Školní vzdělávací program

Kuchař – číšník SSOU ATHOZ

OBSAH

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE ... 3

PROFIL ABSOLVENTA ... 4

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU ... 7

ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY ... 13

UČEBNÍ PLÁN ... 15

UČEBNÍ OSNOVY ... 17

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM ... 18

ŠVP ... 19

Školní vzdělávací program Český jazyk a literatura ... 20

Školní vzdělávací program Anglický jazyk ... 26

Školní vzdělávací program Ruský jazyk ... 31

Školní vzdělávací program Německý jazyk ... 37

Školní vzdělávací program Občanská nauka ... 42

Školní vzdělávací program Matematika ... 48

Školní vzdělávací program Základy přírodních věd ... 55

Školní vzdělávací program Vzdělávání ke zdraví ... 62

Školní vzdělávací program Informační a komunikační technologie ... 66

Školní vzdělávací program Ekonomika ... 73

Školní vzdělávací program Potraviny a výživa ... 79

Školní vzdělávací program Stolničení ... 85

Školní vzdělávací program Technologie ... 92

Školní vzdělávací program Zařízení provozoven ... 101

Školní vzdělávací program Speciální gastronomie ... 104

Školní vzdělávací program Odborný výcvik ... 109

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Soukromé střední odborné učiliště ATHOZ spol. s r.o.

Adresa: Pelušková 1410, Praha 9

Zřizovatel: ATHOZ spol. s r.o.

Kód a název oboru vzdělání: 65–51–H / 01 Kuchař – číšník

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Jméno ředitele: Mgr. Šarapatková Pavla

Kontakty: tel.: 773 362 211

Platnost ŠVP: 1. 9. 2009 – nově upravený od 1. 9. 2025

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65–51–H / 01 Kuchař – číšník.

Program sestavil kolektiv pracovníků SSOU ATHOZ spol. s r.o., Pelušková 1410, Praha 9

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání: **65–51–H /01 Kuchař – číšník**

Název ŠVP: **Kuchař – číšník**

Dosažený stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma studia: **3 roky, denní studium**

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a chlapce

Pracovní uplatnění absolventa – cíl vzdělávání

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

Absolvent zná kulinářské techniky a související recepty, umí pracovat s příslušnými nutričními hodnotami pokrmů. Absolvent ovládá trendy moderní gastronomie.

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

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,

- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,

- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů,

- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů,

- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,

- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,

- kontroluje kvalitu provedené práce,

- připravuje pracoviště na provoz,

- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,

- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek,

- sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti,

- upraví tabuli pro různé příležitosti,

- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem

- s hostem jedná profesionálně a komunikuje ve dvou cizích jazycích

- zná trendy moderní gastronomie

- zná kulinářskou techniku

Odborné kompetence

- zná své reálné odborné a osobní kvality, umí zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,

- má reálnou představu o kvalitě své práce, pracuje svědomitě a pečlivě, snaží se dosahovat co nejlepších výsledků, konstruktivně přistupuje ke kritice a snaží se odstraňovat nedostatky,

- má základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, umí posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění,

- prezentuje vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnímu rozvoji a rozvíjí své estetické cítění,

- uvažuje a jedná ekonomicky v osobním i pracovním životě (bere v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracuje hospodárně a snaží se o loajálnost v pozici zaměstnance,

- dodržuje zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, zná pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání, pečuje o stroje a zařízení.

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

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,

- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,

- má základní znalosti v oblasti právního vědomí,

- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,

- má základní numerické znalosti,

- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil,

- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,

- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se setká a hledat způsoby jejich řešení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,

- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,

- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů,

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,

- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,

- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,

- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,

- pociťoval odpovědnost za své zdraví a usiloval o zdravý životní styl.

Způsob ukončení vzdělávání – uplatnění absolventa

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

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se, po získání nezbytné praxe, o pracovní pozici kuchaře nebo číšníka v gastronomických provozovnách nebo je připraven na soukromé podnikání.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: **65-51-H / 01 Kuchař – číšník**

Název ŠVP: **Kuchař – číšník**

Dosažený stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma studia: **3 roky, denní studium**

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

-úspěšné ukončení základního vzdělání

-zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)

-splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

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

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu slavnostní tabule včetně legendy, přípravu pokrmů včetně normování a obsluhu. Praktická část zkoušky trvá tři pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

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

Praktické vyučování probíhá na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař – číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, snahou SOU je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, jídelny, hotely, kavárny, pizzerie).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Pojetí vzdělávacího programu

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

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

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

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. Osvojují si kulinářské umění, zážitkovou gastronomii a moderní trendy gastronomické. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným moderním inventářem. Získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Žáci se seznamují s faktory ovlivňující úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev a komunikaci ve službách.

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

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

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zvolený učební obor. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video a exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav odborné exkurze. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci

jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce a kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používané slovní a numerické hodnocení. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Klíčové kompetence

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní a pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských a pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Klíčové kompetence se nevážou ve výuce na konkrétní vyučovací předměty, rozvíjejí se prostřednictvím všeobecného i odborného vzdělávání, v teoretickém i praktickém vyučování.

Klíčové kompetence se odvíjejí od Evropského referenčního rámce klíčových kompetencí pro celoživotní vzdělávání.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Vyučovací předmět	Komunikativní kompetence	Personální kompetence	Sociální kompetence	Řešení pracovních a mimopracovních problémů	Využívat IKT a pracovat s informacemi	Aplikace matematických postupů	Kompetence k pracovnímu uplatnění
Český jazyk a literatura	x	x	x				
Anglický jazyk Ruský / Německý jazyk	x	x	x				x
Občanská nauka	x	x	x	x			
Matematika	x		x			x	
Základy přírodních věd	x		x			x	
Tělesná výchova	x	x	x	x			
Informační a komunikační technologie	x				x		x
Ekonomika	x	x	x			x	x
Potraviny a výživa	x				x		x
Stolničení	x	x	x	x	x		x
Technologie	x	x			x	x	x
Zařízení závodu	x						x
Speciální gastronomie	x	x			x		x
Odborný výcvik	x	x	x	x	x	x	x

Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí, dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje.

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti.

Téma **Člověk a životní prostředí** je prioritou EU a ČR. Vede k přípravě budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Vede k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a k úctě k životu. Toto téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a ovlivňuje etnické vztahy k prostředí. Odborné vzdělávání žáků poukazuje na vlivy pracovních činností, na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie. Cílem je pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami mezi problémy lokálními, regionálními, globálními a environmentálními. Pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Cílem je citově vnímat své okolí a přírodní

prostředí, zdraví životní styl a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma **Člověk a práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Cílem je žáka vybavit praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život, aby byl schopen, reagovat na rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Žák si osvojí znalosti a dovednosti pro řízení své kariéry a života, pro plánování, rozhodování a dalším vzděláváním a seberealizaci v profesních záměrech. Naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře, jako běžnou součást života. Žáci si osvojí využívání relevantních informačních zdrojů. Žáci se naučí efektivní sebeprezentaci při jednání se zaměstnavateli. Žáci se seznámí se základními aspekty pracovního vztahu, práv a povinností zaměstnanců i zaměstnavatelů, s aspekty soukromého podnikání a klíčovými právními předpisy.

Realizace tématu **Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu IKT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IKT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů.

Podle kapacitních možností mohou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Spolupráce se sociálními partnery – kuchař – číšník

Je založena na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích u malých firem. V letošním roce spolupracujeme s firmami po celém území Prahy. V každém novém školním roce dochází k přeřazování žáků – cílem je vystřídat žáky v různých typech provozoven. V některých případech jsou žáci střídáni v pololetí. Uvedený model spolupráce škole vyhovuje, komunikace s partnery je velmi dobrá.

Každoročně zveme odborníky z praxe k závěrečným učňovským zkouškám, které se konají ve škole a na našich odborných pracovištích.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

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. 410/2005 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Během školního rok jsou žáci v září a únoru seznámeni s BOZP, podepisují prezenční listinu. Na pracovištích BOZP zajišťuje instruktor odborného výcviku nebo určený pracovník příslušného zaměření. Před započetím každé nové práce se stroji či nástroji je žákovi podána podrobná instruktáž instruktorem nebo jím pověřeným pracovníkem. Je zpracována osnova pro vstupní školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- Seznámení s dislokací objektů a umístěním lékárniček první pomoci
- Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů
- Traumatologický plán SOU
- Nařízení vlády č. 178/2001, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci
- Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů
- Zákoník práce
- Proškolení z poskytování první pomoci
- Proškolení z požární ochrany
- V odborném výcviku předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Před započetím každé nové práce se stroji či nástroji je žákovi podána podrobná instruktáž instruktorem nebo jím pověřeným pracovníkem.
- Je podrobně 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. 262/2006 Sb.

ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Kód a název vzdělávacího programu	**65–51–H / 01 Kuchař – číšník**
Délka a forma studia:	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání:	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu:	**od 1. září 2009, poslední úpravy srpen 2025**

Organizační podmínky:

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

Zajištění praktického vyučování oboru kuchař – číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána na 1 školní rok. Během studia vystřídají žáci několik typů výrobních i odbytových středisek (hotely, restaurace, jídelny, pohostinství). Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními podmínkami, způsoby obsluhy apod. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování (obsah praxe, docházka, chování žáků).

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád SOU. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků.

Školní řád dále rozvádí některá ustanovení Organizačního řádu SOU a Pracovního řádu týkající se zaměstnanců SOU. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se se Školním řádem SOU a řídit se jím. Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí Klasifikačním řádem školy, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných a doklasifikačních zkoušek.

Personální podmínky:

Předměty oboru kuchař – číšník vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Odbornou způsobilost nesplňují pouze učitelé odborných předmětů, kteří mají střední vzdělání v oboru. Jedná se o pedagogy s dlouhodobou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole výchovný poradce.

Materiální podmínky:

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, Pelušková 1410, Praha 9. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, projektor), kapacita učeben je 20–30 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici přehrávače a notebook.
Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, sportovní hale v okolí školy. Vybavení umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu. Na hřišti školy je možno provozovat atletické disciplíny, míčové hry.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 18 žáků nebo v klasických třídách žáků. Každý žák má k dispozici notebook s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Při vyšším počtu žáků v hodinách IT je možné notebooky přemístit do tříd.

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název vzdělávacího programu: **65-51-H/01 Kuchař-číšník**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Platnost vzdělávacího programu: **od 1. září 2009, poslední úpravy srpen 2025**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	**Počet týdenních vyučovacích hodin**			
	1. ročník	**2. ročník**	**3. ročník**	**celkem**
Povinné vyučovací předměty				
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Německý jazyk	X	1	1	2
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	1	2	4
Základy přírodních věd	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1,5	1,5	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Stolničení	2	2	2	6
Technologie	2	2	2	6
Zařízení závodu	1	0	0	1
Speciální gastronomie	0	1	1	2
Odborný výcvik	13+2	15,5+1	15,5+1	48
Celkem	31	34	34	99

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na pracovištích do malých skupin s ohledem na bezpečnost, ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky.

2. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích pod odborným vedením instruktora, který je jmenován ředitelem školy, vždy na začátku nového školního roku nebo v případě změny pracovníka.

UČEBNÍ OSNOVY

Předmět:

Český jazyk a literatura

Anglický jazyk

Německý jazyk

Občanská nauka

Matematika

Základy přírodních věd

Tělesná výchova

Informační a komunikační technologie

Ekonomika

Potraviny a výživa

Stolničení

Technologie

Zařízení závodu

Speciální gastronomie

Odborný výcvik

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Kód a název vzdělávacího programu: **65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Platnost vzdělávacího programu: **od 1.září 2009, poslední úpravy srpen 2025**

Rámcový vzdělávací program

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	**Minimální počet vyučovacích hodin za studium**	
	týdenních	**celkový**
Jazykové vzdělávání – český jazyk cizí jazyky	5 8	160 256
Společenskovědní vzdělávání	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96
Matematické vzdělávání	3	96
Estetické vzdělávání	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96
Vzdělávání v ICT	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96
Výroba pokrmů	10	320
Odbyt a obsluha	7	224
Komunikace	2	64
Profilující okruh kuchař – číšník		
Disponibilní hodiny	44	1408
Celkem	**96**	**3072**

Školní vzdělávací program SOU ATHOZ je upraven a platný– od 1. 9. 2025 viz. příloha

ŠVP

Přehled využití týdnů ve školním roce

Počet vyučovacích hodin za celou dobu studia – ŠVP

Název předmětu	**1.roč**	**2.roč**	**3.roč**	**celkový** ŠVP
Český jazyk a literatura	66	66	29	161
Anglický jazyk	66	66	58	190
Německý jazyk	0	33	29	62
Občanská nauka	33	33	29	95
Matematika	33	33	58	124
Základy přírodních věd	33	33	29	95
Tělesná výchova	33	33	29	95
Informační a komunikační technologie	33	33	29	95
Ekonomika	33	49,5	43,5	126
Potraviny a výživa	33	33	29	95
Stolničení	66	66	58	190
Technologie	66	66	58	190
Zařízení závodu	33	-	-	33
Speciální gastronomie	-	33	29	62
Odborný výcvik	495	544,5	478,5	1518
Celkem hodin v jednotlivých ročnících	**1056**	**1122**	**986**	3164

Školní vzdělávací program	**Český jazyk a literatura**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51–H / 01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu: **ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**

Ročník	**1. – 2.**	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**1 týdně**	**161**

Charakteristika vzdělání:

Učivo upevňuje a dále rozvíjí vědomosti a dovednosti získané na základní škole, a to s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Cílem předmětu je, aby žáci řešili základní životní situace a vyjadřovali vlastní myšlenky, zážitky, názory a postoje tak, aby byly v souladu s platnými jazykovými, komunikačními a společenskými normami. Žáci by měli umět vyhledávat, používat a předávat informace potřebné pro jejich osobní i profesní rozvoj, dokázat pochopit jakýkoli text a správně jej interpretovat, chápat úlohu umění v životě člověka, aby dovedli vyjádřit vlastní zážitky z poznaných uměleckých děl a zároveň byli tolerantní k názorům ostatních. Jazyk budou užívat jako prostředek k dorozumívání, myšlení, přijímání, sdělování a výměně informací.

Vyučovací proces tedy musí vést ke zlepšování komunikačních dovedností žáků a ke kladnému vztahu k mateřskému jazyku, k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků a tím i k utváření jejich morálního profilu, k podpoře zájmu o literaturu a o umění vůbec, k funkční a mediální gramotnosti.

Charakteristika učiva:

Vzhledem k zaměření oboru je třeba klást větší důraz na vědomosti a dovednosti praktického charakteru než na znalosti spíše teoretické, což znamená, že se klade důraz na práci s konkrétním textem, a to jak v oblasti jazykové, tak v oblasti literární. Pokud jde o metody a formy výuky, používá se: výklad, přednáška, řízený rozhovor, samostatná nebo společná práce s uměleckým nebo odborným textem, forma pravopisného, gramatického nebo stylistického cvičení, diktáty, domácí příprava referátů a písemných prací a řečnická cvičení atd.

Pojetí výuky:

Předmět se formálně člení na tři oblasti – na výchovu jazykovou, komunikační a slohovou a na výchovu literární. Všechny tři složky usilují o to, aby jazykové projevy žáků byly kultivované, aby respektovaly normy spisovné češtiny a aby žáci byli schopni pochopit, analyzovat a interpretovat méně obtížný text. Tyto složky se tak stávají základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností pro zvládnutí všech ostatních vyučovacích předmětů i běžných životních situací. Výuka ČJL pomáhá formovat hodnotový systém žáků, a tak se podílí nejen na rozvoji jejich duchovního života, ale také na utváření jejich životních názorů a postojů. Předmět se vyučuje v 1. – 3. ročníku 2 hodiny týdně.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení se opírá především o žákovu schopnost vyjadřovat se v ústní i písemné formě k různým zadaným otázkám a úkolům, a to nejen formou ústního či písemného zkoušení, ale také např. prostřednictvím hodnocení referátů, samostatných či skupinových prací nebo hodnocení motivačního. Kritéria numerického i slovního hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu.

Přínos předmětu k průřezovým tématům

Oblast jazykové a komunikační výchovy se bezprostředně promítá do všech vyučovacích předmětů, a to jak v projevech psaných, tak v projevech mluvených. Pokud jde o výchovu literární, může se uplatnit především při výuce cizích jazyků a v občanské výchově.

Občan v demokratické společnosti
Žáci by si měli osvojit:
- toleranci a úctu k domácím i cizím materiálním i duchovním hodnotám,
- negativní postoj k jakýmkoliv projevům rasismu
- schopnost alespoň částečně se orientovat v médiích,
- zásady slušného jednání s lidmi,
- zásady vhodné prezentace při oficiálním i neoficiálním jednání,
- zásady zpracování věcně správných a srozumitelných jednodušších textů.

Člověk mezi lidmi
Žáci jsou především vedeni k tomu:
- aby chápali význam lásky a přátelství
- aby byli schopni řešit konflikty
- aby byli schopni rozpoznat a odmítnout projevy rasismu a intolerance
- aby si vážili svého národa, jeho kultury a jazyka

Člověk a digitální svět
Žáci jsou především vedeni k tomu:
- aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů
- aby byli schopni získávat informace z různých zdrojů
- aby byli schopni prezentace způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**66**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Mluvnice		**17**
Žák: - ověřuje a upevňuje si poznatky ze ZŠ	**1. Opakování učiva ZŠ** - prověrka znalostí	
- orientuje se v soustavě jazyků	**2. Původ češtiny a její postavení mezi evropskými jazyky**	
- uplatňuje znalosti pravopisu v písemném projevu - používá normativní příručky	**3. Hlavní principy českého pravopisu**	
- rozvíjí a zpřesňuje své vyjadřovací schopnosti - chápe rozdíl mezi spisovným, hovorovým a nespisovným vyjadřováním - je schopen správně užívat odbornou terminologii - ve vlastním projevu dokáže zvolit jazykové prostředky adekvátní komunikační situaci	**4. Nauka o slovní zásobě** - slovo a jeho význam - stylistické rozvržení SZ - obohacování SZ - slova jednoznačná a mnohoznačná - synonyma, homonyma, antonyma - základní způsoby tvoření slov	
- Sloh		**16**
Žák: - dokáže poznat funkční styl, případně i - slohový útvar	**1. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly** - projevy prostě sdělovací: vyjadřování	

- dokáže se vhodně prezentovat, osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování - vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně - dokáže obhajovat svá stanoviska - umí zjistit potřebné informace a kriticky je posoudit - učí se vnímat a poslouchat partnera - dokáže vyjádřit přijatelnou formou své myšlenky a zážitky	v běžném styku, běžná komunikace - krátké informační útvary: zpráva, oznámení, inzerát, reklama - vypravování, vyprávěcí postupy, stavba, jazykové prostředky - písemná slohová práce	
-	**2. Závěrečné opakování a shrnutí poznatků z gramatiky a stylistiky**	
- Literatura		**33**
Žák: - umí se orientovat v nabídce kult. institucí, zjišťovat informace, kriticky je posuzovat	**1. Úvod** - plán učiva a referátů, indiv. četba - knihovny a jejich služby	
- umí v rámci možností rozeznat literární druhy a žánry	**2. Základy teorie literatury** - podstata a funkce krásné lit. - literární druhy a žánry	
- prohlubuje si poznatky o řecké mytologii a o bibli - uvědomuje si jejich aktuální odkaz - dokáže vyjádřit vlastní názor na ně	**3. Výběr z děl nejstarší svět. lit.** - výběr z řecké mytologie - význam bible	
- má základní poznatky o vývojových etapách, o nejvýznamnějších autorech, dílech české střed. lit., vysvětlí význam Husova díla	**4. Výběr z české středověké lit.** - nejstarší památky - česká lit. raného a vrcholného středověku (legendy, kroniky, satiry)	
- vyjmenuje nejvýznamnější představitelé renesanční literatury a umění - dokáže vyjádřit vlastní názor na literární ukázky - chápe význam jednoty bratrské	**5. Z evropské renesanční lit.** - renesance jako umělecký a životní styl - ukázky z děl autorů - humanismus v české lit.	
- vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů Komenského - chápe význam ústní lidové slovesnosti	**6. Charakteristika baroka** - Komenský - ústní lidová slovesnost	
- uvědomuje si význam tohoto období - chápe společenskou funkci divadla - prohlubuje si vědomosti o Máchovi, Tylovi a Erbenovi - chápe podstatu romantismu - chápe a interpretuje ukázky	**7. Výběr z literatury NO** - charakteristika období - úloha divadla v době NO - romantismus ve světové a v české literatuře	
-	**8. Závěrečné opakování**	

Ročník **2.** **Celkem**
Počet hodin **2 týdně** **66**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Mluvnice		**23**
Žák: - zdůvodňuje pravopisné jevy	**1. Hlavní principy českého pravopisu** - opakování a upevňování učiva	
- ovládá zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	**2. Technika mluvených projevů, hlavní zásady ortoepie**	
- dokáže správně určit slovní druhy, případné poznat jejich větnou funkci - chápe souvislosti mezi pravopisem, tvaroslovím a větnou stavbou - aplikuje poznatky z tvarosloví ve - svých projektech	**3. Slovní druhy a jejich rozdělení**	
Sloh		**10**
	1. Opakování učiva 1. ročníku	
Žák: - Uvědomuje si závislost formy dopisu na adresátovi a podle toho volí vhodné jazykové prostředky	**2. Projevy prostě sdělovací** - osobní dopis	
- dokáže sestavit jednoduchý úřední dopis a žádost	**3. Administrativní styl** - úřední dopis a žádost	
- rozlišuje jednotlivé druhy popisu - dokáže zvládnout jednodušší popis prakticky, odborně - uvědomuje si základní kategorie lidských vlastností - prokazuje znalosti podstaty daného slohového útvaru a schopnost přesně, jasně a věcně správně formulovat své myšlenky	**4. Popis** - popis prostý, praktický, odborný, umělecký - charakteristika - písemná slohová práce	
	5. Jazyková a komunikativní výchova - shrnutí a zopakování učiva 2. ročníku	
Literatura		**33**
	1. Úvod do studia - opakování, plán učiva, četba, referáty	
Žák: - chápe význam BN a KHB pro další vývoj českého literatury a novinářství	**2. Realismus v díle B. Němcové a K. H. Borovského** - rozbor ukázek	
- chápe význam poezie jako - specifického prostředku vyjádření citů - na základě rozboru textu dokáže objasnit dobové, morální, sociální problémy - po interpretaci textu dokáže určit základní rysy realismu	**3. Výběr z české lit. 60. – 70. let 19. století** - rozbor ukázek z děl májovců, ruchovců a lumírovců - přírodní, subjektivní a vlastenecká lyrika - sociální balada - realistický obraz městského a venkovského života	
- chápe jeho podstatu a cíl	**4. Kritický realismus v evropských literaturách**	

	- rozbor ukázek	
- zamýšlí se nad vlastním hodnotovým žebříčkem uvědomuje si význam znalosti historie	**5. kritický realismus v české literatuře** - rozbor ukázek venkovské prózy a dramatu - rozbor ukázek historické prózy	
- rozpoznává nové umělecké postupy	**6. Nové umělecké směry v Evropě** - jen informativně	
- recituje jednu báseň podle vlastního výběru - na základě rozboru textu dokáže určit nejdůležitější problémy této doby	**7. Výběr z české literatury od 90. let do roku 1918** - rozbor ukázek intimní a přírodní lyriky - sociální a protiválečná poezie	
- dokáže vysvětlit podstatu realistické umělecké metody, případně charakterizovat nové umělecké směry - charakterizuje typická díla tohoto období a rámcově je zařazuje	**8. Souhrnné opakování**	

Ročník **3.** **Celkem**
Počet hodin **1 týdně** **29**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Mluvnice		**10**
Žák: - má znalosti o systému jazyka, uvědomuje si jeho význam pro komunikaci v praktickém životě	**1. Větná stavba** - druhy vět podle členění a podle postoje mluvčího - predikační shoda	
- zdokonaluje a aktivně využívá získané vědomosti a dovednosti - odstraňuje nedostatky ve znalostech - dokáže se orientovat ve výstavbě textu	**2. Souhrnné opakování a procvičování učiva 1. – 3. ročníku** - pravopis - nauka o tvoření a významu slov - tvarosloví, větná stavba	
Sloh		**4**
Žák: - správně sestavuje a píše životopis	**1. Životopis**	
- ovládá a respektuje principy jejich výstavby - správně používá základní odbornou terminologii - umí získat a kriticky zhodnotit informace	**2. Výklad** - technika a druhy čtení - orientace v textu - písemná slohová práce	
	3. Souhrnné opakování a procvičování učiva 1. – 3. ročníku	
Literatura		**15**
Žák: - prohlubuje se jeho zájem o lit. a umění - uvědomuje si nutnost sebevzdělání - zdokonalují se jeho schopnosti	**1. Opakování, úvod do studia** - beseda o kult. životě žáků, referáty, individuální četba	

potřebné pro úspěšný a samostatný jazykový projev		
- na základě ukázek vysvětluje vztah literatury a umění k politické a hospodářské situaci tohoto období - je schopen rámcově charakterizovat proletářské umění a poetismus	**2. Výběr z české i světové meziválečné literatury** - téma 1. světové války - sociální problémy a konflikty této doby - vztah jedince a společnosti - boj proti fašismu - téma Mnichova v české poezii	
- uvědomuje si přínos avantgardního divadla, aktuálnost děl K. Čapka - formuluje vlastní zážitky z uměleckého díla a vyjádřit svůj názor	**3. České divadlo a drama mezi válkami**	
	4. Základní náměty a proudy ve světové lit. od konce 2. světové války po současnost - informativní přehled	
- projevuje zájem o soudobou uměleckou lit. - na základě rozboru ukázek si dovede udělat rámcovou představu o vývoji české spol. ve 2. pol. 20. stol. - dokáže rozpoznat tzv. brakovou lit.	**5. Výběr z české lit. 2. pol. 20. stol.** - odraz války, okupace a osvobození - odraz komunistické ideologie a její kritika v poválečné české lit. - vztah jednotlivce a společnosti - literární druhy a žánry v poválečné lit.	
- za pomoci vyučujícího vymezuje podstatu jejich originality úspěšnosti	**6. Čeští spisovatelé světového významu** - ukázky z tvorby K. Čapka, J. Haška, V. Havla, B, Hrabala, M. Kundery	
-	**7. Závěrečné shrnutí a systematizace poznatků z 1. – 3. ročníku**	

Učebnice: Soukal, J.: Čítanka pro 3. leté učební obory, SPN, 2004
Kvítková, N., Helclová, I.: Český jazyk pro učební obory, SPN, 2002

Upravil: Mgr. Vodička Miroslav

Školní vzdělávací program	**Anglický jazyk**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu **ANGLICKÝ JAZYK**

Ročník	**1.-3.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**219**

Charakteristika vzdělání:

Cílem vzdělávání je vybavit žáka takovými komunikativními dovednostmi, které odpovídají úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Žák je veden k tomu, aby ovládal mluvenou, poslechovou, psací tak i gramatickou jednotku na elementární úrovni. Žák by měl být na konci studia schopen reagovat na základní konverzační prvky (rodina, záliby, osobní údaje apod.). Konverzaci v gastronomii, vyplnit formuláře, napsat formální i neformální dopis, životopis a menu. Měl by znát více jak 1000 lexikálních jednotek, z toho přes 300 k oboru. Žák je veden k samostatnosti, plnění úkolů a dobré úrovni vystupování.

Charakteristika učiva:

Učivo je voleno tak, aby zahrnovalo co nejbližší zaměření k oboru. Veškeré probírané věci souvisejí se základní gramatikou, kterou jsou schopni popsat věci běžného dne, konverzace a tvořit veškerá témata a požadavky gastronomie v anglickém jazyce. Z učiva jsou vypuštěny reálie a vše, co alespoň částečně nesouvisí s oborem.

Pojetí výuky:

Výuka je převážně konverzačního charakteru. Je to nejběžnější a nejdůležitější způsob komunikace v gastronomii. Výuka se však opírá o učebnice, cvičební sešity, slovníky a jiné materiály. V hodinách jsou zařazeny různá gramatická cvičení, hry, poslech, cizojazyčné filmy, konverzace, vlastní práce, různé články a texty, práce se slovníky a jiné.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení probíhá ústním zkoušením, písemným zkoušením, domácími úkoly, vlastní tvorbou a za aktivitu v hodině. Při písemném projevu se hodnotí gramatická správnost, lexikální vybavenost, slovosled a správné použití probrané tematiky. Při ústním projevu se hodnotí správnost slovosledu, plynulost, slovní zásoba a plynulost. Ostatní hodnocení souvisí se správností splnění úkolu a aktivita.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci se učí jednat s lidmi, rozvíjet své komunikativní schopnosti, rozvíjet svůj psaný projev, řešit samostatně úkoly z osobního i pracovního života. Učí se vyhledávat a pracovat s informacemi, s materiály a učebním textem, konverzovat a rozvíjet konverzaci. Seznámí se odlišnostmi anglické

a americké kultury, jejich tradicemi a zvyky a mentalitou. Seznámí se také s různým názvoslovím v anglické a americké angličtině.

Naučí se jednat a vystupovat sami za sebe a osobnímu rozvoji po stránce nejen jazykové.

Internet využívají k získávání informací o zemích příslušné jazykové oblasti, k procvičování gramatických jevů, fonetiky atd.

Ročník **1.** **Celkem**
Počet hodin **2 týdně** **66**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - ovládá abecedou, její výslovnost a umí vyhláskovat své jméno i jiná slova - umí zdravit, zeptat se na jméno - ovládá základní konverzační fráze a podává o sobě informace (věk, povolání, adresu, místo původu) - ovládá správně výslovnost - používá osobní zájmena a sloveso být ve všech tvarech - ovládá základní slovní zásoby	**1. Pozdrav a představování** - Abeceda - Zákl. slovosled - Osobní zájmena - Ovoce – slovní zásoba	**8**
- sestavuje a píše jednoduché věty - poskytuje základní informace o sobě a své rodině, dovede říct, kde bydlí - dovede popsat člověka, fyzický vzhled, náladu, povolání, záliby, o tom, co vlastní - dovede utvořit přivlastňovací pád ke všem osobám - dovede tvořit pravidelná i nepravidelná množná čísla	**2. Rodina, domov** - Sloveso „to have“ - Přivlastňovací pád - Množné číslo podstatných jmen - Zelenina– slovní zásoba	**6**
- dovede popsat a pojmenovat celé své příbuzenstvo, i vzdálené - umí tvořit větu pomocí fráze, při popisování že někde něco je - umí správně používat základní předložky	**3. Příbuzenstvo, bydlení** - Vazba „there is/ there are“ - Předložky - Koření – slovní zásoba	**6**
- umí rozlišit dva základní časy, utvořit a napsat správně větu v obou časech - použití –ingového tvaru - umí základní číslovky 0-20 - umí dny v týdnu - zvládá tvořit rod podstatných jmen	**4. Škola a práce** - Přítomný čas prostý a průběhový - Číslovky, dny v týdnu - Rod podstatných jmen - Stolní inventář 1- slovní zásoba	**8**
- zná všechna přivlastňovací zájmena,	**5. Každodenní činnosti**	**12**

umí je správně zařadit do věty a dodržuje slovosled - zvládá tvoření otázek pomocí Who-, How a přehozením podmětu s přísudkem… - umí se zeptat a odpovědět kolik je hodin	- Přivlastňovací zájmena - Tvoření otázek, záporu - Udávání času - stolní inventář 2- slovní zásoba	
- používá slovesa „like“ a vyjadřuje co má či nemá rád - používá všechny způsob slovesa „to go“ - správně použití sloveso „can“ ve smyslu být schopen	**6. Rekreace a sport** - Slovesa „to like“ a „to go“ - Způsobové sloveso „can“ - Činnost v kuchyni 1- slovní zásoba	**6**
- rozlišuje slovesa „to bring“ a „to take“ - rozšiřuje konverzační fráze a fráze pro práci v gastronomii	**7. Restaurace a stravování** - Slovesa „to bring“, to „take“ - Fráze k oboru - Činnost v kuchyni 2- slovní zásoba	**12**
- používá správně pravidla pro členy určité a neurčité - ovládá číslovky 21- milion - užívá výrazy určující množství „some/any“, „few/a few, little/a little	**8. Nakupování, míry a váhy** - Členy - Číslovky - Výrazy označující množství - Maso 1- slovní zásoba	**8**

Ročník **2.** **Celkem**
Počet hodin **2 týdně** **66**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - tvoři minulý čas z pravidelných sloves - používá min. 20 tvarů nepravidelných sloves - vytváří věty v minulém čase prostém, včetně záporu i otázky - rozlišuje neurčitá zájmena pro množství	**1. Volný čas** - Ne/pravidelná slovesa - Minulý čas – prostý - Zájmena „this/these“ a „that/those“ - Maso 2- slovní zásoba	**10**
- ovládá tázací zájmena - tvoří číslovky řadové pomocí pravidla vyjmenovává měsíce a umí říct i napsat datum	**2. Vysvětlení cesty, život ve městě** - Tázací zájmena a příslovce - Měsíce, číslovky řadové - Maso 3- slovní zásoba	**4**
- vhodně užívá kladná způsobová slovesa	**3. Telefonování** - Způsobová slovesa I - Přílohy – slovní zásoba	**6**
- užívá minulý čas průběhový samostatně i dohromady v souvětích s minulým časem prostým i	**4. Volný čas – pokračování** - Minulý čas – průběhový - Nápoje – slovní zásoba	**6**

průběhovým - umí tvořit otázky i zápory a reagovat na ně		
- užívá neurčitá zájmena životná i neživotná ve větě kladné, záporné i otázce - ovládá přivlastňovací pád v souhlasu i nesouhlasu - vyjadřuje vlastní názor	**5. Vítání hostů, omluvy, komplimenty** - Neurčitá zájmena „everyone, someone, anyone“ - Přivlastňovací pád „so am I“ -Polévky	**10**
- - užívá věty pro objednání si v restauraci, umí nabídnout lístek, zeptat se zákazníka co si bude přát, reaguje na přání zákazníka	**6. V restauraci, oblečení** - Fráze k oboru - Vybavení kuchyně – slovní zásoba	**12**
- tvoří blízkou budoucnost pomocí výrazu „going to“ - je chopen tvořit otázku i zápor - užívá nejméně 10 frázových sloves v aktivní mluvě a zná jejich přesný výraz	**7. Cestování** - Budoucnost pomocí „going to“ - Frázová slovesa - Moučníky, zákusky, dezerty – slovní zásoba	**6**
- - Aktivně využívá rozšířenou slovní zásobu - - rozlišuje synonyma, antonyma, ve větě, v mluveném projevu	**8. Zvířata, ovoce, zelenina** - Slovní zásoba k oboru - Homonyma, synonyma, antonyma - Předkrmy – slovní zásoba	**8**
	9. Počasí, roční období	**4**

Ročník **3.** **Celkem**
Počet hodin **2 týdně** **58**

Výsledky vzdělávání a kompetence	**Tematické celky**	**Hod.**
Žák: - -užívá způsobová sloves záporná, nemá problém s užitím kladných a záporných modálních sloves	**1. Každodenní život** - Modální slovesa II - Pečivo – slovní zásoba	**8**
- - užívá budoucí času pomocí výrazu „will“ a „shall“ - - umí utvořit otázku i zápor v budoucím čase	**2. Prázdniny** - Budoucí čas „will“ a shall“ - Hlavní chody – slovní zásoba	**4**
- užívá výrazu „wish“, umí vyjádřit své přání - zná nejméně deset receptů, je schopen plně užívat výrazů v kuchyni i v restauraci jako číšník	**3. V kuchyni** - Názvy pokrmů, recepty - Přání „I wish“	**8**
- ovládá trpný rod, hlavně ve formálním a psaném projevu	**4. Menu** - Trpný rod	**6**

- vytvoří a sestavuje menu v anglickém jazyce - vyjadřuje určité i neurčité množství, zná metrický i britský systém vah a mír	- Vyjadřování množství	
- správně používá všechny předložky a spojky - nedělá mu problém zeptat se na cestu ale i podat informace, jak se, kam dostat - umí napsat neformální dopis	**5. Cestování** - Předložky, spojky - Ptaní se na cestu - Neformální dopis	**12**
- umí napsat formální i neutrální dopis, dovede napsat esej i článek	**6. V práci, žádání o práci** - Formální dopis - Životopis	**10**
- ovládá anglické i americké hlavní svátky, zvyky a tradice - konverzuje na téměř jakékoli téma, vyjádřit svůj vlastní názor	**7. Evropa a svět** - Tradice, zvyky - Konverzační témata	**6**
- rozumí projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu a dovede na něj reagovat - vhodným způsobem ústně i písemně zve přátele na slavnostní událost	**8. Zdravý životní styl** - Pozvání na společenskou událost	**4**

Učebnice:
FIRST CHOICE 2007
STEP BY STEP, Fraus, 2002
ANGLIČTINA PRO ZAČÁTEČNÍKY, Leda, 2001
GRAMATIKA ANGLICKÉHO JAZYKA, Didaktis, 2007
ENGLISH GRAMMAR IN USE, Cambridge, 2007

Upravili: Ing. Aldorfová Věra
Mgr. Vodička Miroslav

Školní vzdělávací program	**Ruský jazyk**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu RUSKÝ JAZYK

Ročník:	**2. – 3.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**62**

Charakteristika vzdělávání

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.*

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáku s reáliemi dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

Pojetí výuky

Základní požívanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používaná metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

Volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení.

Hodnocení výsledků

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

Personální kompetence – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

Sociální kompetence – žák pracuje samostatně i v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

Člověk a digitální svět – internet využívají k získávání informací o zemích příslušné jazykové oblasti, k procvičování gramatických jevů, fonetiky atd.

Ročník: **2** **Celkem**
Počet hodin: **1 týdně** **33**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - vzbuzení zájmu žáků o studium ruského jazyka, seznámit je s obsahem učiva, učebnicí a PS. - nácvik výslovnosti hlásek a slabik odlišných od češtiny, seznámení s prvními slovy a jejich výslovností	**1. Úvod do ruského jazyka** Nácvik výslovnosti přízvučných samohlásek a, o, y, e, ы., souhlásek ш, ж, ц, щ, ч, tvrdé л a párových souhlásek. Slova да, нет, ты, я a jména dětí	**3**
- seznámení s novou slovní zásobou, nácvik intonace otázky s tázacím zájmenem	**2. Rodina** Slova a větné konstrukce: брат, девочка, дочь,здравствуй(те), мальчик, мама, мой, моя,папа, пожалуйста, привет, сестра, спасибо,сын. Кто это? Это.... Скажите, пожалуйста.	**3**
- upevnění osvojeného učiva - seznámení s novou slovní zásobou a nácvik intonace tázací věty bez tázacího zájmena	**3. Domácí zvířata** Slova a větné konstrukce: я живу, он живёт, канарейка, корова, кот, кошка (икот, кошка(и), курица. У меня, у тебя.	**2**

- seznámení s novou slovní zásobou - upevnění osvojené učební látky	**4. Škola** Slova a větné konstrukce: дверь, доска, карандаш, карта, класс, мел, парта, стол, стул, сумка, ученик (цасумка, ученик(ница).	**2**
- vyrovnávání znalostí slov, procvičování frází, minidialogů, individuální práce s výslovností	**5. Vyrovnávací hodina** Откройте, пожалуйста, свою сумку. Положите, пожалуйста, в сумку пенал. Что это? Это моя ручка.	**2**
- seznámení s novou slovní zásobou - rozvíjení dovednosti v poslechu s porozuměním a hovoru	**6. Jídlo** Slova a větné konstrukce: йогурт, завтрак, на завтрак, каша, картофель, суп, сыр, ужин, хлеб, молоко, какао. Что ты любишь? Я люблю шоколад.	**2**
- úvod do azbuky	**7. Azbukové období** úvod do azbuky.	**2**
- dotaz a odpověď: Kdo je tu	**8. Kdo je tu** Základní poučení o přízvuku Rozlišování přízvučných a nepřízvučných slabik Písmena: к, о, т, у, в.	**3**
- dotazy a odpovědi: kdo je tam, kdo je to, jak se kdo jmenuje	**9. Kdo je to** Čtení nepřízvučného a, o. Čtení jotovaného písmene я. Písmena: а, м, н, э, я.	**2**
- seznamování, představování	**10. Seznamování** Písmena: б, д, з, и, е. Čtení a výslovnost párových tvrdých a měkkých souhlásek před a, o, y a před и, я, е. Čtení jotovaného písmena е. Nepřízvučné a, o v první slabice před přízvukem Intonace tázací otázky bez tázacího slova Intonace oznamovací věty	**2**
- pozdravy při setkání a při loučení - dotazy a odpovědi: odkud kdo je	**11. Odkud kdo je** Písmena: п, р, с, г, й. Čtení a výslovnost párových tvrdých a měkkých souhlásek Redukce o, a před přízvukem a po něm Intonace otázky	**2**

- představování, seznamování - dotazy a odpovědi: o rodině, jak se kdo jmenuje, kolik je členů rodiny, kolik je komu let	**12. Představování** Písmena: л, ш, ч, ы, ь. Nepřízvučné e Výslovnost tvrdého л a měkkého ль. Výslovnost ы. Výslovnost ш, ч. ь – ve funkci označující měkkost předcházející souhlásky	**2**
- dotazy a odpovědi: kde kdo bydlí - vyjádření přání	**13. Kde, kdo bydlí** Písmena: х, ж, ц, ё. Výslovnost ц, ж. Upozornění na pohyblivý přízvuk Čtení jotovaného písmene ё.	**2**
- dotazy na činnost ve škole - kdo má co a koho rád	**14. Kdo má, co a koho rád** Písmena: ю, щ. Čtení jotovaného písmene ю. Výslovnost měkkého щ. Čtení – ого u řadových číslovek Čtení měkkých párových souhlásek	**2**
- sdělení, kam kdo jel, kdy jel - na návštěvě - dotazy a odpovědi: co kdo má rád k jídlu	**15. Na návštěvě** Písmena: ф, ъ. Čtení jotovaných písmen я, е, ё, ю. Po měkkém a tvrdém znaku Čtení jotovaného písmene е na začátku slov a po samohláskách.	**2**

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**29**

Charakteristika vzdělávání

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.*

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáku s reáliemi dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

Pojetí výuky

Základní požívanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používaná metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

Volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení.

Hodnocení výsledků

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, umí klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

Personální kompetence – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

Sociální kompetence – žák pracuje samostatně, v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

Člověk a digitální svět – internet využívají k získávání informací o zemích příslušné jazykové oblasti, k procvičování gramatických jevů, fonetiky atd.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
- prvotní seznámení s Ruskem - opakování učiva 1. dílu	**1. Ruská federace** PS celkové opakování učiva 1.dílu	**4**

- vyjádření omluvy, poděkování, blahopřání a přání - vyjádření překvapení, radosti	**2. Na návštěvě** Minulý čas sloves Мне нравится, мне нравятся. Zájmena какой, какая, какие.	**3**
- vyjadřování časových údajů - vyjadřování data - dotazy a odpovědi kdo se kdy narodil kolik je komu let kolikátého je	**3. Kalendář** Základní číslovky 20–100, 900, 1000 lexikálně Praktické užívání 3. pádu osobních zájmen Praktické užívání tvarů 1., 2, a 3. pádu podstatných jmen Vyjádření roků (1 год 2, 3, 4, 22, 33, 54 года, 5 лет) lexikálně	**4**
- dotazy a odpovědi - co kdo rád či nerad	**4. Co máme a nemáme rádi** Věty se spojkami когда, потому что Časování sloves читать, говорить. Časování sloves любить, смотреть.	**3**
- dotazy a odpovědi o rozvrhu hodin o předmětech - určování celých hodin - domluvení si schůzky	**5. Všichni někam jdou** Časování slovesa идти. Řadové číslovky 1-9 v 1. a 6. pádě Časování slovesa учиться. Vyjádřená vykání Lexikální osvojení tvarů zvratných sloves начинается, кончается.	**4**
- opakování	**6. Dobrý den** PS celkové opakování 1. – 5. lekce	**2**
- dotazy a odpovědi, jak kdo vypadá, komu je kdo podobný - popis neznámé osoby - vyplňování dotazníku	**7. Člověk** Časování slovesa рисовать. Přídavná jména: 1.pád jednotného a množného čísla typu новый, молодой. 2. pád osobních zájmen Odlišná vazba od češtiny похож на маму. Vyjádření přirovnání Глаза как у мамы.	**3**
- dotazy a odpovědi týkající se místa bydliště, orientace ve městě - popis oblíbených míst ve městě	**8. Město** Časování sloves жить, пойти, ходить. Minulý čas: шёл, шла, шли. Podstatná jména: 4., 6., 7. pád jednotného čísla lexikálně ve vazbách Skloňování zájmen кто, что.	**3**
- vyplňování dotazníku - dopisování přes internet - nacvičování vystoupení	**9. Pohádky** **+ opakování** PS celkové opakování	**3**

Učebnice: Hana Žofková, Klaudia Eibenová, Zuzana Liptáková, Jaroslav Šaroch.: Поехали 2.díl.

Vypracovala: PaeDr. Tumová Olga

Školní vzdělávací program	**Německý jazyk**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu Německý jazyk

Ročník:	**2. – 3.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**62**

Charakteristika vzdělávání

Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby) a výrazů z každodenního života zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě.

Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací.

V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.*

Spolu s komunikativní orientací a výrazným uplatněním situačního hlediska je kladen důraz rovněž na všeobecně vzdělávací aspekty výuky, seznamování žáku s reáliemi dané země. Vzhledem k počáteční etapě výuky a věku žáků volíme ruskou lidovou tvořivost, národní pohádky, písně, říkanky, v nichž se žáci hned od začátku seznamují s autentickými texty v interpretaci rodilých mluvčích. Uplatňují se rovněž české reálie, zejména způsob přepisu a výslovnosti českých jmen a názvů měst.

Pojetí výuky

Základní požívanou metodou je metoda slovní – monologická a dialogická. Při výuce gramatiky je používaná metoda deduktivní a srovnávací s kombinací s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, hry, spolupráce ve dvojicích, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků). Prioritně je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovním sešitem. Je využívána magnetofonová nahrávka, mapa, slovníky.

Volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení.

Hodnocení výsledků

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně

prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí).

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni porozumět jednoduchým větám, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředně konkrétního okolí, dokáží klást a zodpovídat jednoduché otázky o velmi známých tématech, umí psát krátké jednoduché vzkazy.

Personální kompetence – žáci se naučí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

Sociální kompetence – žák pracuje samostatně, v týmu, učí se sebehodnocení i hodnocení práce jiných.

Člověk a digitální svět – internet využívají k získávání informací o zemích příslušné jazykové oblasti, k procvičování gramatických jevů, fonetiky atd.

Ročník: **2.** **Celkem**
Počet hodin: **1 týdně** **33**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
- **Žák:** - je vzbuzen zájem žáků o studium německého jazyka, žák je seznámen s obsahem učiva, učebnicí a PS. - vyslovuje správně hlásky a slabiky odlišné od češtiny, ovládá prvotní slovní zásobu, charakterizuje používání členu určitého a neurčitého	**1. Úvod do německého jazyka** Řečové dovednosti, výslovnost, poslech a překlad. Slovní zásoba dle učebnice, člen určitý a neurčitý, tvoření otázek a odpovědí	**3**
- aktivně používá novou slovní zásobu - charakterizuje užití přímého a nepřímého pořádku slov, vysvětlí tvoření záporu a tvary přídavného jména v přísudku	**2. Domácí zvířata** Přímý a nepřímý pořádek slov, zápor, přídavné jméno v přísudku	**2**
- aktivně používá novou slovní zásobu - ovládá časování slovesa sein - popíše tvoření záporu s kein	**3. Ovoce a barvy** Zápor s „kein“, osobní zájmena, přítomný čas pomocného slovesa „sein.	**3**
- aktivně používá novou slovní zásobu - ovládá přivlastňovací zájmena a tvary přídavného jména v přívlastku	**4. Rodina** Přivlastňovací zájmena, přídavné jméno v přívlastku v 1.p.j.č.	**2**
- aktivně používá novou slovní zásobu - ovládá časování slovesa haben	**5. Oblečení** Přítomný čas pomocného slovesa „haben“, pády jednotného čísl pod. jmen	**3**

- aktivně používá novou slovní zásobu - ovládá časování sloves kochen a zeichnen	**6. Škola** Časování slovesa „kochen“ a „zeichnen**“**	**2**
- aktivně používá novou slovní zásobu - ovládá používání základních číslovek a určování času	**7. Kuchyně** Základní číslovky, hodiny	**2**
- ovládá slovní zásobu v rozsahu minimálně 200slov	**8. Opakování** Test z probraného učiva	**2**
- aktivně používá novou slovní zásobu - ovládá tvary podstatných jmen v 3. pádě jednotného čísla	**9. Dny, měsíce, roční období** 3. p. j.č. podstatných jmen	**2**
- umí vyjmenovat základní části lidského těla - ovládá skloňování tázacích zájmen wer, was	**10. Lidské tělo** Skloňování tázacích zájmen „wer, was“, rozkazovací způsob	**2**
- aktivně používá novou slovní zásobu - umí vysvětlit tvoření množného čísla podstatných jmen	**11. Nakupování** Množné číslo podst. jmen	**2**
- ovládá další slovní zásobu – kuchyně, vaření, stolničení - umí stupňovat přídavná jména a příslovce	**12. Rozšiřování odborné slovní zásoby** Stupňování přídavných jmen v přívlastku, stupňování příslovcí a přídavných jmen v přísudku	**2**
- je schopen vést jednoduchý hovor na probranou tématiku - ovládá časování způsobových sloves	**13. Vedení hovoru na probraná témata** Časování způsobových sloves „wollen, können, müssen“	**2**
- umí pracovat se slovníkem a internetovými překladači	**14, Náslech a překlad jednoduchého textu**	**2**
- ovládá probranou slovní zásobu k jednotlivým tématům -	**15. Opakování**	**2**

Ročník **3.** **Celkem**
Počet hodin **1 týdně** **29**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - upevňuje znalosti a dovednosti z předchozího studia, rozumí konverzaci z oboru, vede rozhovor	**1. Práce s mluveným projevem, textem** řečové dovednosti, výslovnost, poslech a překlad. Slovní zásoba dle učebnice. Minulý čas	**4**
- umí vyjádřit omluvu, poděkování, blahopřání a přání - vede konverzaci s použitím odborné slovní zásoby, tvoří samostatný písemný projev	**2. Pravidla chování a stolování** čtení a překlad, tvoření otázky, časování slabých sloves, vlastní sestava vět, překlady a čtení z učebnice, rozhovor	**3**
- tvoří vlastní text - upevňuje odbornou slovní zásobu	**3. Životopis** tvorba tematického textu – životopis, zdrobněliny, předložky a jejich použití, sloní zásoba z oboru, stupňování a složená slovesa	**3**
- ovládá tvorbu dotazů a odpovědí týkající se tématu zaměstnání	**4. Práce a zaměstnání** slohová práce, osvojení sloní zásoby v rozsahu 300–350 slov a spojení, diktáty a překlady, slovní spojení ve větě, pozdravy	**2**
- prezentuje národní kuchyni - využívá odbornou slovní zásobu, pracuje s autentickým a vlastním textem	**5. Speciality německé kuchyně** čtení, poslech, skloňování přídavných jmen	**3**
- samostatně prezentuje vlastní zkušeností, dovedností, - ovládá ústní projev	**6. Sport** rozkazovací způsob, funkce zájmena es a man, ukazovací zájmena, rozhovor, diktát	**3**
- popisuje cesty a dopravní prostředky - tvoří úřední texty a formuláře	**7. Cestován** **B**udoucí čas, slovní zásoba z oboru	**4**
- orientuje se při cestování - popisuje zajímavá místa	**8. Deutschland** podmiňovací způsob, orientace v prostor, slovní zásoba – doprava, cestování	**3**
- upevňuje znalostí o písemné a ústní komunikaci	**9. Komunikace se zákazníkem** pravopis, práce s odborným autentickým textem, jídelníček	**2**
- upevňuje gramatické a stylistické znalostí	**10. Opakování učiva** Závěrečná slohová práce z oboru, opakování probrané látky, dopis a překlad	**2**

Zdroje, matriály:
HÖPNEROVÁ, Věra. Němčina pro číšníky a kuchaře. Praha 2010.
DUBOVÁ, Jarmila. Němčina: přehled středoškolské gramatiky. Třebíč 2009.
Internetové zdroje a pracovní listy

Upravil: Mgr. Vodička Miroslav

Školní vzdělávací program	**Občanská nauka**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H/01Kuchař-Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu: OBČANSKÁ NAUKA **1. – 3. ročník 3 hod. týdně**
Celkem 95 hod.

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v dnešní společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků, aby byli slušnými lidmi a dobře informovanými aktivními občany, kteří ctí demokracii a svobodu a také usilují o její zachování. Úkolem je také vést žáky, aby jednali čestně a zodpovědně, nejen vůči sobě, ale i k ostatním lidem. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu života.
Získaných vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva:

Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tematické celky. V tematickém celku Člověk a jeho postavení ve společnosti jsou žáci zaměřeni na vlastní osobnost, na etapy lidského života, orientují se také v mezilidských vztazích, přes sociální role, společenské skupiny až k lidskému společenství. Pozornost je také zaměřena na oblast postavení mužů a žen ve společnosti, národnostních menšin, náboženských hnutí.
Druhý celek tvoří Kultura. V této části se žáci seznamují s kulturou společenského chování, životním stylem a s funkcí a druhy kultury a umění.
Tematický celek Média směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků, přijímání a vyhledávání informací. Žáci se orientují v oblasti argumentace a reklamních prostředků.

Pojetí výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Posiluje se výuka týmové práce, práce s odbornou literaturou.

Hodnocení výsledků:

Žáci jsou hodnoceni po celý školní rok jak v písemné, tak i ústní formě. Součástí hodnocení je i aktivní přístup a vystupování v diskusích. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností a úkolů.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si během studia rozvíjejí komunikativní kompetence. Formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory.
Žáci dokáží pracovat ve skupině, společně se podílet na realizaci úkolů, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a umí určit jádro problému a jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních a pracovních povinností. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti.
Žáci jsou vedeni k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet.

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika učiva:

Obsahem vzdělávání **v prvním ročníku** jsou tři tematické celky. V tematickém celku Člověk a jeho postavení ve společnosti jsou žáci zaměřeni na vlastní osobnost, na etapy lidského života, orientují se také v mezilidských vztazích, přes sociální role, společenské skupiny až k lidskému společenství. Pozornost je také zaměřena na oblast postavení mužů a žen ve společnosti, národnostních menšin, náboženských hnutí.
Druhý celek tvoří Kultura. V této části se žáci seznamují s kulturou společenského chování, životním stylem a s funkcí a druhy kultury a umění.
Tematický celek Média směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků, přijímání a vyhledávání informací. Žáci se orientují v oblasti argumentace a reklamních prostředků.

Pojetí výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Posiluje se výuka týmové práce, práce s odbornou literaturou.

Hodnocení výsledků:

Žáci jsou hodnoceni po celý školní rok jak v písemné, tak i ústní formě. Součástí hodnocení je i aktivní přístup a vystupování v diskusích. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností a úkolů.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si během studia rozvíjejí komunikativní kompetence. Formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory. Žáci umí pracovat ve skupině, společně se podílet na realizaci úkolů, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a zvládají určit jádro problému a jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních a pracovních povinností. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti.

Žáci jsou vedeni k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod
Žák: - orientuje se v oblasti osobnosti člověka a v jednotlivých etapách lidského života	**1. Člověk a jeho postavení ve společnosti** Vývoj a rozvoj člověka Etapy lidského života Osobnost člověka	**18**
- popisuje strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, objasňuje, do kterých společenských skupin sám patří	Lidská společnost a společenské skupiny Sociální útvary ve společnosti Sociální role Společenské skupiny	
- objasňuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - vysvětluje, co se rozumí šikanou, posuzuje její důsledky - objasňuje problematiku ve vrstevnických skupinách	Malé sociální skupiny a vztahy v nich Rodina Vrstevnické skupiny a vztahy	

- vysvětluje jednotlivé pojmy v otázkách velkých sociálních skupin - objasňuje na konkrétních případech napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit - rozumí problematice lidské tolerance a snášenlivosti	Velké sociální skupiny a vztahy v nich Dav, publikum, populace, veřejnost Rasy, etnika, národy, národnosti Migranti, azylanti, emigranti Lidská tolerance a snášenlivost	
- vysvětluje pojem rovnoprávností - uvádí příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována	Vztahy mezi pohlavími Postavení mužů a žen ve společnosti Volba životního partnera	
- charakterizuje jednotlivá náboženství - vysvětluje problematiku náboženských sekt a náboženského fundamentalismu	Náboženství a církve v současném světě Víra a ateismus Náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus	
- orientuje se v oblasti kultury a umění - vysvětluje funkce kultury a umění	**2. Kultura** Hmotná kultura Duchovní kultura Normativní kultura Funkce kultury Umění	**10**
- aplikuje zásady prosenických zón - orientuje se v problematice komunikace - zná asertivní techniky - aplikuje zásady společenského chování	Kultura společenského chování, životní styl Proxemika Haptáky Komunikace Asertivita Zásady společenského chování	
- vysvětluje funkci hromadných sdělovacích prostředků - objasňuje principy reklamy	**3. Média** Přístup k informacím Zpravodajství Reklama	**5**

Ročník **2.** **Celkem**
Počet hodin **1 týdně** **33**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků. Žáci jsou vedeni k tomu, aby cítili potřebu občanské aktivity, aby jednali zodpovědně, aby znali a respektovali svá práva i práva ostatních občanů. Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva:

Obsahem vzdělávání jsou dva tematické celky. V tematickém celku Stát a občan jsou žáci vybaveni základními občanskými vědomostmi. Seznámí se s podstatou a funkcemi státu, základními hodnotami a principy demokracie, občanskou společností.

Pojetí výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Posiluje se výuka týmové práce, práce s odbornou literaturou.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to písemně i ústně. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - objasňuje podstatu demokratického státu - objasňuje úlohu demokratického státu - popisuje český politický systém - popisuje strukturu veřejné správy a samosprávy - objasňuje úlohu politických stran a svobodných voleb	**1. Stát a občan** Stát Vznik a podstata státu Funkce státu Ústava a politický systém ČR Struktura veřejné správy a samosprávy Politika, politické strany, volby	**17**
- charakterizuje demokracii a objasňuje, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) - vysvětluje význam lidských práv - popisuje, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena - posuzuje, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětluje, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí	Demokracie Základní hodnoty a principy demokracie Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání Právní vztahy Občanská společnost Hrozby demokracie Politický radikalismus, extremismus, neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie Aktuální česká extremistická scéna Teror a terorismus	
- objasňuje podstatu práva, právního státu, právních vztahů	**2. Právo a společnost** Lidská a společenská práva a svobody Právní stát	**16**
- popisuje činnost policie, soudů, advokacie a notářství - dovede vyhledat příslušnou právní instituci	Soustava právních institucí v ČR Soudy, státní zastupitelství, advokáti, veřejný ochránce lidských práv	
- objasňuje, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popisuje, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva - vysvětluje úkoly orgánů činných v trestním řízení - vysvětluje práva a povinnosti občanů v trestním řízení	Právní minimum Občanský zákoník Právo vlastnické Právo rodinné Právo trestní, tresty a ochranná opatření Orgány činné v trestním řízení Práva a povinnosti občanů v trestním řízení	
- vysvětluje zásady státní sociální politiky a popíše jednotlivé kroky občana v případě nouze	Státní sociální politika Sociální zabezpečení občanů	

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**29**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu kolem sebe, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů včetně internetu, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Charakteristika učiva:

Obsahem vzdělávání ve třetím ročníku jsou dva tematické celky. V tematickém celku Česká republika jsou žáci vybaveni znalostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události, od vzniku Československa až do jeho rozpadu v roce 1993. Druhý tematický celek tvoří problémy současného světa. Žáci se seznámí s problémem globalizace, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů. Žáci se také seznámí se světovými organizacemi – Evropskou unií a NATO, s jejich funkcí, činností a významem pro svět i Českou republiku.

Pojetí výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Součástí výuky je samostatná práce žáků.

Hodnocení žáků:

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní hodnocení z probraného učiva. Na konci každého tematického celku písemný test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, přístup k plnění studijních povinností.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednotlivá témata. běžná témata. Žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů. Dokáží určit jádro problému, aktivně získávají témata a vše potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci. Seznámí se se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. Žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti.
Žáci jsou vedeni k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - popisuje státní symboly ČR a české národní tradice - vysvětluje význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	**1. Česká republika – státnost** Státní a národní symboly Národní tradice Státní svátky a významné dny ČR Vznik ČSR, období 1. republiky	**14**

- na základě znalosti o demokracii vysvětluje, ve kterých obdobích od vzniku ČSR r. 1918 do současnosti lze režim, který u nás vládl, označit za demokratický		
- vysvětluje nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939–1945 - objasňuje formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast - popisuje holocaust a genocidu Romů	Ztráta samostatnosti ČR 2. světová válka Období okupace Holocaust a nacismus	
- popisuje způsoby a následky těchto změn	Česká státnost po roce 1945 Poválečné změny Významné mezníky tohoto období	
- vysvětluje pojem „pražského jara“ a jeho podstatu - vysvětluje pojem „sametová revoluce“ - objasňuje příčiny, průběh a následky rozpadu Československa	Historické mezníky v boji za svobodu Pražské jaro 1968 Listopad 1989 Rozpad Československa 1993	
- pojmenovává globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu - charakterizuje hlavní světová náboženství - uvádí ohniska konfliktů v soudobém světě a jejich příčiny - orientuje se v problematice globalizace	**2. Soudobý svět a Evropa** Problémy současného světa Náboženské konflikty Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny Globalizace	**15**
- popisuje skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání - objasňuje postavení ČR v EU - vysvětluje funkci OSN a NATO - uvádí příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru	Evropská unie, OSN a NATO Skladba a cíle EU, orgány EU Postavení ČR ve světě Zahraniční politika ČR Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání	

Upravili: Mgr. Šarapatková Pavla
Mgr. Vodička Miroslav

Školní vzdělávací program	**Matematika**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H /01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu MATEMATIKA **1. – 3. ročník**
Celkem 124 hod.

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je naučit žáky poznávat a rozvíjet základní myšlenkové operace, zdokonalovat paměť a schopnost koncentrace, způsob matematického vyjadřování a zvládnout zpracování informací tak, aby teoreticky i prakticky využili možnost rozvíjet svoji osobnost pro uplatnění v praktickém i občanském životě
Ve výuce je cílem předmětu matematika naučit žáky:
- efektivně numericky počítat, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti, odhadnout výsledek
- používat a převádět běžně užívané metrické jednotky (délkové, obsahu, objemu, hmotnosti, času, měny)
- využívat matematické poznatky v praktických úlohách, porozumět matematickým vyjádřením a tím matematizovat reálné situace naučit se vyhledávat a využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky, přehledy

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Tematické celky Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny a Práce s daty upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Výuka souvisí s ekonomickým vzděláváním a odborným výcvikem. Současně jsou tyto základy velmi důležité pro další matematické vzdělávání ve 2. a 3. ročníku.

Pojetí výuky:

Využité metody:
- přímý přenos poznatků – slovem, instrukcí
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- procvičování, doplňování
- samostatná práce, skupinová práce
- předvádění, aktualizace, grafické pomůcky, pracovní postup
- opakování – ústní, písemné, opakovací rozhovor, beseda, soutěže, testy
- hodnocení, sebehodnocení
- samostatné úkoly, domácí i v hodinách, práce s knihou, s projektem, s učebnicí práce s kalkulátorem, PC

Hodnocení žáků:

Systematické pozorování projevů žáků, proces učení, psaní, vyjadřování, stylizace, tvořivost, matematické výkony.
Ústní zkoušení – orientační, klasifikační.
Rozbor žákovských prací – prověrek v časovém rozsahu 10–20 minut (4–6 zkoušek v jednom pololetí).

Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny a 1 vyučovací hodina její analýza.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:
Komunikativní kompetence, sociální kompetence
- cílem vzdělávání není jen osvojení poznatků a dovedností, ale i vytváření způsobilostí potřebných pro výkon povolání i pro život
Řešit samostatně problémy, porozumět úkolu, určit jádro problému, naplánovat a provést řešení a následnou kontrolu.
Řešit úkoly v týmu, pracovně se uplatnit, tvořivě zasáhnout, umět jednat, přizpůsobit se, umět přijmout osobní zodpovědnost.
Matematické kompetence
Aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích, tzn.
- správně používat a převádět jednotky
- provádět reálný odhad výsledku a nacházet vztahy mezi jevy a předměty
- číst a vytvářet formy grafického znázornění (schémata, tabulky, grafy, diagramy)
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru

Průřezová témata:
Člověk v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí – řešení úloh s tématikou obsaženou v tématech, snaha o rozvoj osobnosti žáka (morálka, odpovědnost, tolerance, kompromis i řešení problémů).
Člověk a svět práce – účelné využití a doplnění vědomostí a dovedností na trhu práce, naplnění cílů vzdělání, jejich aplikace v hospodářské struktuře, práce s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání.
Digitální kompetence – žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, k práci s běžným základním a aplikačním vybavením, k učení používat nové aplikace, k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet, k uvědomování si nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a ke kritickému přístupu k získaným informacím.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - provádí aritmetické operace s čísly přirozenými, celými, racionálními, respektuje aritmetická pravidla, závorky - orientuje se na číselné ose, znázorní číslo, používá různé zápisy reálných čísel, intervaly - zvládne pojem absolutní hodnota - ovládá zaokrouhlování čísel - řeší základní úlohy procentového počtu – zaměření úloh na učební obor, úloh z finanční matematiky - řeší praktické úlohy trojčlenného	**1. Operace s reálnými čísly** Přirozená čísla a početní operace v N, vlastnosti číselných oborů Číselná osa, absolutní hodnota reálného čísla Desetinná čísla a operace s nimi Racionální čísla a operace s nimi Intervaly – průnik, sjednocení Procentový počet – základní úlohy Trojčlenný počet, poměr – přímá a nepřímá úměrnost Souhrnné opakování	10

počtu, zvládne vztah přímé a nepřímé úměrnosti - zdokonalí se v logickém uvažování		
Žák: - umí převádět desetinná čísla na zlomky a naopak - umí převádět % na zlomky a naopak - umí zlomky používat ve slovních úlohách - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky - (úrok, úročení, splátky úvěru)	**2. Operace s racionálními čísly** Zlomky Sčítání, odčítání, násobení, dělení Společný jmenovatel Rozšiřování, krácení zlomků, zlomky složené	**6**
- ovládá početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem - určí druhou mocninu a odmocninu reálných čísel pomocí kalkulátoru - zapíše číslo ve zkráceném tvaru, využije mocnin deseti	**3. Mocniny a odmocniny** **Pojem mocniny, exponent přirozený, celý, racionální** **Pojem odmocniny, výpočty** **Výrazy s mocninami a odmocninami, jejich úpravy.** **Čísla vyjádřená pomocí mocnin 10**	**5**
-pochopí pojem proměnná, jednočlen, mnohočlen - provádí jednoduché operace s výrazy - zvládá dosazování do výrazu zjednodušování a odstraňování závorek - orientuje se v různých způsobech zjednodušování mnohočlenů	**4. Algebraické výrazy** **Výrazy s proměnnými** **Operace s mnohočleny** **Hodnoty výrazu, dosazování** **Lomené výrazy (podmínky, zjednodušování)**	**4**
rozlišuje základní rovinné útvary, označování - určuje jejich délku, obvod, obsah, zvládá metrické jednotky a jejich převody	**5. Planimetrie** **Základní geometrické pojmy, metrické vztahy, polohové vztahy.** **Rovinné obrazce – výpočty obvodu, obsahu čtverce, obdélníka, trojúhelníka, kruh, kružnice, obsahu.**	**4**
určí četnost znaku a aritmetický průměr - vyhledává a porovnává data - orientuje se v tabulkách, diagramech, grafech	**6. Práce s daty**	Průběžně
	8. Písemná práce	**4**

Ročník	**2.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Matematické vzdělávání se významně podílí na rozvoji intelektových schopností, abstraktního myšlení, řešení problémů a vytváření úsudků. Vytváří prostor k systematičnosti, plánovitému řešení, stanovení postupu, k vyhodnocení a schopnosti posoudit reálnost řešení. Žák se matematikou učí převádět reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a vyhodnocuje výsledek. Zdokonaluje se v pohledu na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů, orientuje se v rovině, řeší úlohy z praktického života, aplikuje znalosti matematického vyjadřování i postupů.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Tematický celek Řešení rovnic, nerovnic, soustav rovnic a slovních úloh je zaměřen na matematické a logické znalosti na systematičnost, popis problému, na znalost matematického jazyka. Planimetrie se zaměřuje na vysvětlování a upřesňování základních geometrických pojmů, na výpočty obvodů a obsahů rovinných obrazců a výpočty v pravoúhlém trojúhelníku s jejich využitím v praktickém životě. Efektivní numerické počítání, převody jednotek, odhady a posouzení výsledků s použitím kalkulátoru, tabulek, grafů jsou předpokladem k aktivnímu zapojení každého jednotlivce do vyučovacího procesu.

Pojetí výuky:

Využité metody:
- přímý přenos poznatků – slovem, instrukcí
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- procvičování, doplňování
- samostatná práce, skupinová práce
- předvádění, aktualizace, grafické pomůcky, pracovní postup
- opakování – ústní, písemné, opakovací rozhovor, beseda, soutěže, test
- hodnocení, sebehodnocení
- samostatné úkoly, domácí i v hodinách, práce s knihou, s projektem, s učebnicí
- práce s kalkulátorem, PC

Hodnocení žáků:

Systematické pozorování projevů žáků, jeho proces učení, psaní, vyjadřování, stylizace, tvořivost, matematické výkony.
Ústní zkoušení – orientační, klasifikační.
Rozbor žákovských prací – prověrek v časovém rozsahu 10–20 minut (4–6 zkoušek v jednom pololetí).
Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny a 1 vyučovací hodina její analýza

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:
Komunikativní kompetence, sociální kompetence – směřují ke zdokonalování mluvených i psaných projevů, stanovení cílů, programů a adekvátních způsobů řešení, formulování myšlenek srozumitelně v písemné podobě, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých. Průřezová témata: Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí. Digitální kompetence.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - chápe definice rovnic, úpravy, zápis, význam zkoušky – dosazování - řeší základní tvar rovnic (úpravy dvojčlenů, odstranění zlomků) - řeší slovní úlohy s pomocí učitele, volba způsobu řešení - řeší lineární rovnice o jedné neznámé - umí říct, kolik řešení bude lineární rovnice mít	**1. Řešení rovnic a nerovnic** Lineární rovnice o jedné neznámé Lineární nerovnice o jedné neznámé (číselná osa, intervaly) Soustava rovnic o dvou neznámých Slovní úlohy Informativně grafické řešení rovnice, soustavy rovnic	**15**
zvládá třídění trojúhelníků, jednoduché konstrukce, shodnost a podobnost - určí pomocí Pythagorovy věty velikosti stran pravoúhlého trojúhelníku - řeší praktické úlohy (obvod, obsah) zběžného života, porozumí úkolu a stanoví postup řešení, odhadne závěr - zdokonalí představivost, schopnost náčrtu - umí převody délky, obsahu, objemu	**2. Planimetrie** **Základní pojmy, označení** **Trojúhelník, určenost, konstrukce trojúhelníku** **Shodnost a podobnost trojúhelníku** **Pravoúhlý trojúhelník** **Pythagorova věta** **Euklidovy věty** **Goniometrické funkce (sin, cos, tg, cotg)** **Rovinné obrazce** **Transformace geometrických útvarů**	**14**
vyhledává a zpracovává data, informace - pracuje s údaji	**3. Práce s daty**	Průběžně
vypracuje v průběhu roku 2 hodinové písemné práce s 2 hodinovým rozborem	4. Písemná práce	**4**

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**21 týdně**	**58**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích i v praktickém životě, bude umět matematizovat reálné situace, bude pracovat s matematickým modelem a vyhodnotí výsledek řešení vzhledem k realitě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní vztah k matematice, uměli číst s porozuměním matematický text, používat odbornou literaturu, internet, PC, kalkulátor.

Charakteristika učiva:

Učivo je zaměřeno na rozvoj logického myšlení, na přípravu žáka k celoživotnímu vzdělávání a využívání matematických znalostí ve všech oblastech lidské činnosti. Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Tematický celek Funkce rozvíjí znalosti matematiky i fyziky, rozšiřují se znalosti o rovnicích a nerovnicích. Stereometrie je zaměřena na výpočty povrchů, objemů a uplatnění těchto znalostí v běžném životě. Vazby jsou směrovány k ekonomickému i přírodovědnému vzdělávání.
Finanční matematika a práce s daty se zaměřují na současné budování informační společnosti, významná je ekonomická aktivita. Informační a komunikační technologie pronikají do tradičních sektorů národního hospodářství a jsou součástí využití volného času.

Pojetí výuky:

Využité metody:
- přímý přenos poznatků – slovem, instrukcí
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- procvičování, doplňování
- samostatná práce, skupinová práce
- předvádění, aktualizace, grafické pomůcky, pracovní postup
- opakování – ústní, písemné, opakovací rozhovor, beseda, soutěže, test
- hodnocení, sebehodnocení
- samostatné úkoly, domácí i v hodinách práce s knihou, s projektem, s učebnicí
- práce s kalkulátorem, PC

Hodnocení žáků:

Systematické pozorování projevů žáků, jeho proces učení, psaní, vyjadřování, stylizace, tvořivost, matematické výkony.
Ústní zkoušení – orientační, klasifikační.
Rozbor žákovských prací – prověrek v časovém rozsahu 10–20 minut (4–6 zkoušek v jednom pololetí).
Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny a 1 vyučovací hodina její analýza

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Matematické kompetence – matematické vzdělání směřuje k tomu, aby žáci uměli číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata, ekonomické informace) a správně volili odpovídající matematické postupy. Digitální kompetence.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - zvládne vyjádření funkce - sestrojí graf funkce - využívá poznatky o funkcích k řešení praktických úloh (např. spotřeba materiálu, časová náročnost činností, grafické řešení fyzikálních úloh, rychlost, dráha, čas)	**1. Funkce** Základní pojmy – definiční obor, obor funkčních hodnot, zápis zadání, funkce rovnicí, tabulkou, grafem. Typy funkcí: lineární funkce – přímá a nepřímá úměrnost; Kvadratická funkce, goniometrická funkce.	**20**

- určuje povrch a objem základních těles - využije znalostí goniometrických funkcí, Pythagorovy věty - zvládá použití kalkulátoru při výpočtech - používá matematické tabulky	**2. Stereometrie** Základní trojrozměrné objekty Polohové a metrické vlastnosti v prostoru Hranol, kvádr, krychle Válec Jehlan, komolý jehlan Rotační kužel, komolý kužel Koule Funkční vztahy a trigonometrie	**20**
- vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce - určí posloupnost vzorcem pro neurčitý člen výčtem prvků, graficky - rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky	**3. Posloupnosti a jejich využití** **Aritmetická a geometrická posloupnost** **Finanční matematika** **Aritmetická a geometrická posloupnost** **Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev** **Finanční matematika**	**14**
- zpracovává a porovnává data - pracuje s údaji, užívá - určí četnost znaku - užívá statistické pojmy	**4. Práce s daty**	Průběžně
- vypracuje v průběhu roku 2 hodinové písemné práce s rozborem	**4. Písemná práce**	**4**

Učebnice: Calda E., Petránek O., Řepová J.: Matematika pro SOŠ a studijní obory středních odborných učilišť 1.,2.,3. díl, Praha, Prometheus 2002, 2003
Jirásek F., Braniš K.: Sbírka úloh z matematiky pro SOŠ a studijní obory SOU 1. a 2.díl, Praha, Prometheus 1996
Běloun F.: Sbírka úloh z učiva matematiky ZŠ, všechna vydání
Slouka J.: Prověrky z matematiky, Olomouc, FIN 1995
Kubešová N., Cibulková E.: Matematika – přehled středoškolského učiva, Třebíč, 2. vydání 2007, ISBN 978-80-86873-05-03

Vypracovala: Ing. Aldorfová Věra

Školní vzdělávací program	**Základy přírodních věd**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H /01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD 1. – 3. ročník 1 hod. týdně
Celkem 95 hod.

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Přírodovědné vzdělávání (ve vědách chemie, fyzika, ekologie, biologie) přispívá ke komplexnímu a hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí. Žáci mají možnost proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Cílem přírodovědného vzdělávání je naučit využívat přírodovědných poznatků v profesním o občanském životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy. V souvislosti s ekologickým vzděláváním znát postavení člověka v přírodě, komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy a aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví, Člověk a životní prostředí
Výuka je dělena v prvním ročníku do čtyř okruhů: biologie, ekologie, fyzika se zřetelem na jejich provázanost a mezipředmětové vztahy
- biologie: vznik a vývoj života na Zemi, rozmanitost organismů
- ekologie: základní ekologické pojmy, koloběh látek v přírodě, tok energie
- fyzika: mechanika, zákony přírody, termika, tepelné děje, skupenství látek

Žáci mohou používat učebnice, odborné časopisy, denní tisk, učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor, stanovisko a zabývat se otázkami o okolním světě s relevantními a na důkazech založenými odpověďmi.

Pojetí výuky:

Výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse
Otázky a odpovědi, testy
Audiovizuální technika
Samostatná a skupinová práce
Exkurze (muzea, provozy, výstavy)
Vycházky

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je prováděno komunikací všech forem ústního zkoušení, písemných odpovědí, testů, doplňování textů, popisováním schémat, nákresů, řešením daných úkolů. Průběžně je sledována aktivita žáka, jeho práce s informacemi, účast na diskusích.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:
Komunikativní kompetence - věcně a správně používat přírodovědné terminologie, srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty s odbornými tématy
Sociální kompetence – využít znalosti o přírodě a přírodních jevech v občanském životě, dokázat analyzovat a řešit problémy.
Aplikovat základní matematické postupy v přírodovědné oblasti

Průřezová témata:
Člověk a životní prostředí – vliv člověka na přírodu a životní prostředí (vlivy dopravy, průmyslu, zemědělství, ekologických havárií, rizika úniku nebezpečných látek, radiace, eutrofizace vod, odpady).
Informační a komunikační technologie – využívat informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracovat.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - charakterizuje vznik a vývoj života na Zemi - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vyjádří základní vlastnosti živých soustav - uvede základní skupiny organismů, porovná je - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí princip zdraví a nemoci, princip zdravého životního stylu - objasní význam genetiky	**1. Základy biologie** Vznik a vývoj života na Zemi Vlastností živých soustav Buňka, typy Rozmanitost organismů – jedinec, populace, společenstvo Biologie člověka Zdraví a nemoc Dědičnost a proměnlivost	**10**
vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické podmínky (sluneční záření, atmosféra, hydrosféra, pedosféra) - charakterizuje biotické podmínky (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje vztahy mezi organismy ve společenstvu - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě	**2. Ekologie** Základní ekologické pojmy Ekologické faktory prostředí Potravní řetězce Koloběh látek v přírodě a toky energie Krajina – typy	**10**

- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem		
rozliší druhy pohybů - řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - řeší jednoduché úlohy na výpočet mechanické práce a energie - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení jednoduchých úloh	**3. Fyzika** Mechanika Jednotky SI, převody jednotek Přímočarý pohyb, rychlost, dráha, čas Newtonovy pohybové zákony Volný pád Mechanická práce a energie, přeměna energie Tlakové síly a tlak v tekutinách Pascalův a Archimédův zákon	**7**
popíše teplotní stupnice, druhy teploměrů, princip - vysvětlí pojem vnitřní energie a způsob její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše význam přeměny skupenství látek a jejich význam	**4. Termika** Teplota a její měření, teplotní délková a objemová roztažnost látek, využití v praxi Teplo, práce, teplená energie – přeměny Tepelné motory Přeměna skupenství látek, využití v praxi	**6**

Ročník	**2.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Znalosti z oblasti přírodních věd se prohlubují a rozvíjejí, formují se žádoucí vztahy člověka k živé a neživé přírodě. Vzdělávání je zaměřeno tak, aby žák logicky uvažoval, analyzoval a řešil vzniklé situace v odborném i občanském životě. Vlastním cílem je naučit žáky klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim na důkazech založené odpovědi, teoretické vědomosti využívat k přírodovědné i odborné tematice. Žák je vychováván k celoživotnímu vzdělávání v přírodních vědách.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání (chemie, fyzika, biologie, matematika). Ve výběru tematických celků je zohledněna profesionální orientace žáků. Obsah a sled tematických celků prohlubuje vzájemné vztahy mezi jednotlivými předměty a odborným výcvikem.

Pojetí výuky:

Výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuze
Otázky a odpovědi, testy
Audiovizuální technika
Samostatná a skupinová práce
Exkurze (muzea, provozy, výstavy)
Vycházky

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je prováděno komunikací všech forem ústního zkoušení, písemných odpovědí, testů, doplňování textů, popisováním schémat, nákresů, řešením daných úkolů. Průběžně je sledována aktivita žáka, jeho práce s informacemi, účast na diskusích.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:
Komunikativní kompetence, sociální kompetence – jsou rozvíjeny na základě obhajoby postojů a názorů s doloženými argumenty, je dodržováno zachování zákonů a pravidel, používání přesné terminologie v oblasti přírodních oborů. Je rozvíjena schopnost plnit a přijímat odpovědně svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a spolupracovat.

Průřezová témata: Člověk a životní prostředí – posouzení vlivu člověka na životní prostředí (průmyslové havárie, radioaktivní prostředí, eutrofizace vod, emise, imise, inverze, odpady). Informační a komunikační technologie – využívání různých zdrojů informací, internet.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - vysvětlí podstatu, chemických reakcí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	**1. Obecná chemie** Chemické látky a jejich vlastnosti – atom, molekula, chemický prvek, sloučenina, směs Chemická soustava prvků Chemické reakce a jejich zápisy Výpočty v chemii	**6**
-vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi	**2. Anorganická chemie** Anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli Názvosloví anorganických sloučenin Vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi	**6**
- charakterizuje skupiny uhlovodíků - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi, posoudí vliv na zdraví a životní prostředí	**3. Organická chemie** Základ názvosloví organických sloučenin, rozdělení organických látek Uhlovodíky a jejich důležité deriváty Jejich praktické využití	**6**
- popíše strukturu atomu, bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody - užije Ohmova zákona - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše využití střídavého proudu a energetiku v ČR	**4. Fyzika** Elektřina a magnetismus Elektrický náboj, el. síla. el. pole Elektrický proud jako fyzikální děj a fyzikální veličina Zákony elektrického proudu Magnetické pole, elektromagnetická indukce Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie Energetika	**7**
- rozliší základní druhy	**5. Vlnění a optika**	**8**

mechanického vlnění a popíše jeho šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku, ochranu sluchu - charakterizuje světlo a jeho vlnovou délku - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše optické přístroje	Mechanické kmitání a vlnění Zvuk Světlo Světlo a jeho šíření, vlastnosti světla	

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**29**

Charakteristika vzdělávání:

Přírodní vědy přispívají k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, ale znalost vybraných faktů, pojmů a procesů je teprve ve třetím roce výuky završena. Teoretické poznatky a dovednosti pomáhají při utváření vztahů k duchovním hodnotám, k podpoře životních hodnot, motivaci celoživotního vzdělávání, k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva prohlubuje vztahy mezi jednotlivými přírodními vědami, prolíná se v oblasti biochemie s odbornými předměty a odbornou praxí. Téma Člověk a životní prostředí patří mezi priority České republiky a EU, proto nezbytným předpokladem realizace udržitelného rozvoje je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s pěti směry rozvoje lidských zdrojů.

Pojetí výuky:

Výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuze
Otázky a odpovědi, testy
Audiovizuální technika
Samostatná a skupinová práce
Exkurze (muzea, provozy, výstavy)
Vycházky

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je prováděno komunikací všech forem ústního zkoušení, písemných odpovědí, testů, doplňování textů, popisováním schémat, nákresů, řešením daných úkolů. Průběžně je sledována aktivita žáka, jeho práce s informacemi, účast na diskuzích.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence, sociální kompetence – pracovat samostatně, v týmu, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat a vytvořit vhodný studijní režim, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, využívat je i předávat. Uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace.
Digitální kompetence – učíme žáky využívat digitální nástroje, jako jsou kalkulačky a měřící přístroje k řešení praktických úloh. Podporujeme schopnost žáků vizualizovat data a výsledky výpočtů pomocí jednoduchých digitálních nástrojů. Motivujeme k samostatné práci s digitálními nástroji, které zjednodušují měření a další praktické úkoly v jejich odborné praxi.
Průřezová témata: Odvíjejí se od kvalifikačních požadavků na výkon konkrétního povolání, tzn. odborné vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty. Rozvoj osobnosti žáka se týká i témat práce, společnosti a životního prostředí.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - popíše strukturu atomu, elektronového obalu a atomového jádra z hlediska energie - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - pochopí princip jaderného reaktoru	**1. Fyzika atomu** Model atomu, laser Nukleony, radioaktivita, jaderné záření Jaderné záření a její využití Jaderná elektrárna	**4**
- charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - popíše pohyb ve vesmíru - zná současné názory na vznik a vývoj vesmíru	**2. Vesmír** Sluneční soustava Slunce, planety a jejich pohyb, komety, hvězdy a galaxie Výzkum vesmíru	**6**
- uvede složení, výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek - charakterizuje podstatu biochemických dějů - zhodnotí přípravu potravin a jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí biochemické děje	**3. Biochemie** Opakování z 1. ročníku: Tuky, cukry, bílkoviny, vitaminy, hormony, enzymy, alkaloidy RNA, DNA Biologické děje: - zpracování masa, mléka, tuků - kvašení, výroba lihu, piva, vína, octa - chemické pochody při trávení - konzervační metody a látky, přídatné látky - ekologická příprava potravin, nebezpečné látky	**10**
- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě, v půdě a - vyhledá informace o aktuální situaci - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na	**4. Člověk a životní prostředí** Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím Přírodní zdroje energie a surovin Dopady činností člověka na životní prostředí. Odpady Ochrana přírody a krajiny Globální problémy Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí	**9**

ochranu přírody a životního prostředí		

Učebnice: Kvasničková D.: Základy ekologie pro 9. ročník ZŠ a SŠ, Praha, Fortuna 2001
Blažek J.: Chemie pro studijní obory SOŠ a SOU nechemického zaměření, Praha, SPN 1984
Řešátko M., Volf, Pikner J.: Fyzika A pro SOU 1. a 2. díl, Praha, SPN 1984
Lepil O., Bednařík M. Hýblová R.: Fyzika pro SŠ 1. a 2. díl, Praha, Prometheus 2005

Vypracovala: Rychtaříková Dana
Ing. Aldorfová Věra

Školní vzdělávací program	**Vzdělávání ke zdraví**
Kód vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – číšník**
Délka a forma vzdělávání	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. 9. 2025**

Název předmětu: **TĚLESNÁ VÝCHOVA**
Ročník: **1. – 3.**
Počet hodin: **1 týdně (celkem 1. a 2. ročník 33, 3. ročník 29)**

Celkem: 95 hod.

Charakteristika vzdělávání a učiva:

Protože žáci jsou v současné době vystaveni mnoha nebezpečím, které ohrožují jejich zdraví, Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

Navazuje na poznatky žáků získané na základních školách v hodinách tělesné a občanské výchovy, přírodopisu a výchovy k rodičovství. Proto vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho bio-psycho-sociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. V této oblasti by měly být úzké mezipředmětové vazby s psychologií, ekologickou výchovou a občanskou naukou.

Na významu nabývají i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci, kterých bohužel stále přibývá, a proto by pro tyto žáky měla být zavedena zdravotní tělesná výchova v dostatečném počtu hodin.

Protože hodiny tělesné výchovy probíhají v pronajatých prostorách, z rozvrhových důvodů jsou spojeny hodiny tělesné výchovy pro několik ročníků. Z tohoto důvodu není možné rozdělit učivo podle ročníků. Ze stejných důvodů jsou také tělocvičné jednotky spojovány do dvouhodinových celků, což sice umožňuje větší rozsah cvičení, ale na druhou stranu, zejména u žáků se slabší konstitucí je velice únavné. Dosáhnout rozdělení těchto celků na jednotlivé cvičební hodiny by vedlo ke zintenzivnění hodiny a na druhou stranu by tuto tělesnou námahu rozdělilo rovnoměrněji do týdne.

Jako velmi důležitý prvek tělesné výchovy, který by měl posilovat vztah žáků ke škole, kde probíhá výuka, je reprezentace školy na soutěžích pořádaných pro žáky středních škol.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně pomocí bodovacích tabulek, výkonnostních limitů.
Slovní i numerické hodnocení.
Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SSOU ATHOZ.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot potřebné ke kvalitnímu prožívání života a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev; usilovat o dosažení optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; eliminovat zdraví ohrožující návyky a činnosti
- zapojit nadané žáky do reprezentace školy
- vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi
- používat digitálních technologií ke sledování základní tělesné aktivity a fyzických výkonů,
- podporovat žáky v používání aplikací pro plánování a zlepšování kondice

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví; - diskutuje a argumentuje o etice	**Péče o zdraví** - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - 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 - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	2

v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; - kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu; dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetiky svého vzhledu;		
- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat; - prokáže schopnost poskytnout první pomoci sobě i jiným -volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) **První pomoc** - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život	2
- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu; - dovede připravit prostředků k plánovaným pohybovým činnostem; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, uplatňuje osvojené způsoby relaxace vzhledem k budoucímu pracovnímu nasazení; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové	**2. Tělesná výchova** **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 - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování základních sp. her - pohybové testy; měření výkonů - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; výkonu **Pohybové dovednosti** **Tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. *jako součást všech tematických celků* **Gymnastika** - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec **Plavání*** - adaptace na vodní prostředí	29 (25)

možnosti a dosahovat osobního maxima.	- dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího **Lyžování*** - formou krátkodobých víkendových pobytů **Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy **Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý); starty a štafety; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí **Míčové hry** Jako pravidelná součást tělocvičných jednotek se zaměřením zejména u: Chlapci – kopaná, florbal, basketbal Dívky – volejbal, basketbal, softbal **Úpoly** - pády - základní sebeobrana	
- umí vybrat sadu kompenzačních cvičení - uvědomuje si nutnost pohybu pro zdravý rozvoj i oslabeného organismu	**1.Zdravotní tělesná výchova** *(podle doporučení lékaře pro všechny oslabené)* - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.) Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přeměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

Upravili: Bc. Šarapatková Veronika, Laiblová Kateřina

Školní vzdělávací program	**Informační a komunikační technologie**
Kód vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – číšník**
Délka a forma vzdělávání	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. 9. 2009**

Název předmětu: **INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**

1. **– 3. ročník 1 hod. týdně**
2.

Ročník: **1.** **Celkem 95 hod.**

Počet hodin celkem: **1 týdně** **33**

Charakteristika vzdělávání:

Naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy v úzké návaznosti na obor vzdělávání. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač, jeho periférie a další hardware, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows, pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Zvládnout efektivní práci s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat elektronickou poštou. Naučit žáky operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování, možnost profesního růstu, hledání nových možností v oboru, …). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii. Změřit se zejména na praktické příklady, které lze použít v konkrétní praxi v pohostinství (jídelní lístek, propagační materiály, vytváření tabulek potřebných ke každodenní praxi v oboru, marketingová podpora)

Pojetí výuky:

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využívána mobilní počítačová učebna s 30 PC se základním softwarovým vybavením (OS Windows, antivir, Office). Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání, a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu. Problémem je čtrnáctidenní interval mezi hodinami, kdy zejména žáci, kteří nemají vlastní výpočetní techniku, probranou látku nemohou procvičit a je nutno neustále se vracet k základům. Tento problém je ale možné mírnit využitím nástrojů online výuky (Google Učebna a online dostupných aplikací, které jsou všem žáků k dispozici i pro jejich mobilní zařízení).

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP a aplikace digitální kompetence. Předmět je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací, využití softwarového vybavení počítače v instalované i online verzi. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně, o možnosti jejich šíření. Seznamuje s autorskými právy a jejich porušováním. Seznamuje orientačně i s operačními systémy, zejména s prací s operačním systémem Windows. Je zaměřen na vytváření

dokumentů v kancelářských aplikacích a využití internetu, vyhledávání informací a práce s nimi, komunikaci pomocí internetu, na rozšíření dovedností o moderní technologie – především 3D tisk. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, výukou cizích jazyků i neodborných předmětů.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Toto hodnocení je doplněno hodnocením samostatně provedených úkolů a zadání, která jsou definována v online učebně. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástěnky, Den otevřených dveří, případně stránky webu školy).

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Občan v demokratické společnosti – Žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.
Člověk a práce – žáci jsou připraveni na možnost odborného a pracovního růstu s využitím informačních a komunikačních technologií a nových technologií jako je 3d modelování a tisk.
Člověk a životní prostředí – žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).
Informační a komunikační technologie – žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií. Žáci si uvědomují nebezpečí vyplývající z možností počítačového pirátství a problémů z anonymity různých diskusních fór.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce - vysvětlí principy digitálního záznamu informací, jednotky - získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periferií - samostatně zapne, vypne počítač a jeho periferie, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál - dokáže propojit a využít propojení počítače s dalšími zařízeními (digitální fotoaparát apod.)	**1. Osobní počítač** Historie počítačů – první počítač, vývoj počítačů Bity a bajty, digitální zařízení Části a díly počítače (hardware) - části počítačové sestavy – skříň počítače, zapnutí a vypnutí počítače, monitor, klávesnice, myš - díly počítače – jejich funkce a současné parametry (procesor, paměť, sběrnice, základní deska počítače, pevný disk, disketová mechanika, další datové nosiče, zvuková karta, rozhraní, grafická karta a monitor, skříně počítače a napájecí zdroj, síťová karta, zapojení kabelů do počítače) Tiskárny – nastavení kvality tisku, ovladač, typy tiskáren Skenery – princip funkce, druhy skenerů	**6**

- instalace programu - lokalizace programu	**2. Software a jeho nastavení** - dělení softwaru - program, jeho označení a verze programu - aktualizace programu - OEM software - algoritmus a algoritmizace	**2**
- vyjmenuje operační systémy - přizpůsobí si prostředí operačního systému - dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům) - vysvětlí strukturu dat a možnosti jejich uložení - orientuje se v systému adresářů - vyhledává, kopíruje, přejmenovává, přesouvá, maže, rozlišuje základní typy souborů	**3. Operační systémy** - obecně o operačních systémech - srovnání operačních systémů - soubor, adresář, stromová struktura **Windows** - pracovní plocha - okno, operace s okny - spuštění programu - průzkumník - schránka – základní operace - konfigurace Windows – pracovní plochy, hlavní panel, ovládací panely - tiskárny a konfigurace tisku	**2**
- vysvětlí, jak se viry šíří, jak se prakticky projevují - dokáže zjistit přítomnost viru v počítači a odstranit jej - interpretuje možnosti a výhody, ale i rizika práce s počítačem	**4. Počítačové viry a antivirová ochrana** - typy virů - šíření virů - antivirové programy	**1**
- dokáže využívat ostatní aplikační vybavení v počítači a efektivně tak urychlit svou práci	**5. Ostatní standardní aplikační vybavení počítače**	**1**
- interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla - formátuje písmo, odstavce, stránky - kopíruje, přesouvá text - vytváří obsahy, rejstříky, seznamy - využívá a vytváří styly - používá a vytváří šablony - vkládá další objekty do textu a edituje je - vytváří a upravuje tabulky - používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) - vkládá nestandardní znaky - zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi	**6. Textový procesor** **- MS Word, Google Dokumenty, LibreOffice Writer** - popis prostředí - práce se souborem - formát písma a odstavce - schránka - čáry a ohraničení - tabulky - automatické číslování a odrážky - hledání a nahrazování textu v dokumentu - automatické opravy - kontrola pravopisu - vložení symbolu do dokumentu - záhlaví a zápatí, číslování stránek - styly - vkládání a úprava grafických objektů - tisk	**16**
- dokáže popsat strukturu internetu a vysvětlit související pojmy - pracuje s internetovým prohlížečem - volí vhodné informační zdroje	**7. Internet a informační zdroje** - historie, služby internetu - připojení k internetu - webový prohlížeč	**4**

k vyhledávání požadovaných informací - vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace - třídí, analyzuje, vyhodnocuje a dále zpracovává informace - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití - kriticky posuzuje kvalitu informačních zdrojů - interpretuje správně získané informace a výsledky jejich zpracování - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) - při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv) - kriticky posoudí kvalitu informačních zdrojů	- vyhledávání v internetu - ukládání dat z internetu do počítače - web jako informační zdroj - informační zdroje a práce s informacemi - autorská práva na webu, copyright a ostatní možnosti	
- samostatně komunikuje elektronickou poštou	**8. E-mail a elektronická komunikace** - poštovní aplikace Microsoft a jiné možnosti elektronické komunikace	**1**

Ročník: **2.** **Celkem**
Počet hodin: **1 týdně** **33**

Charakteristika vzdělávání:

Naučit žáky samostatně pracovat s dalším základním kancelářským softwarem (tabulkový procesor, tvorba prezentačních podkladů) a dalšími programy pro zpracování grafiky. Připravit žáky na tvorbu 3D modelů a jejich tisk na 3D tiskárně. Žák je veden tak, aby po osvojení dalších nových poznatků (i s využitím učiva prvního ročníku) byl schopen v daném programu vytvořit projekt na zvolené téma, specifické dle oboru, pro nějž si dovede vyhledat a zpracovat informace z daného oboru.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.* Vytváření tabulek, grafů v tabulkovém procesoru. Informace o principech a postupu při vytváření úspěšné prezentace. Seznámení se základy počítačové grafiky. Vyhledávání podkladů pro tvorbu prezentace. Tvorba prezentace v programu Microsoft PowerPoint. Tvorba 3D modelu a tisk na 3D tiskárně. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

Pojetí výuky:

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Nové poznatky si osvojuje aplikací praktických úkolů, které jsou specifické pro každý učební obor. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály (tímto neustálým používáním se omezí zapomínání, a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat" další znalosti a dovednosti téhož tématu).

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Toto hodnocení je doplněno hodnocením samostatně provedených úkolů a zadání, která jsou definována v online učebně. V tomto ročníku je doplněno také o hodnocení projektu s 3D tiskárnou. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástěnky, Dny otevřených dveří, web školy).

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Občan v demokratické společnosti – Žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.
Člověk a práce – žáci jsou připraveni na možnost odborného a pracovního růstu s využitím informačních a komunikačních technologií a nových technologií jako je 3d modelování a tisk.
Člověk a životní prostředí – žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).
Informační a komunikační technologie – žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií. Žáci si uvědomují nebezpečí vyplývající z možností počítačového pirátství a problémů z anonymity různých diskusních fór.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu prezentací, typografická a estetická pravidla - formátuje písmo, odstavce, - kopíruje, přesouvá text a další prvky - využívá a vytváří styly - používá a vytváří šablony - vkládá další objekty do snímků a edituje je - vytváří a upravuje prezentace - používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) - vkládá nestandardní znaky - zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi	1. **Tvorba prezentačních podkladů - MS POWERPOINT, Google Prezentace, LibreOffice Impress** - popis prostředí - práce se souborem - formát písma a odstavce - schránka - text, obrázky, další prvky - tabulky - seznamy, odrážky - automatické opravy - vložení symbolu, mediálního prvku do dokumentu - záhlaví a zápatí, číslování snímků - styly - vkládání a úprava grafických objektů - tisk	12

	- různé metody prezentování	
- rozlišuje základní skupiny počítačové grafiky - využívá základní funkce programů pro tvorbu a zpracování počítačové grafiky - rozlišuje a rozumí základním principům počítačové grafiky, barevných modelů a jednotlivých formátů - dokáže zpracovat 3d model s využitím vhodného softwaru - ovládá základy práce s 3D tiskárnou - dokáže v rámci skupinového projektu vytvořit 3d model, který tiskne	2. **Počítačová grafika, projekt – 3D tisk** - rozdělení grafiky, rozlišení, formáty, barevné modely - přehled programů, a práce se softwarem - 3D modelování - projekt 3D modely (software, tvorba, tisk)	6
- dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů - specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) - ovládá adresaci buněk - správně používá relativní a absolutní adresu - správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování) - edituje, vyhledává, filtruje, třídí data - pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce a programuje vlastní funkce - nastaví dokument pro tisk - vytváří a edituje grafy	**3. Tabulkový procesor** **- MS Excel, Google Tabulky, LibreOffice Calc** - vytvoření nového sešitu - uložení pracovního sešitu - vložení údajů do buňky - přepsání údajů v buňce - přesouvání a kopírování údajů - úprava pracovního sešitu (vložení, skrytí řádků, sloupců, změna šířky) - práce s listy - řazení údajů - filtrování údajů - grafy - příprava tisku, tisk - propojení tabulky Excelu s Wordem	15

Ročník: **3.** **Celkem**
Počet hodin: **1 týdně** **29**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - jako aktivní uživatel pracuje s novými technologiemi - získá základní povědomí o principech fungování uvedených technologií	**1. Ostatní moderní technologie** Rekapitulace: internet, 3D tisk - virtuální a rozšířená realita, domácí a digitální asistent, chatbot, umělá inteligence, strojové učení, chytrá domácnost, Smart city, autonomní doprava, robotizace	6
- dokáže objasnit základní principy databáze - popsat základní prvky a strukturu - ovládá tvorbu jednoduché databáze s daty	**2. Databáze** **- MS Access, LO Base a ostatní ekvivalentní nástroje**	4
-v programu Microsoft Excel - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření - řeší jednoduché kalkulace ceny, jednoduché výpočty mezd, jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu,	**3. Opakování učiva:** **Projekt na téma:** „Radosti a starosti podnikatele aneb jak si poradit s evidencí majetku, výsledky hospodaření, daněmi, mzdami atd.“	12

vypočte sociální a zdravotní pojištění - eviduje pohyb zásob ve skladu - pracuje s normami a odbornou literaturou - dokáže přijmout objednávku, kalkulovat cenu - pracuje se zúčtovací technikou -práce s jednoduchým účetním programem, např. Pohoda - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím systémem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	**Projekt na téma:** „Skladové hospodářství (pohyb materiálu ve skladu, kalkulace ceny).“ **Projekt na téma:** „Sestavení úředního dopisu např. objednávky zboží.“	
-vypracuje práci k závěrečným zkouškám s využitím znalostí získaných v průběhu tři let vzdělávání (Word, Excel, PowerPoint, příp. ekvivalenty)	**4. Zpracování závěrečné práce**	7

Upravil: Mgr. Nedelkov Aleš

Školní vzdělávací program	**Ekonomika**
Kód a název vzdělávacího program	**65–51–H/ 01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu: EKONOMIKA **1. ročník 1 hod. týdně**
2. – 3. ročník 1,5 hod. týdně

Ročník:	**1.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1 týdně**	**33**

Celkem 126 hod.

Charakteristika vzdělání:

Základním cílem je, aby žák získal odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovně – právních vztahů a daňové politiky.
Žák porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru.
Žák získá základní informace o zákonech – Občanský zákoník, Živnostenský zákon.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu – Ekonomické vzdělávání. V tematickém celku Základy tržní ekonomiky se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu.
V druhém tematickém celku Podnikání, podnikatel se žák seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu.
Obsah předmětu využívá poznatků i z obsahového okruhu společenskovědného vzdělávání. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem občanská nauka.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá v učebnách formou výkladů, besed, práce s odbornou literaturou. Výuka je doplňována referáty, které si žáci sami připravují k tématům. Využití individuální práce i práce ve skupinách.
Součástí výuky jsou využívané pomůcky – Občanský zákoník, živnostenský zákon, obchodní zákon.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení je zaměřeno na schopnost vyjadřovat se v ústní i písemné formě k probraným tématům.
Žáci jsou hodnoceni za připravené samostatné vypracované aktuality a referáty.
Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOU – ATHOZ

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si během studia a při řešení úkolů rozvíjejí sebevědomí, vyjadřovat se přiměřeně v projevech ústních i písemných, vhodně se prezentovat.
Žák se má naučit kriticky sám hodnotit výsledky své práce, přijímat rady od druhých a plnit odpovědně zadané úkoly.
Vzdělávání má zvýšit informovanost o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování, k usnadnění při profesní orientaci a dalším vzdělávání. Má přinést informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce, základy pro vstup do samostatného podnikání.
Cílem je schopnost žáků pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - popíše fáze hospodářského procesu - popíše podstatu jednotlivých ekonomických systému - umí charakterizovat hospodářský výsledek a základní ukazatele efektivnosti	**1. Základy tržní ekonomiky -** - Základní ekonomické pojmy - Potřeby, statky, služby - Životní úroveň - Základní výrobní faktory - Hospodářský proces - Trh – podmínky vzniku, typy - Zákony trhu, tržní rovnováha - Selhání trhu, zásahy vlády	16
- Umí popsat základní prvky právních norem pro podnikání, dovede charakterizovat jejich základní znaky - posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor - komentuje jednotlivé kroky při zakládání a při ukončení živnosti - orientuje se v náležitostech a přílohách žádostí o živnostenské podnikání - orientuje se v obchodním zákoníku a živnostenském zákoně - vyhledá potřebné informace v právních normách či zákonech	**2. Podnikání, podnikatel –** **Podnikání** – základní pojmy podle obchodního zákoníku - Fyzická, právnická osoba – právní subjektivita a právní odpovědnost – Podnikatelský záměr - Podnikání podle ŽZ – typy živností - Povinnosti živnostníka vůči státu - Ukončení živnostenského podnikání – Obchodní společnosti, typy, vznik a zánik - Akciová společnost, akcie – Ostatní typy obchodních společností - Družstva	17

Ročník: **2.** **Celkem**
Počet hodin: **1,5 týdně** **49,5**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je získání dovednosti z oblasti ekonomiky a právní nauky potřebné v občanském životě. Žák se naučí orientovat se v pracovně – právních vztazích, naučí se vypočítat mzdu, orientovat se v daňové soustavě. Zná význam a užitečnost práce, její finanční a společenské ohodnocení.
Žák se seznámí s bankovním a pojišťovacím systémem v ČR. Naučí se založit běžný účet, disponovat s ním a sjednat pojištění.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu – Ekonomické vzdělávání. V první části se žák seznámí se strukturou NH, pojmy inflace, platební bilance, monetární, fiskální politikou. Světovou ekonomikou a vývojem integrace v Evropě. V druhé části se seznámí z pracovně – právními vztahy, se způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, organizaci pracoviště, druhy škod a odpovědností za škody, se vznikem, důsledky a typy nezaměstnanosti a funkcí úřadů práce. Další tematické celky jsou zaměřeny na peníze, mzdy, daně, pojištění. Žák se seznamuje s ochrannými prvky české hotovostní měny, naučí se založit a disponovat s běžným účtem, vypočítat mzdu, daň z příjmu a pojištění. Seznámí se s konstrukcí státního rozpočtu.
Obsah předmětu využívá i poznatků z obsahového okruhu společenskovědného vzdělávání. Mezipředmětově souvisí s předmětem občanská nauka.

Pojetí výuky:

Výuka ekonomiky probíhá formou teoretického výkladu, besed, práce s odbornou literaturou a tiskem. Je využívána práce individuální i ve skupinách.
Jsou organizovány exkurze na úřad práce a v ČNB.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení je zaměřeno na schopnosti vyjadřovat se k probraným tématům. Průběžně je využíváno ústní i písemné zkoušení pro ověření nabytých znalostí. Podkladem jsou také vypracované samostatné práce k zadaným tématům.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si během studia a při řešení úkolů rozvíjejí sebevědomí, vyjadřovat se přiměřeně v projevech ústních i písemných, vhodně se prezentovat.
Žák se má naučit sám kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat rady od druhých, a plnit odpovědně zadané úkoly.
Získá reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru, možnostech profesní kariéry, zná požadavky zaměstnavatele.
Cílem je schopnost žáků pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - popíše úlohu státu v tržní ekonomice vyjmenuje cíle a nástroje hospodářské politiky - popíše monetární politiku, charakterizuje úlohu centrální banky - charakterizuje význam daní a vztah ke státnímu rozpočtu - vysvětlí význam stravování obchodu a cestovního ruch v NH	**1.Národohospodářská politika** - Tržní hospodářství - Základní ukazatele vývoje NH - Hospodářský cyklus a jeho fáze - Nezaměstnanost inflace, podstata, důsledky - Hospodářská politika, pojem cíle, subjekty, obchod, společné stravování - Cestovní ruch jako součást NH	**9**
- vyjmenuje fáze integračního procesu - popíše historii EU, úkoly jednotlivých orgánů, nejdůležitější aktivity EU	**2.Mezinárodní ekonomická integrace EU** - Pojem, historie, orgány - Hlavní aktivity Evropské unie	**3**
- vyhledá informace o nabídkách zaměstnání, ví, jak postupovat při vyhledávání případného zaměstnavatele - ví, jak postupovat při jednání na úřadu práce - umí odpovědět na nabídku práce - uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy při jednání se zaměstnavatelem při při uzavírání a ukončování pracovního poměru, orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců - popíše organizační strukturu, hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva	**3.Pracovně právní vztahy** - Pracovní poměr – vznik a účastníci - Pracovní smlouva, obsah, typy, změny - Životopis - Ukončení pracovního poměru - Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů, chování člověka v krizových situacích - Organizace pracoviště, pracovní doba - Trh práce – vznik a důsledky	**10**

a povinnosti - určí specifika pracovního poměru ve svém oboru - orientuje se v možnostech rekvalifikace a uplatnění na trhů práce - odlišuje jednotlivé druhy způsobených škod a jejich náhradu - zná jednotlivé předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu, je schopen vyhledat potřebné informace	nezaměstnanosti - Typy nezaměstnanosti - Funkce úřadů práce, personální agentury - Rekvalifikace - Druhy škod, možnosti, předcházení, odpovědnost	
- orientuje se v platebním styku - vyplňuje doklady související s pohybem - zná význam ČNB ve státu a jeho úlohu - umí vyjmenovat i popsat ochranné prvky bankovek	**4.Peníze, mzdy, daně, pojištění** - Historie peněz, význam, druhy - Česká národní banka, historie peněz - České bankovky a mince – ochranné znaky - Činnosti komerčních bank - Běžný účet – Příkazy k zúčtování typy a náležitosti	**10**
- orientuje se v základních pojmech o mzdě - řeší jednotlivé výpočty mezd	**5. Mzdy** - Mzdy – základní pojmy - Složení hrubé mzdy -Mzdová politika, valorizace, životní poj.	**9**
- orientuje se v daňové soustavě, zná různé druhy daní - výpočet sociálního a zdravotního pojištění - řeší jednoduché příklady výpočtu daní z příjmů - zná význam pojištění	**6. Daně, pojištění** - Daňová soustava - Daň ze mzdy - Pojištění zákonné a smluvní - Státní rozpočet – příjmy a výdaje, deficit	**8**

Ročník: **3.** **Celkem**
Počet hodin: **1,5 týdně** **43,5**

Charakteristika vzdělávání:

Žák získá přehled o ekonomice podniku, způsobech hospodaření, financování, základních marketingových činnostech, zejména uvádění nových produktů na trh. Dokáže se orientovat v zákonech – Občanském zákoníku, Zákonu o daňové soustavě, cenách.
Získává základní informace pro orientaci v daňové soustavě a vedení daňové evidence

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu – Ekonomické vzdělávání. V první části tematického celku se žák seznámí s podnikem a jeho majetkem, získá znalosti, jak se s majetkem podniku hospodaří. Žák se seznámí se způsoby nabytí podnikového majetku, jeho evidenci a inventarizací, se způsoby financování podnikání a kalkulací ceny za výrobky nebo služby.
V dalším tematickém celku se žák naučí orientovat v marketingových činnostech, vybrat reklamní prostředek a provést průzkum trhu. Další část je věnována daňové a evidenční povinnosti. Žák se seznámí s platnými normami pro daňovou evidenci, naučí se vyplňovat příslušné tiskopisy

Pojetí výuky:

Výuka předmětu probíhá formou teoretického výkladu a besedou s žáky na dané téma. Žáci využívají odbornou literaturu a vhodné tiskopisy. V rámci samostatné práce sestavují a vyhodnocují dotazníky k průzkumu trhu. Při své činnosti využívají výpočetní techniku, vhodné programy pro účetnictví, statistiku.
Využívají se různé metody individuální práce i práce ve skupinách.

Hodnocení výsledků:

Pro hodnocení vědomostí a dovedností je průběžně využíváno ústní a písemné zkoušení, hodnocení slovní a numerické.
Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOU – ATHOZ.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si při studiu a řešení úkolů rozvíjejí své sebevědomí, naučí se přiměřeně vyjadřovat v ústní i písemné formě, vhodně se prezentovat.
Žák se má naučit sám kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat rady od druhých a plnit odpovědně zadané úkoly.
Žák má získat reálnou představu o pracovním uplatnění v oboru, možnostech profesní kariéry, zná požadavky zaměstnavatele, informace k pracovnímu uplatnění.
Cílem je schopnost žáků pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.
Průřezová témata. Občan v demokratické společnosti – informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování k usnadnění jejich rozhodování při profesní orientaci a dalším vzděláváním.
Člověk a svět práce – vyhledává další informace k dobrému uplatnění na trhu práce, osvojit si základy účetnictví pro vstup do samostatného podnikání.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: - rozlišuje jednotlivé druhy majetku - charakterizuje důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku - umí rozlišit jednotlivé druhy financování - orientuje se v nabídce bankovních úvěrů - na příkladech z oboru rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - řeší jednoduché výpočty výsledků hospodaření - řeší jednoduché kalkulace cen - orientuje se v účetní evidenci majetku	**1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku** - Nabývání majetku - Vlastnictví - Struktura majetku – dlouhodobý, krátkodobý, oběžný - Financování podnikání z vlastních zdrojů - Financování podnikání z cizích zdrojů - Úvěry, členění bankovních úvěrů - Úvěrový postup - Náklady a jejich členění - Výnosy, typy - Rentabilita – výpočet - Kalkulace ceny – jednoduché příklady -Evidence majetku, inventarizace	**18**
- charakterizuje základní prvky marketingového mixu - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - zná a ví, jak použít nástroje podpory prodeje - popíše, jak by postupoval při průzkumu trhu	**2. Marketing** - Marketingový mix - Průzkum trhu - Podpora prodeje - Reklama a propagace	**10**

- seznámí se s terminologií v dané oblasti základ daně, sazby, odpočty, plátce, poplatník, správce daní atd. - seznámí se s hlavními všeobecně platnými normami pro daňovou povinnost - pomocí internetu vyhledá vybrané daňové zákony, formuláře	**3. Daňová evidenční povinnost** - Právní úprava evidenční povinnosti - Podstata a význam účetní a daňové dokumentace - Využití informačních technologií v oblasti daní	**5**
- sestaví daňová přiznání - uvědomí si potřebu sledovat nepřetržitě vývoj a změny v ekonomické oblasti, informacích a evidenci	**4. Daňová přiznání** - Daň z příjmu fyzických osob - Minimální daň z příjmu - Daňové přiznání typu A, B - DPH – registrace, daňový základ, sazby	**5**
- seznámí se s doklady z jednotlivých oblastí obchodní činnosti (skladové, pokladní, dopravní, mzdové, recepční) - je schopen vyhotovit vstupní a výstupní doklady - bude schopen sestavit inventurní seznam	**5. Operativní – prvotní evidence** - Doklady – druhy, náležitosti - Vyhotovení, oběh, zpracování - Archivace, skartace dokladů, výkazů a ostatní dokumentace - Evidence zásob - Evidence mezd a dávek NP	**5**

Učebnice: Porvichová, J.: Ekonomika a podnikání, nakladatelství Rubico, 2002
Herčíková, J., Šamsová, L.: Ekonomika pro střední a vyšší hotelové školy 1, Fortuna, 2003
Beránek, J., Kotek, P.: Řízení hotelového provozu, Grada 2003
Vypracovala: Ing.Aldorfová Věra

Školní vzdělávací program	**Potraviny a výživa**
Kód vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2022**

Název předmětu **POTRAVINY A VÝŽIVA** **1. – 3. ročník 1 hod. týdně**

Celkem 95 hod.

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Žáci se seznámí s významem správně a zdravé výživy, základními pojmy ve výživě, jednotlivými živinami. Seznámí se s jednotlivými potravinami, s jejich druhy složením a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Probírané učivo seznámí žáky se základními pojmy ve výživě a jednotlivými živinami, zejména bílkovinami, tuky, sacharidy, minerálními látkami a vitamíny. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy, a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny obiloviny a mlýnské výrobky, houby a sladidla. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny včetně koření, kávy, kávovin, čaje a ostatních druhů pochutin. Živočišných potravin učivo obsahuje mléko a mléčné výrobky a tuky. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem odborný výcvik, technologie.

Pojetí výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, obrazového materiálu. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Při výuce se též používají odborné knihy a časopisy.

Hodnocení žáků:

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi. Žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě	**1. Potraviny** Základní pojmy ve výživě Význam potravin pro lidský organismus Rozdělení potravin Jednotlivé složky potravin – bílkoviny, sacharidy, tuky, minerální látky Hodnocení kvality potravin	**18**
-využívá znalosti o potravinách ve výživě -je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus -dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování	**2. Potraviny rostlinného původu** Ovoce – složení, rozdělení, význam a použití Zelenina – složení, rozdělení, význam, použití a konzervace Brambory – složení, rozdělení, význam a použití Luštěniny – složení, druhy, význam a použití Obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam a použití Houby – složení, rozdělení a význam Sladidla – druhy, vlastnosti a použití	**19**
-zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví - jejich prospěšnost a špatný vliv -vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování	**3. Pochutiny** Koření – rozdělení, druhy, význam a Použití Káva a kávoviny – charakteristika, Druhy, význam a složení Čaj a nápoje podobné čaji – druhy, Význam a složení Kakao – charakteristika, význam, složení	**10**
-doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů -orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování -zná požadavky na ošetřování a skladování Potravin	**4. Ostatní druhy pochutin** Sůl a ocet – výroba, druhy, význam Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky Skladování – druhy skladů, vybavení	**7**
-dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení	**5. Potraviny živočišného původu** Mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, jakost a skladování Vejce – složení, druhy, jakost, nákazy a skladování Tuky – rozdělení, skladování, živočišné rostlinné a pokrmové tuky	**10**
	6. Shrnutí učiva	**2**

Ročník	**2.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Žáci získají přehled o výživě, dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa. Jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus, jeho nezastupitelné zařazování na jídelní lístek. Dokáží popsat vliv životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování. V kapitole nápoje je cílem předmětu, aby žáci porozuměli rozdělení nápojů, dovedli je charakterizovat, získali přehled o jednotlivých výrobních postupech, jednotlivých skupinách nápojů. Žáci jsou schopni určit podle etikety jednotlivé znaky a charakter nápojů. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby byl žák schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit do jakostních tříd. Učivo uvádí základní faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat jednotlivé druhy masa podle struktury a barvy, je schopen poznat jednotlivé části jatečních druhů mas i ostatních, dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování. V kapitole nápoje jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování.

Pojetí výuky:

Při hodinách je volena forma výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou a exkurze. Využívají se didaktické pomůcky, názorné pomůcky, nástěnné obrazy. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které získá při odborných exkurzích.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají odborné texty, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník. Jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, chápou význam životního prostředí pro člověka a jednání hospodárně, adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivnosti, ale i hledisko ekologické, chápou význam masa pro člověka a vysvětlí možná rizika spojená s jeho zpracováním.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -charakterizuje jednotlivé druhy masa -zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních	**1. Potraviny živočišného původu** Maso – rozdělení, význam ve výživě, charakteristika, složení a vady	**4**

znaků -zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů		
-jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd	**2. Jatečné druhy masa** Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí a koňské maso – jakost, rozdělení, význam ve výživě, složení, upotřebení a skladování	**12**
-oceňuje přínos drůbežího masa a ryb v dietním stravování -je schopen charakterizovat znaky různých druhů mas a ví, jak je potlačit nebo naopak zvýraznit -seznámí se se specifickými druhy masa, složením a přípravou	**3. Ostatní druhy masa** Drůbež – rozdělení, jakost, složení, význam ve výživě, skladování, vady Ryby a ostatní studenokrevní živočich. - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost a skladování Zvěřina – rozdělení, jakost, složení, význam ve výživě, skladování Vnitřnosti – dělení, význam, využití	**12**
-je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování -vyzná se v označení potravin a jejich skladování	**4. Masné výrobky** Uzeniny – význam, složení a dělení Konzervy a polokonzervy – rozdělení a skladování masných výrobků	**10**
-rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek -zná správný způsob ošetřování jednotlivých druhů nápojů -vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách -zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a popsat jejich výrobu -zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám	**5. Nápoje** Význam a rozdělení nápojů Nealkoholické nápoje – charakteristika jednotlivých druhů Alkoholické nápoje: Pivo – suroviny, výroba, tržní druhy, ošetřování a skladování Víno – pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, rozdělení, jednotlivé druhy, skladování, vady Lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví Boj proti alkoholismu	**26**
	6. Opakování učiva	**2**

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**29**

Charakteristika vzdělávání:

Žáci poznají činnosti trávicí soustavy, metabolismus člověka, umí zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se

specifických způsobů stravování, aplikují poznatky v praxi. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění. Znají zásady racionální výživy, alternativních způsobů stravování, diferencované stravě a umění sestavovat jídelní lístek.

Charakteristika učiva:

Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, zároveň i s negativy ve výživě, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků. Kapitola diety je zařazena proto, aby byli žáci schopni sestavit jídelní lístek na základě různých omezení ve výživě, dokázali se orientovat v různých druzích diet. Klade se důraz na racionální výživu.

Pojetí výuky:

Při hodinách je volena forma výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou. Dle možností jsou využívány názorné pomůcky nástěnné obrazy. Při sestavování jídelního lístku žák používá mozek speciální normy a literaturu týkající se dietního stravování.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Ve druhém pololetí je kladen důraz na průběžné ústní i písemné opakování okruhů, které jsou zaměřeny na závěrečné zkoušky a zahrnují celé učivo. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence – žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají náročné odborné texty, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – žáci jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zpracovat vhodnou formu prezentace.

Kompetence pracovnímu uplatnění – žák má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Žák dokáže vyhledat potřebné informace pro splnění zadaného úkolu, zpracovat je a prezentovat.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -objasní princip přeměny látek a energií v organismu -vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin, odvod odpadních látek	**1. Fyziologie výživy** Jednotlivé části trávicího ústrojí a jejich funkce Proces trávení – přeměna živin Krevní a mízní oběh Žlázy s vnitřní sekrecí Vylučovací ústrojí	**12**
-objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	**2. Správná výživa a způsoby stravování** Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus	**10**

-uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby	Stravovací návyky – negativa ve výživě, obezita, drogy, kouření a další návykové látky	
-zná specifika ve stravování jednotlivých skupin lidí -zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet	**3. Diferencovaná strava** Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob Strava v různých pracovních podmínkách, Dietní stravování, druhy diet	**18**
-je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel	**4. Progresivní příprava jídel** Směry ve výživě Stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií Sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků	**10**
	5. Opakování k ZUZ	**8**

Učebnice: Kružliak, P., Schaller, R., Forró, A.: Potraviny a nápoje, Merkur, 1984

Sedláčková, M., Potácel, J.: Potraviny a výživa I, II, III, Fortuna, 1992

Mottl, J.: Nápoje – výroba, ošetřování, podávání, Grada, 1996

Vypracoval: Rychtaříková Dana

Nagy Michal

Školní vzdělávací program	**Stolničení**
Kód a název vzdělávacího programu	**65–51–H / 01 Kuchař – číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Název předmětu **STOLNIČENÍ** **1. -3. ročník, 2 hod. týdně**

Celkem 190 hod.

Ročník	**1.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**66**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu a bezpečnost práce v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha a Komunikace.

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí, jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost a hygienu práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem a výukou cizích jazyků.

Pojetí výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky, video, dataprojektor. Využívají se naučné a instruktážní filmy, názorné ukázky zakládání inventáře.
Žáci pracují v malých skupinách, probíhá kooperace a hledání vzájemných chyb při plnění úkolů. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách i na akcích školy.
Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení, na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
Písemné opakování je prováděno formou testu.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodnému chování na veřejnosti, používá odborný slovník.
Personální kompetence – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
Sociální kompetence – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
Informační a komunikační technologie – využívat informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracovat.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -seznamuje se s historií pohostinství a s důležitými daty gastronomie	**1. Historie pohostinství** Starověk Středověk Novověk – České pohostinství	**2**
-rozlišuje pojem stolničení a stolování -jedná profesionálně v souladu se společenským chováním -rozlišuje provozovny veřejného stravování a jejich vybavení -ovládá předpisy v odbytovém středisku	**2. Základní pojmy a předpisy** Význam stolování a stolničení Základní společenská a profesní pravidla Druhy odbytových středisek Význam a úkoly odbytu	**6**
-ovládá předpisy bezpečnosti práce v odbytovém i výrobním středisku -je veden k zodpovědnosti za své zdraví i zdraví spolupracovníků -řeší možné nehody při obsluze	**3. Základní předpisy** - o bezpečnosti práce - o hygieně osobní, pracoviště a pomůcek	**4**
-rozlišuje malý a velký stolní inventář -ovládá dvoutalířovou a třítalířovou metodu -ovládá nošení tácků a plat -připraví pracoviště před zahájením provozu - udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení	**4. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy** Rozdělení inventáře do jednotlivých skupin a jeho údržba Praktická ukázka inventáře Technika a pravidla obsluhy Příprava provozu před zahájením Video ukázka	**20**
-rozlišuje jednotlivé snídaně -vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje -ovládá techniku jednoduché obsluhy	**5. Jednoduchá obsluha** Podávání snídaní Podávání přesnídávek a svačin Podávání obědů Podávání večeří Praktická ukázka prostření stolu Technika a pravidla obsluhy Video ukázka	**16**
-rozlišuje různé způsoby jednoduché a složité obsluhy -popíše úlohy jednotlivých pracovníků dle systému obsluhy -ovládá organizaci práce v různých formách	**6. Způsoby a systémy obsluhy, formy prodeje** Jednotlivé způsoby obsluhy Systémy obsluhy – charakteristika a využití Formy prodeje jídel a nápojů	**18**

obsluhy -je seznámen s různými způsoby vyúčtování		

Ročník **2.** **Celkem**
Počet hodin **2 týdně** **66**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je seznámit žáky s technikou odbytu, aby ji spolehlivě ovládali, společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka. Seznámí se s technikou složité obsluhy. Ze získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel. Žáci umí zařazovat regionální potraviny. V rámci zdravé výživy znají složení pokrmů – obsah alergenů, při sestavování jídelních lístků a různých menu.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha.

Jednotlivá témata se věnují pravidlům složité obsluhy, podávání speciálních pokrmů v systému složité obsluhy. Žáci se naučí používat speciální inventář pro podávání těchto pokrmů, naučí se sestavit jídelní a nápojový lístek, kde uplatňují znalosti gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy. V dalších hodinách se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek a systém obsluhy. Mezi společensko-zábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary, koliby a salaše, bistra a moderní provozovny. Jídelní a nápojové lístky jsou sestavovány na základě poznatků o jednotlivých provozovnách.
Žáci se zdokonalují v teoretických znalostech. Dovednosti, které získali při teoretické výuce využívají v odborném výcviku.

Pojetí výuky:

Při výuce se využívá výklad, besedy, písemná cvičení, exkurze, video, dataprojektor. Dle možností je během roku zařazena beseda s pracovníkem z oboru ze střediska odbytového či výrobního a jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.
Využívají se naučné a instruktážní filmy, názorné ukázky zakládání inventáře ve složité obsluze.
Žáci pracují v malých skupinách, probíhá kooperace a hledání vzájemných chyb při plnění úkolů.
Při výuce se používají odborné knihy a časopisy.

K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny speciální kurzy – barmanský kurz, kurz vyřezávání zeleniny a ovoce.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Známkou jsou ohodnoceny písemné práce žáků po ukončení jednotlivých tematických celků. Písemné práce jsou ve formě testu, samostatných úvah žáků na dané téma – sestavování jídelního lístku a menu. Součástí hodnocení je i aktivita žáků v hodinách.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodnému chování na veřejnosti, používá odborný slovník.

Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

Sociální kompetence – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů – naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

Informační a komunikační technologie – využívat informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracovat.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. Hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -zná látku z 1. ročníku	**1. Opakování učiva**	**2**
- uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku - zná správné pořadí pokrmů na jídelním lístku - zná správné pořadí nápojů na nápojovém lístku - umí sestavit jednoduché, složité a slavnostní menu - zná gastronomická pravidla a jejich význam pro společné stravování - zná správné teploty podávaných nápojů	**2. Gastronomická pravidla** Zásady sestavování jídelního lístku Druhy a náležitosti jídelního lístku Zásady sestavování nápojového lístku Druhy a náležitosti nápojového lístku Zásady sestavování restauračního a slavnostního menu	**16**
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - volí správné druhy skla - správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům masa	**3. Podávání studených nápojů** - servis a druhy studených nápojů nealkoholických a alkoholických	**18**
- ovládá techniku přípravy teplých nápojů - volí správné druhy inventáře na teplé nápoje	**4. Podávání teplých nápojů** - servis a druhy teplých nealkoholických a alkoholických nápojů Praktická ukázka – příprava kávy – turecké a vídeňské	**10**
- ovládá techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a využívá k tomu určený inventář (kaviár, ústřice, hlemýždi)	**5. Složitá obsluha – základní forma** Podávání jednoduchých chodů a speciálních druhů pokrmů Používání speciálního inventáře při servisu Praktická ukázka – příprava ovoce –	**12**

	před zraky hosta Video – ukázka	
- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí - je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy - dokáže sestavit nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek	**6. Společenská a zábavní střediska** Kavárny a kavárenské herny – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Vinárny a vinné sklepy – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Koliby, salaše, varieté, kabarety, bistra a moderní provozovny	**8**

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**58**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je, aby žáci vykonávali obchodně – provozní aktivity – sjednávají odbyt výrobků a služeb, provádějí vyúčtování, kalkulují ceny výrobků a služeb, orientují se v zabezpečení provozu akce, prezentují provozovnu, nabízí služby a výrobky, využívají prostředky podpory prodeje. Společensky vystupují a profesionálně jednají ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbají na estetiku v pracovních činnostech.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Odbyt a obsluha, Komunikace.

Učivo žáky seznamuje s různými druhy slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti, prostíráním slavnostní tabule pro různé příležitosti, seznamuje je se zvyky zahraničních hostů.
Žáci připravují slavnostní tabuli nejen po praktické stránce, ale sestavují protokol slavnostní akce a provádí závěrečné vyúčtování na základě získaných poznatků. Při výuce je kladen důraz na schopnost vést spolupracovníky při zajišťování těchto akcí.
Žáci se seznámí s jednotlivými pracovními činnostmi v ubytovacím středisku.

Pojetí výuky:

Je využívána forma výkladu a řízeného rozhovoru na základě získaných zkušeností žáků z jednotlivých pracovišť odborného výcviku.
Při teoretické výuce je využíváno didaktických pomůcek, video, dataprojektor. Dle možností je během roku zařazena beseda s pracovníkem z oboru ze střediska odbytového či výrobního.
Využívají se naučné a instruktážní filmy, názorné ukázky zakládání inventáře ve složité obsluze, seznamují se s plamennou kuchyní a zážitkovou gastronomií.
Žáci pracují v malých skupinách, probíhá kooperace a hledání vzájemných chyb při plnění úkolů.
Při výuce se používají odborné knihy a časopisy.
Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v odbytovém středisku.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka. Známkou jsou ohodnocovány průběžně během školního roku práce ve formách testu, které jsou vždy zařazeny na závěr probíraného tematického okruhu. Během roku jsou známkou ohodnoceny samostatné práce týkající se opakování z předchozích ročníků a práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žáci se vyjadřují a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávají věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se presentují při různých jednáních.

Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

Sociální kompetence – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů – naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

Informační a komunikační technologie – využívat informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracovat.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, chápat minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, hrdost na tradice a hodnoty svého národa.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -zná učivo z předešlých ročníků	**1. Opakování učiva**	**2**
-dokáže popsat různá ubytovací zařízení -charakterizuje jednotlivé funkce hotelové recepce -je seznámen s obsluhou v hotelovém pokoji a v hotelové hale	**2. Ubytovací závody** Rozdělení ubytovacích závodů -hotelový řád, etážová služba -jednotlivé oblasti hotelového provozu -hotelová hala – obsluha	**4**
-je seznámen s druhy slavnostních hostin -dokáže sestavit objednávku slavnostní hostiny -ovládá přípravu slavnostní tabule -ovládá banketní a rautovou obsluhu	**3. Slavnostní hostiny** Banket – druhy, objednávka, Přípravné práce, banketní obsluha Praktická ukázka prostření slavnostní tabule Raut a recepce – rozdíl, objednávka, přípravné práce, příprava nabídkových stolů, obsluha	**16**
-rozlišuje jednotlivé druhy slavnostních hostin – koktejl, číše vína, čaj o páté, zahradní slavnost -je seznámen se servisem pokrmů a nápojů na různých společenských akcích	**4. Ostatní slavnostní hostiny** Druhy, charakteristika, rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob	**8**
	5. Složitá obsluha – vyšší forma	**12**

-ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy – flambování, vykošťování, přípravu kávy a ovoce před hostem -je seznámen s potřebným inventářem na přípravu jednotlivých pokrmů u stolu hosta -zvládnutí jednotlivých kroků práce v moderní gastronomii	Podávání jednotlivých pokrmů u stolu hosta – míchání salátu, krájení masa, vykošťování ryb, flambování mas a moučníků Praktická ukázka míchání salátů Plamenná kuchyně a zážitková gastronomie	
-připravuje a servíruje míchané nápoje -zvládá vyjmenovat různé druhy míchaných nápojů -charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a someliéra	**6. Míchané nápoje** Pravidla při přípravě míchaných nápojů Druhy, rozdělení, použití Praktická ukázka – míchání koktejlů	**6**
-průběžně opakuje písemnou a ústní formou učivo k ZZ	**7. Opakování k závěrečným zkouškám** Průběžné opakování učiva	**10**

Učebnice: Salač, Gustav., Stolničení

Technika obsluhy a služeb I. II. díl

Stolničení v kostce

Vypracoval: Rychtaříková Dana

Školní vzdělávací program	**Technologie**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař-číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin. seznámit žáky s vybavením společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, moderními trendy přípravy potravin. Naučit žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin. Naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů. Vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, základy přírodních věd a odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Pojetí výuky:

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, video produkce, přednášky (hygienické normy). Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků, 2x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace. Žáci jsou schopni využívat k učení zkušenosti jiných lidí a kriticky hodnotit výsledky svého učení. Žáci využívají informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracují.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce - vysvětlí účel kritických bodů - zná historická data gastronomie - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	**1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Základní pravidla hygieny v provozovnách veřejného stravování: hygiena – osobní, pracoviště, pomůcek a potravin. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Kritické body HACCP Historie v gastronomii Členění výrobního střediska z hlediska jeho funkce	**4**
-rozezná jednotlivé technologické úpravy potravin -využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	**2. Předběžná úprava základních druhů potravin** Charakteristika technologických úprav potravin a jejich rozdělení z časového a tepelného hlediska Opracování potravin rostlinného původu – zelenina, ovoce, brambory, obiloviny a luštěniny Opracování jatečného masa, drůbeže, zvěřiny a ryb -mletí, tření, lisování, rozmrazování, šlehání, blanšírování, kořenění	**4**
- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám	**3. Základní tepelné úpravy** Zásady při vaření a zadělávání potravin Zásady při pečení, konfitovaní a smažení potravin Zásady při zapékání, gratinování, Úpravě na rožni, roštu, grilu, mikrovlnné peci, konvektomatech, papilotě a další úpravy	**10**
- vysvětlí význam polévek - rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny polévek - popíše technologické postupy přípravy různých druhů polévek	**4.Základní technologické úpravy polévek** Význam, rozdělení a dávkování polévek Vývary a hnědé polévky Zavářky a vložky do polévek Bílé polévky Speciální a studené polévky Čištění, zesilování a zjemňování polévek Normování	12
- vysvětlí význam omáček - rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny omáček - uvede technologické postupy a přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky	**5. Základní technologické úpravy Omáček** Význam a základní rozdělení omáček Základní hrubé bílé omáčky Základní hrubé hnědé omáčky Základní jemné teplé a studené omáčky	12

	Omáčky k hovězím masům Speciální omáčky	
- vysvětlí dávkování jednotlivých skupin příloh - uvede technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy	**6. Základní technologické úpravy příloh a doplňků k jídlům** Druhy a dávkování příloh Přílohy z brambor Přílohy z mouky (knedlíky a noky) Přílohy z rýže a těstovin Přílohy z luštěnin Přílohy ze zeleniny, jednoduché saláty	10
-popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy	**7. Bezmasá jídla** Bezmasá jídla ze zeleniny a luštěnin Bezmasá jídla z rýže a těstovin Bezmasá jídla z brambor a hub Bezmasá jídla z krup Jídla z vajec a sýrů Jídla moučná	10
	8. Opakování učiva	4

Ročník	**2.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**66**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je prohlubovat znalosti získané v 1. ročníku, poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného původu, dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů. Cílem je vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, hospodárnému využívání potravin. Důležité je zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů z jatečných mas (jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina). Žáci se obeznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže a zvěřiny, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami. Poslední tematický celek je věnován přípravě pokrmů z mletých mas.

Pojetí výuky:

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Poznatky žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace předávají ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování. Pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace.

Žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. Absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Žáci využívají informace ze sítě Internetu, tisku, efektivně s nimi pracují.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -shrnutí a navázání na učivo z 1. ročníku	**1. Úvod do učiva**	**2**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů – popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z hovězího masa - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy	**2. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů z hovězího masa** Rozdělení a použití jednotlivých částí Dávkování a porcování masa Příprava základů, předběžná příprava masa Příprava hovězího masa vařením Příprava hovězího masa pečením Příprava hovězího masa dušením-guláše, plněné závitky, roštěnky, hovězí roštěná, hovězí filé a rolády Práce s recepturami a předpisy	**12**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa -volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z telecího masa - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - dohotovuje a expeduje pokrmy	**3. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů z telecího masa** Rozdělení a použití jednotlivých částí Dávkování a porcování masa Příprava telecího masa vařením a zadělávaním Příprava telecího masa dušením Příprava telecího masa pečením a smažením Práce s recepturami a předpisy	**6**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z vepřového masa - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy	**4. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů z vepřového masa** Rozdělení a použití jednotlivých částí Dávkování a porcování masa Příprava vepřového masa vařením, dušením, pečením a smažením Příprava uzeného masa Použití a zpracování slaniny Speciální výrobky z vepřového masa (vepřové hody) Práce s recepturami a předpisy	**10**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíka - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy	**5. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíka** Rozdělení a použití jednotlivých částí Dávkování a porcování Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího masa – vařením, dušením, pečením, smažením Příprava pokrmů z králíka Práce s recepturami a předpisy	**10**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé	**6. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů**	**6**

druhy ryb a ostatních vodních živočichů - popíše předběžnou přípravu pokrmů z ryb a ostatních vodních živočichů - popíše technologické postupy přípravy pokrmů z ryb a ostatních živočichů - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - volí vhodnou přílohu k pokrmu	**z ryb a ostatních vodních živočichů** Předběžná úprava sladkovodních a mořských ryb, porcování Charakteristika druhů ryb, jejich využití Příprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením a gratinováním Úprava ostatních živočichů Práce s recepturami a předpisy	
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z drůbeže - pracuje s normami a recepturami - volí vhodnou přílohu k pokrmu	**7. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů z drůbeže** Předběžná úprava, vykošťování, porcování Příprava drůbeže vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením Práce s recepturami a předpisy	**6**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – ze zvěřiny - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - volí vhodnou přílohu k pokrmu	**8. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů ze zvěřiny** Rozdělení a použití jednotlivých částí Dávkování a porcování Předběžná úprava a příprava pokrmů ze zvěřiny nízké, vysoké, černé a pernaté Práce s recepturami a předpisy	**6**
- popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – z mletého masa a vnitřností - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - volí vhodnou přílohu k pokrmu	**9. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů z mletého masa a vnitřností** Rozdělení a využití jednotlivých vnitřností Příprava pokrmů z vnitřností Příprava masových směsí a kašovin Příprava salmis, salpikon, ragů a kroket Práce s recepturami a předpisy	**6**
	10. Shrnutí učiva	**2**

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**2 týdně**	**58**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů, vést žáky k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů, prohlubovat a doplňovat znalosti získané v 1. a 2. ročníku jako např. tepelné úpravy, nejkvalitnější části jatečných mas, ryb, zvěřiny a drůbeže. Cílem je vést žáky především k upevňování zásad přípravy pokrmů a zásad jejich expedice, důraz je vždy kladen na hospodárné využívání potravin, upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, moučníků, teplých nápojů, dietních pokrmů, pokrmů diferencované stravy. Žáci se obeznámí s progresivní formou přípravy pokrmů, s přípravou pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách a s administrativními pracemi ve výrobním středisku.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potraviny a výživa, základy přírodních věd a odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Pojetí výuky:

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace jsou předávány ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, potravinářské výstavy. Probrané učivo je prohlubování pomocí frontálního opakování. Pro výuku je využívána odborná literatura (studená kuchyně, receptury dietních pokrmů, odborná literatura), video produkce.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků, 2x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace. Žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. Absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně, uplatňovat hledisko odborné, ekonomické, ekologické.

Člověk a svět práce – vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Člověk a digitální svět – využívat digitální technologie k vyhledávání informací, vyjádření svých názorů, získávání informací z různých zdrojů, k prezentaci svých prací

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: -navázání na učivo z 2. ročníku	**1. Úvod**	**2**
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – na objednávku - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodnou přílohu k pokrmu	**2. Technologické postupy přípravy tradičních i moderních pokrmů na objednávku** Technika přípravy a vhodnost jednotlivých druhů mas Příprava pokrmů z hovězího, telecího, vepřového, skopového a drůbežího masa Použití vhodných příloh a doplňků Příprava pokrmů na anglický způsob, v papilotě, alobalu a gril. kleštích Práce s recepturami a předpisy	**10**
- vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů - volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – studené kuchyně - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - dohotovuje a expeduje pokrmy studené kuchyně	**3. Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně** Studené předkrmy a pokrmy Majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla Chlebíčky, chuťovky Jídla ze sýrů, zeleniny, vajec Složité saláty Jídla z ryb, příprava a podávání kaviáru Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny Nářezy, stud. mísy, speciality st. kuchyně Práce s recepturami a předpisy	**10**
- vysvětlí význam a dávkování teplých Předkrmů - volí vhodné suroviny pro přípravu teplých předkrmů - připravuje teplé předkrmy dle receptur teplých pokrmů	**4. Příprava teplých předkrmů** Předkrmy z vajec a sýrů Předkrmy z masa a vnitřností jat. zvířat Předkrmy z drůbeže a ryb Předkrmy ze zeleniny a ovoce Speciální teplé předkrmy Práce s recepturami a předpisy	**8**
-orientuje se v kuchyních cizích zemí,	**5. Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní a**	**6**

charakterizuje použité suroviny -sestaví nabídku pokrmů pro zahraniční hosty	**vlastní kalkulace** Příprava pokrmů kuchyní Evropy Příprava pokrmů ostatních zahraničních kuchyní Stravovací zvyklosti cizích národů	
- vysvětlí význam a dávkování moučníků - připravuje teplé i studené nápoje - připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů - zná základní druhy těst - připravuje teplé a studené nápoje	**6. Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů** Základní druhy těst, charakteristika a použití Náplně, polevy, krémy, sladké omáčky Jednoduché a složité moučníky Základní druhy zmrzlin a zmrzlinové poháry Teplé a studené nápoje	**8**
- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - různé druhy diet - sestaví menu pro dietní stravování - připravuje dietní pokrmy	**7. Dietní jídla a diferencovaná strava** Požadavky na přípravu dietních jídel Příprava dietních jídel a moučníků Základy diferencované stravy Speciální přípravy pokrmů	**4**
- uvede některé pokrmy z průmyslově opracovaných surovin - používá polotovary k výrobě pokrmů	**8. Progresivní příprava jídel** Příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin Příprava pokrmů z polotovarů, zmrazených surovin a konzerv Centralizace výroby pokrmů	**4**
- vysvětlí význam přípravy pokrmů mimo výrobní středisko - popíše zásady při dokončování pokrmů před hostem - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání - sestaví menu pro piknik	**9. Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách** **příprava – dokončování pokrmů mimo** **výrobní středisko** Příprava pokrmů v dopravních prostředcích Příprava pokrmů v přírodě	**2**
- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	**10. Administrativní práce ve výrobním středisku**	**2**
-příprava k ZUZ -shrnutí učiva 1., 2., 3. ročníku	**11. Souhrnné opakování**	**2**

Učebnice: Runštuk, J.: Receptury teplých pokrmů. Praha, IQ 147, 1995

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie pokrmů I a II. Praha, Merkur. 1994

Matejka, M., Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů I. Praha, Merkur. 1994

Vypracoval: Nagy Michal

Upravila: Ing. Petra Škrášková

Školní vzdělávací program	**Zařízení provozoven**
Kód a název vzdělávacího programu	**65–51–H / 01 Kuchař – Číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávajícího programu	**od 1. září 2022**

Název předmětu:	**ZAŘÍZENÍ ZÁVODU**	**1. ročník**	**1 hod. týdně**
		Celkem	**33 hod.**

Ročník:	**1.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1.týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je seznámit žáky s formami společného stravování, vybavení provozoven a problematikou jejich členění podle kategorií a tříd, naučit získané vědomosti a dovednosti využívat v praxi. Splnění tohoto úkolů předpokládá trvalou spolupráci s hotelovými a gastronomickými provozy. Důležitý je také soustavný zájem žáků o studium nových trendů v naší i zahraniční odborné literatuře. Úkolem je žáky naučit usilovat o nejvyšší možnou kvalitu v oblasti vybavení provozoven a tím zajistit kvalitní služby v oblasti stravování a ubytování.

Charakteristika učiva:

Učivo je zaměřeno na získávání vědomosti a dovednosti, které jsou důležité pro vykonávání činností v hotelnictví a gastronomii. Učivo zahrnuje požadavky pro výstavbu závodů společného stravování a ubytovacích závodů. Žáci se seznámí se základním a moderním vybavením v jednotlivých střediscích, seznámí se s konstrukcí a využitím spotřebičů v kuchyni, vybavením odbytových a ubytovacích středisek. Naučí se základům hygieny, bezpečnosti práce a požární ochrany.

Pojetí výuky:

Výuka v předmětu zařízení provozoven probíhá formou teoretického vyučování v návaznosti na povinnou odbornou praxi. Žáci se naučí využívat získané teoretické poznatky při řešení praktických úkolů v provozní praxi. Při teoretické výuce bude využívána odborná literatura, audiovizuální technika, obrazový materiál podle probíraných témat. Ve výuce je zařazeno řešení praktických úkolů pro jednotlivce i malé skupiny žáků. Dle možností se uskutečňují exkurze v moderních výrobních střediscích.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení je zaměřeno na schopnost vyjadřovat se v písemné i ústní formě k různým zadaným otázkám a úkolům. Podkladem pro hodnocení jsou zejména zpracované práce na vybrané tematické celky. Dále je využíváno písemné zkoušení, ústní zkoušení, prověřování odborných znalostí při řešení konkrétních úkolů vyplývajících z praxe.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si během studia při řešení úkolů rozvíjejí sebevědomí, odpovědnost a umění žít společně s jinými lidmi. Seznámí se s historií české gastronomie v souvislosti s politickou a ekonomickou situací. Žáci získají přehled o postavení člověka v přírodě a vlivech prostředí na jeho zdraví a život. Používají základní digitální nástroje k odbornému zaměření a využívají je k plnění odborných úkolů a praktických cvičení.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: - definuje spol. stravování a jeho význam - uvádí praktická a technická řešení - zná praktická členění středisek závodů - umí popsat dispoziční prostory středisek	**1. Formy společného stravování** - členění společného stravování - zásady technického řešení gastro. závodů - umístění a velikost závodů - instalační vybavení provozoven - druhy středisek – výrobní střediska - odbytová střediska ubytovací, ekonomická a techn. střediska	**7**
- zná a umí popsat zákl. druhy používaných zařízení - jejich význam a přínos při výrobě pokrmů - umí vysvětlit jejich umístění v kuchyni - popisuje konstrukci zařízení a využití v kuchyni - je si vědom nutnosti zvýšení opatrnosti, bezpečnost při práci a dodržení hygienických postupů během práce a po práci	**2. Základní vybavení výrobních středisek** - váhy, pracovní stoly, dopravní vozíky - nádobí a náčiní - zařízení pro mechanické zpracování potravin - stroje na čištění zeleniny a brambor - univerzální stroje a drobné strojky - stroje na zpracování masa - řezačky na maso, kutry, nářezové stroje - pila na kosti - stroje na dělení a zpracování těst hnětače těst a dělící stroje	**7**
- umí pojmenovat a rozlišit různé druhy spotřebičů - uvědomuji si jejich význam a použití k tepelným úpravám - umí popsat jejich konstrukce a vytápění - mají informace a využívají je v praxi v oblasti bezpečnosti a hygieny práce	**3. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů** - sporáky, kotle - zařízení pro smažení a pečení - smažící pánve, cukrářské pece - grily, mikrovlnné trouby, konvektomaty - horkovzdušné pece	**7**
- vysvětlí význam a umístění umyváren ve výrobním středisku - umí popsat jednotlivá pracoviště a jejich vybavení, princip mytí a čištění	**4. Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní** - zařízení pro výrobu teplé vody - mycí dřezy, mycí stroje - stroje na čištění stříbra a skla - hygiena a bezpečnost na pracovišti	**2**

- chápe význam a umístění těchto zařízení v kuchyni - umí popsat jejich konstrukce, vytápění - zná možné druhy konstrukčních řešení - zná vlivy tepla na pokrmy	**5. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple** - zařízení pro ohřev inventáře - vliv tepla na pokrmy - zařízení pro výdej teplých pokrmů a nápojů - zařízení pro převoz jídel a nápojů	**3**
- vyjmenuje jednotlivé sklady, jejich umístění v provozu, vybavení skladů, skladované potraviny, materiál - objasní význam chlazení, zná prostředky a jednotlivá zařízení pro chlazení a mražení potravin - zvládá hygienu a údržbu těchto zařízení	**6. Sklady, chladící a mrazící zařízení** • význam skladování potravin a materiálu - druhy skladů a jejich vybavení • způsoby chlazení, chladící prostředky • druhy chladících zařízení • druhy mrazících zařízení • prodejní automaty • údržba a hygienické čištění	**4**
- orientuje se v pojmenování jednotlivých kategorií odbytových středisek - zná jejich vybavení vhodným nábytkem - umí pojmenovat používaný inventář - zná kategorie ubytovacích závodů a jejich možné vybavení - má přehled o moderní výpočetní technice a programovém vybavení středisek hotelu	**7. Odbytová a ubytovací střediska** • členění odbytových středisek • vybavení středisek – nábytek, inventář, dekorace • kategorie ubytovacích závodů a jejich vybavení, recepce, hotelová hala, lůžková část, ostatní prostory • moderní informační a řídící systémy hotelu • hygiena a bezpečnost v odbytových a ubytovacích střediscích	**3**

Učebnice: Cón, F. : Zařízení provozoven v kostce, Ratio
Černý, J. : Moderní kuchyně, Ratio
Salač, G. : Stolničení, Fortuna, 2001

Vypracoval: Rychtaříková Dana

Školní vzdělávací program	**Speciální gastronomie**
Kód vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2022**

Název předmětu **SPECIÁLNÍ GASTRONOMIE** **2. – 3. ročník 1 hod. týdně**

Celkem 62 hod.

Ročník	**2.**	**Celkem**
Počet hodin	**1 týdně**	**33**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je prohlubovat a rozšiřovat znalosti získané v 1. ročníku, poskytovat žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin rostlinného a živočišného původu, dbát na dodržování zásad racionální výživy – alergeny, v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů. Seznámit žáky s moderními trendy, plamennou kuchyní a zážitkovou gastronomií. Cílem je vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, hospodárnému využívání potravin. Důležité je zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů.

Je zařazeno učivo o přípravě speciálních pokrmů. Žáci se seznámí s přípravou speciálních hnědých a bílých polévek, národních, krajových a studených polévek; s přípravou speciálních omáček; s předběžnou přípravou a tepelnými úpravami studenokrevných živočichů; úpravou selete a pokrmů v papilotě. Obeznámí se s jednotlivými i méně známými druhy koření a jeho využitím. Poslední tematický celek je věnován přípravě pokrmů a specialit ve staročeské kuchyni. Využívání staročeských pokrmů v moderním pojetí.

Pojetí výuky:

Velký důraz je kladen n a samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury i na základní vědomosti žáků získané v prvním i v druhém ročníku. Poznatky žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, získané informace předávají ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze. Probírané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování a rozšiřuje získané základní vědomosti. Pro výuku jsou využívány nákresy, obrazové materiály a videoprojekce.
Žáci pracují v malých skupinách, probíhá kooperace a hledání vzájemných chyb při plnění úkolů.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovednosti a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění. Absolventi jsou schopni uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti. Žáci jsou schopni

využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, uvědomovat sivé přednosti, meze i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. Žáci jednají hospodárně, adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivnosti ale i hledisko ekologické. Používají základní digitální nástroje k odbornému zaměření a využívají je k plnění odborných úkolů a praktických cvičení.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - seznámí se s charakteristikou a významem předmětu - navázání na učivo 1. ročníku	**1. Úvod do učiva**	**1**
- zná ne-jen základní úpravy polévek, ale i různá specifika speciálních polévek, možnosti úprav a podávání, vhodné kombinace surovin, servis a možnosti dochucování	**2. Speciální polévky** Význam a rozdělení polévek Zesilování, čištění, levírování a přibarvování polévek Speciální vývary – hovězí, drůbeží, z ryb, zvěřiny a skopového masa Speciální bílé polévky Zvláštní polévky (národní, studené, ovocné, pivní a vinné) Ochucování polévek alkoholem před hostem	**5**
- zná speciální úpravy omáček, různé varianty jejich využití při přípravě masitých i bezmasých pokrmů	**3. Speciální omáčky** Význam a rozdělení omáček Speciální omáčky hrubé bílé Speciální omáčky hrubé hnědé Speciální omáčky jemné teplé a studené Ostatní speciální omáčky	**7**
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy u jednotlivých druhů - využívá znalostí různých tepelných úprav - zná základní technologické postupy - pracuje s odbornou literaturou - umí dohotovovat a expedovat pokrmy	**4. Úprava vybraných studenokrevných živočichů** Základní charakteristické znaky Předběžná úprava, příklady pokrmů Podávání jednotlivých druhů - úprava raka, humra, langusty - úprava kraba, krevet, scamp - úprava hlavonožců - úprava měkkýšů - úprava žab, želv a šneků	**17**
- zná technologické postupy příprav pokrmů - umí dohotovovat a expedovat pokrmy	**5. Zážitková gastronomie a plamenná** kuchyně	**2**
- umí využívat papilotu při přípravě pokrmů - umí expedovat pokrmy a servírovat je hostům	**6. Úprava pokrmů v papilotě** Charakteristika a význam úpravy Úprava pokrmů z ryb, drůbeže, jatečného masa a vnitřností v papilotě	**5**
- rozezná jednotlivé druhy koření, jejich charakteristiku, využití a zvláštnosti	**7. Využití koření při přípravě studených, teplých pokrmů a moučníků** Význam a dělení koření Charakteristika a využití koření Praktické ukázky různých druhů koření	**5**
-zná staročeská jídla a jejich výrobní postupy, zvláštnosti i krajové odlišnosti	**8. Speciality staročeské kuchyně v moderním pojetí** Charakteristika kuchyně a její význam	**6**

	v dějinách naší gastronomie Příklady pokrmů a technolog. úpravy	
-souhrnné opakování	**9. Shrnutí učiva**	**2**

Ročník: **3.** **Celkem**
Počet hodin: **1 týdně** **29**

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je seznámit žáky se základními informacemi o světových kuchyních, sousedních zemí, středomoří a asijské kuchyně. Žák má získat odborné znalosti z oblasti pokrmů a nápojů týkající se různých etnik a národních zvyklostí, ve vazbě na gastronomii.
Žák získává základní informace o výrobě, skladování, degustaci vín a zákonech – Vinařský zákon.

Charakteristika učiva:

Učivo je zaměřeno na získávání odborných vědomostí, které jsou důležitou součástí pro výkon kvalitních pracovních činností obsluhujících pracovníků. Žák se seznámí se základními informacemi – zvyky, návyky, respektuje multikulturní pravidla pro danou zemi.
Žáci se seznámí s pojmem – Someliér, uměním podávat a ošetřovat víno. Další vědomosti jsou zaměřeny na výrobu vín, vinařských oblastí ČR, vín ze zahraničí.
Žák se seznámí s práci barmana a baristy, vybavením pracoviště a charakterem nápojů.

Pojetí výuky:

Forma výuky probíhá formou teoretického vyučování v návaznosti na povinnou odbornou praxi. Žáci se naučí využívat získané teoretické poznatky při řešení úkolů v provozní praxi.
Při teoretické výuce bude využívána odborná literatura, audiovizuální technika, gastronomické rekvizity – inventář, gastronomická dokumentace podle probíraných témat.
V hodinách jsou zadávány úkoly pro jednotlivce i pro skupiny žáků. Kromě samostatnosti a odpovědnosti se posiluje i výuka týmové práce.

Hodnocení výsledků:

Hodnocení je zaměřeno na schopnost vyjadřovat se v ústní a písemné formě k různým otázkám a úkolům. Podkladem pro hodnocení jsou zejména zpracované práce navazující na jednotlivé tematické celky a názorná ukázka jednotlivých kroků při nabídce. Dále je využíváno písemné, ústní zkoušení, prověřování odborných znalostí při řešení konkrétních úkolů vyplývajících z praxe.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Žáci si během studia při řešení úkolů rozvíjejí své sebevědomí, odpovědnost a umění žít společně s jinými lidmi. Seznámí se s vyššími formami obsluhy a možnosti kvalitnějšího uplatnění na trhu práce. Mezi klíčové dovednosti je schopnost kvalitní komunikace, vyjadřovat se přiměřeně písemně ústně. Naučit se kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu druhých. Používají základní digitální nástroje k odbornému zaměření a využívají je k plnění odborných úkolů a praktických cvičení.

Výsledky vzdělávání a kompetence **Tematické celky** **Hod.**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - zná základní informace o kuchyních - umí popsat vyjmenovat zvyky a návyky - zná nejznámější pokrmy a jejich technologické postupy - vyjmenuje charakteristické potraviny a nápoje pro danou zemi - umí sestavit vhodné menu se znalostí národních zvyklostí - dovede popsat tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii	1. **Světové kuchyně** Kuchyně sousedních zemí: Německo Polsko Rakousko Maďarsko Slovensko Balkánské státy Severské státy	**10**
- zná základní informace o kuchyních - umí popsat vyjmenovat zvyky a návyky - zná nejznámější pokrmy a jejich technologické postupy - vyjmenuje charakteristické potraviny a nápoje pro danou zemi - umí sestavit vhodné menu se znalostí národních zvyklostí - dovede popsat tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii	**2. Středomořská kuchyně** Španělsko Itálie Francie Řecko Turecko	**7**
- zná základní informace o kuchyních - umí popsat vyjmenovat zvyky a návyky - zná nejznámější pokrmy a jejich technologické postupy - vyjmenuje charakteristické potraviny a nápoje pro danou zemi - umí sestavit vhodné menu se znalostí národních zvyklostí - dovede popsat tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii	**3.Asijské kuchyně** Japonsko Korea Čína Thajsko	**7**
- zná vinařský zákon a charakteristiku běžných bílých a modrých odrůd - orientuje se ve výrobě vín tichých a šumivých - dovede popsat skladování, ošetřování a nemoci vína - Znalosti o víně uplatní při jeho nabídce, servisu, zná požadované teploty nabízených vín - zná vhodné typy sklenic pro určitý druh nápoje a jiný inventář - ví, jak postupovat při degustaci vína a jeho hodnocení - ovládá sestavení nápojových, vinných lístků	**5. Vinné odrůdy** - Vinařský zákon, odrůdová kniha vín - Hrozny a jejich zpracování - Výroba bílých a růžových vín - Výroba červených vín, šumivých vín - Skladování, ošetřování vína, servis archivních vín - Degustace vín, jeho současné etikety vín - Skleněný inventář, druhy sklenic, doplňkový inventář pro servis - Nápojový lístek, druhy, náležitosti sestavení vinného lístku	**11,5**

Učebnice: Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 2001
Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Merkur 1993
Brown, G., Hepnerová, K.: Příručka číšníka Grada 1996
Michlovský, M., Lukeš, V., Andresová, I.: Slabikář vinařství, 2003
Ševčík, V., Dvořák, I.: Hledání pravdy o víně, Sommelierství, Grada, 2003
Casamayor, P.: Umění degustace, Fragment, 2004
Malík, F.: Ze života vína, Filip Trend, 2003
Sedláček, I., Kočí, M.: Nápoje, příprava a podávání, Computer Press, 2003
Mikšovič, A.: Bar –provoz, produkt, OFF, s.r.o.,1999
Řešátko., Nodl, J.: Kuchařská technologie, Merkur 1990
Brmlík, E., Romaňuk, J., Technologie přípravy pokrmů I, II, III, Merkur 1983

Vypracoval: Rychtaříková Dana

Školní vzdělávací program	**Odborný výcvik**
Kód a název vzdělávacího programu	**65-51-H/01 Kuchař – číšník**
Délka a forma studia	**tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání	**střední vzdělání s výučním listem**
Platnost vzdělávacího programu	**od 1. září 2025**
Úprava – dodatek	**červen 2026**

Název předmětu	**ODBORNÝ VÝCVIK**	**1. ročník**	**15 hod. týdně**
		2. – 3. ročník	**16,5 hod. týdně**

Ročník	**1.**	**Celkem**	**Celkem 1 518 hod.**
Počet hodin	**15 týdně**	**495**	

Pořadí a časové zařazení tematických celků odborného výcviku může být upraveno podle provozních podmínek jednotlivých pracovišť.

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu.

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů.

Rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se základy normování z Teplých norem a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, dokáže připravit základní i speciální druhy hnědých a bílých polévek a ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček i omáček typických pro českou kuchyni.
Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli dodržovat zásady a předpisy BOZP, pracovali kvalitně a vážili si práce jiných lidí.

Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech.

Pojetí výuky:

Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání.
Žáci respektují ekologické normy a šetření energií při své práci.
Žáci se zúčastňují na pracovištích různých akcí – bankety, rauty, kongresy.

Součástí odborného výcviku je vedení záznamů o průběhu praxe formou týdenních pracovních listů, ve kterých žáci uvádějí konkrétní vykonané činnosti.

Hodnocení výsledků:

Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen. Na hodnocení se

podílejí i jednotliví instruktoři na pracovištích, kde žák vykonává odborný výcvik.
Podle množství a kvality vykonané práce, je žák hodnocen i finančně formou kapesného (hodnocení je prováděn na základě dosažených pracovních výsledků a plnění jednotlivých úkolů s ohledem na množství odpracovaných hodin).

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, aby se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, uměl řešit konfliktní situace a zodpovědně zacházel se všemi surovinami a choval se ekonomicky a ekologicky. Žáci jsou vedeni k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace. Podporováni jsou v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	**1. Úvod** - základní hygienické předpisy - bezpečnost, ochrana zdraví - právní předpisy, požární ochrana - povinnosti kuchaře – pomůcky - povinnosti číšníka – pomůcky - seznámení s inventářem - základy normování	**20**
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska - rozlišuje malý a velký stolní inventář - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb	**2. Pracovní činnosti** Příprava výrobního střediska – základní technologické kuchařské dovednosti – krájení Příprava odbytového střediska -základní pravidla obsluhy	**30**
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin - zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů	**3. Předběžná úprava** Předběžná úprava potravin – vážení, škrabání, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování Základní tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení	**60**
-pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	**4. Základní technologické úpravy polévek** Příprava bílých a hnědých polévek, jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, dochucování a zjemňování	**45**
- zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit - ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně	**5. Základní technologické úpravy omáček** Příprava jednotlivých druhů – základní bílé a hnědé omáčky, omáčky k vařenému hovězímu masu	**50**
- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh	**6. Gastronomická pravidla** Sestavování jídelních a nápojových lístků	**20**

z různých druhů základních surovin - dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům dle zásad racionální výživy	Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi	
- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin - dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům dle zásad racionální výživy	**7. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům** Příprava jednotlivých druhů příloh – z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin Příprava doplňků k hlavním jídlům Bezmasá jídla – z brambor, rýže, sýrů, těstovin, vajec a luštěnin	**150**
- připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek, po ukončení provede úklid	**8. Jednoduchá obsluha** Snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny, večeře	**55**
- dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	**9. Opakování a upevňování učiva**	**60**

Pořadí a časové zařazení tematických celků odborného výcviku může být upraveno podle provozních podmínek jednotlivých pracovišť.

Ročník 2. Celkem
Počet hodin 16,5 týdně 544,5

Charakteristika vzdělávání:

Cílem předmětu je, aby žáci ovládali technologii přípravy pokrmů – technologické postupy přípravy, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, respektují trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, samostatně sestavují jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, masa ryb, drůbeže, zvěřiny, na využití masa skopového, jehněčího, na využití vnitřností a na rozšíření znalostí. Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy a seznamuje se se systémy obsluhy a jednotlivými formami prodeje, seznámí se s technikou složité obsluhy. Dokáže obsluhovat pivní zařízení a volit správné formy skladování jednotlivých druhů nápojů.
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli dodržovat zásady a předpisy BOZP, pracovali kvalitně a vyvážili si práce jiných lidí.
Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

Pojetí výuky:

Při odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky, využívá se skupinová práce i samostatná, systematicky je pracováno s recepturami teplých a studených pokrmů. Využívají se moderní technologická zařízení ve výrobním a odbytovém středisku. Důraz se klade na samostatné zvládnutí některých odborných činností, které se žák naučil v prvním ročníku. Žáci respektují ekologické normy a šetření energií při své práci. Žáci se zúčastňují různých akcí – bankety, rauty, kongresy, breafingy.

Součástí odborného výcviku je vedení záznamů a průběhu praxe formou týdenních pracovních listů, ve kterých žáci uvádějí konkrétní vykonané činnosti.

Hodnocení výsledků:

Je používáno slovní i numerické.

Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracovává a následně používá při výrobě jídel. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i instruktorem na závodě, který je jmenován ředitelem školy. Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků a na základě plnění jednotlivých úkolů. Je přihlíženo k přístupu jednotlivých žáků k plnění úkolů a ke snaze se samostatně zapojovat.
Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, aby se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám a stal se plnoprávným členem společnosti, který umí řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě a dokáže si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi – HACCP	**1. Úvodní hodiny** -základní hygienické předpisy -bezpečnost práce a hygienické předpisy -seznámení s učivem II. ročníku -seznámení s pravidly HACCP	**19,5**
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny	**2.Jednoduchá obsluha** Systémy obsluhy a formy prodeje -systém vrchního číšníka -obvodový systém obsluhy -prodejní automaty, bufety, doplňkový prodej při různých akcích	**55**
- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy	**3. Úprava masa jatečných zvířat** Hovězí maso – opracování, úprava, dávkování, porcování, úprava základů, tepelná úprava Telecí maso – opracování, úprava, tepelná příprava Vepřové maso – rozdělení, použití, dávkování, porcování, tepelná úprava, uzené maso	**120**
- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - chová se profesionálně, řeší možné	**4. Složitá obsluha – základní forma** Základní pravidla při složité obsluze Technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd Recepce, rauty, koktejly, bankety Podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy při složité obsluze	**70**

nehody při obsluze		
- pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného nápoje a druhu pokrmu - prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů	**5. Nápoje teplé a studené** Skladování a ošetřování nápojů, Způsob podávání Obsluha a údržba pivního zařízení, servis piva	**55**
- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat - umí je vhodně použít a zvolit vhodné tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení - dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském pracování	**6. Maso ostatních jatečných zvířat** Skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí maso Tepelné úpravy jednotlivých druhů – vaření, dušení, pečení, smažení Rozdělení, použití, porcování Použití vnitřností Mletá masa – tepelné úpravy, příprava a kořenění	**100**
- prohlubuje a rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny - ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností	**7. Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny** Využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny a použití jejich vnitřností	**50**
- samostatně dokáže vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	**8. Opakování a upevňování probraného učiva**	**75**

Ročník	**3.**	**Celkem**
Počet hodin	**16,5 týdně**	**478,5**

Pořadí a časové zařazení tematických celků odborného výcviku může být upraveno podle provozních podmínek jednotlivých pracovišť.

Charakteristika vzdělávání:

Předmět rozvíjí aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.

Cílem předmětu je naučit žáka samostatně vykonávat obchodně – provozní aktivity, žák sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování, dovede objednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, kalkuluje cenu výrobků a služeb.

Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb a zohledňoval požadavky klienta či zákazníka.

Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace. Při odborném výcviku je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel na objednávku z jednotlivých druhů masa jatečných zvířat i z masa ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností. Věnuje se

pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, přípravě moučníků a moučných jídel. Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování. V odbytovém středisku se klade důraz na zvládnutí zásad vyšší formy složité obsluhy se zaměřením na činnost obsluhujícího před hostem – flambování, vykosťování, porcování, příprava ovoce a kávy. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli dodržovat zásady a předpisy BOZP, pracovali kvalitně a vážili si práce své i jiných lidí.

Pojetí výuky:

Průběžně se využívá výklad, demonstrační metody, ukázky jednotlivých pracovních činností, týmové práce, praktická cvičení a besedy s odborníky. Žáci respektují ekologické normy a šetření energií při své práci. Ve třetím ročníku je základem zvládnutí úkolů jak v kolektivu, tak i samostatně. Ověřují se znalosti získané v průběhu učebního oboru na dalších pracovištích odborného výcviku.

Součástí odborného výcviku je vedení záznamů a průběhu praxe formou týdenních pracovních listů, ve kterých žáci uvádějí konkrétní vykonané činnosti.

Hodnocení výsledků:

Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány úkoly – normování, které žák samostatně vypracovává a následně využívá při výrobě pokrmů. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen – mistrem odborného výcviku a instruktorem, který na závodě dohlíží na jeho práci, chování, docházku a aktivní přístup ke svěřeným úkolům.

Je přihlíženo k přístupu jednotlivých žáků k plnění úkolů a ke snaze samostatně se zapojovat a pomáhat spolužákům v jejich činnosti.

Dle kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně.

Přínos předmětu k průřezovým tématům:

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Žák by si měl uvědomit význam vzdělání pro život, měl by jednat hospodárně se surovinami z hlediska ekonomického i ekologického, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a umět si vyhledat odborné informace pro profesní uplatnění. Žák by si měl být vědom náročnosti zvoleného oboru, měl by se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, umět se přizpůsobit pracovním podmínkám, dokázat se vhodně prezentovat při jednání s potencionálními zaměstnavateli, stát se plnoprávným a hodnotným členem společnosti. Žáci jsou vedeni k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace. Podporováni jsou v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod.
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCP	**1. Úvod** - bezpečnost práce, hygienická pravidla - seznámení s učivem 3.ročníku - seznámení s HACCP	**10**
	2. Příprava jídel na objednávku	**85**

- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů - dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu - volí správné druhy příloh a obloh - je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám - volí správné druhy masa k minutkové úpravě	Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností Úprava minutek na anglický způsob, grilováním na roštu a rožni, smažením	
- se naučí přípravě specialit studené kuchyně - předkrmy a pokrmy - naučí se vkusnému provedení a zdobení - musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování	**3. Studená kuchyně** Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – výrobky v aspiku, plněná zelenina, majonéza, chlebíčky, chuťovky a speciality st. kuchyně	**50**
- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti	**4. Teplé předkrmy** Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů, druhy, rozdělení, úpravy	**45**
- připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů - snižuje energetickou hodnotu moučníků	**5. Příprava moučníků a moučných jídel** Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek	**50**
- zná technologii přípravy dietních pokrmů -využívá při přípravě ovoce a zeleninu	**6. Dietní pokrmy** Příprava dietních pokrmů, diferencovaná strava – zásady správné výživy Progresivní příprava jídel	**63,5**
-rozlišuje druhy slavnostních hostin -přijímá a eviduje objednávky hostů -zná způsoby vyúčtování s hosty -dbá na správné prostření stolu	**7. Vyšší forma složité obsluhy** Slavnostní hostiny – druhy příjem objednávky, skladba menu, rozpočet pro hostinu, příprava provozu a prostírání stolu, obsluha, vyúčtování	**70**
- připraví tabuli, dle příležitosti a počtu hostů	**8. Zvláštní druhy slavnostního stolování** Různá výzdoba, příležitost, počet hostů	**15**
-samostatně dokáže hosta – přivítat, objednat, obsloužit a rozloučit se	**9. Samostatná práce v odbytovém středisku** Obsluha hosta v jednoduché i složité obsluze	**20**
-dokáže sestavit žádanku na suroviny -orientuje se v evidenci zásob za použití výpočetní techniky -ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů	**10. Administrativní práce ve výrobním a odbytovém středisku** Práce ve výrobním středisku, sklady, manipulace s potravinami, evidence, příjem a výdej potravin	**30**
	12. Příprava na ZZ	**40**

Učebnice: Runštuk, J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů, IQ 147
Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Vypracoval: Rychtaříková Dana