</b>	Shrnutí poznatků a vyplnění pracovních listů.	Ovládá probraná témata. Formuje osobní hodnoty a postoje.



**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **METODICKÝ LIST „PO ZELENÉ“**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

## Časový plán projektu Po zelené, témata a osvojené kompetence

### Exkurze na biofarmě Slunečná

Den, měsíc	časový plán	témata	osvojené kompetence
Září 1den	11 - 12	teorie – historie a význam zemědělství monokultura, permakultura, produkční, krajinnotvorná, rekreační a poznávací funkce zemědělské činnosti, principy ekologického zemědělství, charakteristika biopotravin	Uvede rozdíly mezi klasickým a ekologickým zemědělstvím, charakterizuje potraviny s označením BIO, zná funkce zemědělství, vysvětlí pojem monokultura, vysvětlí, jak lze zabránit erozi půdy.
	12 - 14	prohlídka biofarmy, seznámení s provozem penzionu a nabídkou programu agroturistiky na Šumavě, ochutnávka bioproduktů,	orientuje se v zeměpisné oblasti Šumavy, přírodních podmínkách, rozlišuje typy turistiky šetrné k životnímu prostředí, charakterizuje biopotraviny, ekochovy, zná způsoby ochrany a podpory ekologického zemědělství v ČR a EU
	14 - 15	test ověření znalostí	ovládá probraná témata

### Výukový program Etologie zvířat, ZOO Plzeň

Den, měsíc	časový plán	téma	osvojené kompetence
říjen, 1 den	10 - 12	Výukový program s lektory ZOO Význam ZOO, chování zvířat v různých podmínkách a situacích, biodiverzita, ohrožené druhy zvířat, globální ekologické	Rozliší a popíše chování různých druhů zvířat – potravní vztahy, péči o mláďata, vnitrodruhovou komunikaci, vysvětlí význam zachování druhové rozmanitosti v přírodě, roli ZOO při plnění tohoto úkolu, vliv globálních změn na životní prostředí



		aspekty	
	13 - 15	terénní pozorování zvířat v podmínkách ZOO – individuální prohlídka	na základě pozorování vysvětlí jednodušší modely chování zvířat, chápe jedinečnost života na Zemi, respektuje a ctí živou a neživou přírodu, zaujímá aktivní vztah k její ochraně
	15 - 16	vyplnění pracovních listů, beseda	ovládá probraná témata, zformování hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí

**Odborný seminář Ekologická stopa pro pedagogické pracovníky školy ve spolupráci se ZO ČSOP 11/11 Zvoneček, CEV Vrané nad Vltavou**

březen, 5 hodin

**Soutěž Riskuj s tematikou EVVO**

březen - duben

**Témata :** Chráníme přírodu, Ekologie, Třídění a recyklace odpadů, Biologie, Zeměpis Evropy, Asie, ČR

**Přednáška Slunce – energie budoucnosti**

Den, měsíc	časový plán	téma	osvojené kompetence
březen	10 - 12	alternativní zdroje energie, strategie trvale udržitelného	charakterizuje fosilní paliva a nevýhody výroby energie

		rozvoje, praktické využití v domácnostech	z fosilních paliv, vysvětlí princip fungování fotovoltaických článků, vyjmenuje obnovitelné zdroje energie, zná možnosti úspory energií v domácnosti, dotační programy
	12 - 13	test ověření znalostí	ovládá přednesenou tematiku

### **Den Země – osvětová kampaň pro všechny třídy ve škole**

22.4. témata : Den Země, biopotraviny, ekologické zemědělství, alternativní zdroje energie, odpady  
Využito interaktivních prvků a vrstevnického přístupu.

### **Expedice Slovenský ráj, Spišská Nová Ves, Slovenská republika**

Den, měsíc	časový plán	témata	osvojené kompetence
květen – 1.	13 - 18	zarámování pobytu do prostorových souvislostí, blok KDE JSME, prohlídka města, Muzea Spiše	žáci se orientují v základních zeměpisných charakteristikách oblasti, globálních problémech, vztazích člověk – životní prostředí, způsobech využití v cestovním ruchu a ochraně přírodního bohatství,
2.	9 - 17	terénní pozorování, pěší túra soutěskou Slovenského ráje	žáci si osvojí v praxi pojmy měkká / šetrná / turistika, způsoby pozorování fauny a flóry, geomorfologické zvláštnosti území
3.	9 – 11,30	Ochrana životního prostředí, měkká a tvrdá turistika, rozvoj turistického ruchu v SR, oblasti – přednáška a beseda s pracovníky Národního parku Slovenský ráj	Zná historii ochrany přírody v oblasti SR, vysvětlí pojem endemit, biodiverzita, vyjmenuje rozdíly mezi měkkou a tvrdou turistikou
	13 - 18	ochrana kulturního a přírodního dědictví – UNESCO,	Vyjmenuje národní přírodní památky UNESCO, vysvětlí možnosti

		geotermální zdroje energie – exkurze Vrbov, Aquacity Poprad, Kežmarok	využití geotermální energie ve wellness a lázeňství
4	9 - 15	ochrana přírodního a kulturního dědictví UNESCO, relaxační a zemědělská funkce krajiny, biopotraviny – exkurze ve střediscích sportu , Spišský hrad, Levoča, salaš	Zná turistické cíle v oblasti, vyjmenuje kulturní památky chráněné UNESCO, rozliší produkty ekologického a tradičního zemědělství, vyplnění pracovních listů .

Aktivity následné : zpracování prezentace v aplikaci Power Point, představení spolužákům, na nástěnkách a webových stránkách školy.

### **Odborný víkendový seminář SEV Kašperské Hory**

<b>Dny</b>	<b>Časový plán</b>	<b>Téma</b>	<b>Osvojené kompetence</b>
červen 1.	13,30 – 18,30	IS Kašperské Hory – stálá expozice. Výukový program ve spolupráci se SEV Kašperské Hory – Pojdte s námi poznávat šumavskou přírodu i historii – pracovní listy, hry a aktivity ve skupině. Poznávat rozmanitost přírody, propojit informace s osobní zkušeností. Rozvíjet tvořivost a komunikativní dovednosti žáků a utvářet u nich postoje přátelské k přírodě a životnímu prostředí.	Znají historii NP Šumava – osídlení, rašeliniště, ekosystémy, jeho poslání. Důraz je kladen na osvojování ekologického myšlení a nekonzumního způsobu života, na spoluodpovědnost člověka za stav životního prostředí. Žáci znají zajímavosti města Kašperské Hory, jejich bohatou historii, okolí města, hradu Kašperk, nejvýznamnější kulturní památky města.
	19,30 – 21,00	Poznat město Kašperské Hory s bohatou historií, jehož okolí patří svou krajinou a přírodou k nejcenějším částem Šumavy.	

2.	9,15 – 16,30	IS Rokyta – geologická expozice, stálá expozice. Klostermannova stezka, naučná stezka Povydrří. Během terénní exkurze se seznámit žáky s ekosystémy Šumavy, pochopit důvod jejich ochrany, zamyslet se nad způsobem využívání chráněných území, poznat historii. Rozvíjet osobní vztah k přírodě prostřednictvím smyslového vnímání – aktivity Pavoučí síť, Pexeso, Meditace řeky Strom.	Žáci si utvořili postoje přátelské k přírodě a životnímu prostředí. Důraz kladen na vlastní zkušenost, prožitek a bezprostřední kontakt s přírodou. Orientují se v základních ekologických pojmech, uvědomují si důležitost ochrany přírody životního prostředí jako celku..
	19,30- 20,30	Tvůj názor je pro nás důležitý!, zhodnocení víkendové pobytové základny EVVO. Presentace.	Žáci prezentují své poznatky spolužákům, ve školním časopise, na školních nástěnkách, na školních webových stránkách