

**Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie
Příbram, příspěvková organizace**

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHAR – ČÍŠNÍK



**KÓD A NÁZEV OBORU VZDĚLÁNÍ:
65-51-H/01 KUCHAŘ – ČÍŠNÍK**

**Č.j. 172/2025
PLATNOST OD 1. 9. 2025**

OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	4
2.1	ODBORNÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA OBORU ČÍŠNÍK, KUCHAR – ČÍŠNÍK, KUCHAR	4
2.2	KLÍČOVÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA PROFILOVĚ NAPŘÍČ VŠEMI OBORY	7
2.3	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ, POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAZENÉHO VZDĚLÁNÍ	11
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	12
3.1	ORGANIZACE PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ	12
3.2	ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST UCHAZEČE, KONCEPCE A CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ	12
3.3	ORGANIZACE VÝUKY	15
3.4	CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍ OBLASTI, CÍLE VŠEOBECNÉHO A ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ 16	
3.5	HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ, KLASIFIKACE	19
3.6	ZÁSADY KLASIFIKACE	19
4	UČEBNÍ PLÁN A TABULKA SOULADU RVP A ŠVP	21
4.1	VYSVĚTLIVKY K UČEBNÍMU PLÁNU	24
4.2	PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ V OBDOBÍ ZÁŘÍ – ČERVEN ŠKOLNÍHO ROKU	26
5	UČEBNÍ OSNOVY – VZDĚLÁVACÍ PŘEDMĚTY.....	27
5.1	JAZYKOVÉ A ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ.....	29
5.1.1	PŘEDMĚT: ČESKÝ JAZYK A ESTETIKA.....	29
5.2	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: JAZYKOVÉ A ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	35
5.2.1	PŘEDMĚT: DRUHÝ CIZÍ JAZYK (NĚMECKÝ).....	40
5.3	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	44
5.3.1	PŘEDMĚT: ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD	44
5.3.2	PŘEDMĚT: SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA.....	50
5.3.3	PŘEDMĚT: PRÁVO.....	53
5.4	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD.....	55
5.4.1	PŘEDMĚT: FYZIKA.....	55
5.4.2	PŘEDMĚT: CHEMIE	57
5.4.3	PŘEDMĚT: BIOLOGIE A EKOLOGIE.....	59
5.5	MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	61
5.5.1	PŘEDMĚT: MATEMATIKA.....	61
5.6	VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ	66
5.6.1	PŘEDMĚT: TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	66
5.7	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	74
	KUCHAR – ČÍŠNÍK	1

5.7.1	PŘEDMĚT: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	74
5.8	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	82
5.8.1	PŘEDMĚT: KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH.....	82
5.8.2	PŘEDMĚT: MARKETING.....	85
5.9	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	86
5.9.1	PŘEDMĚT: EKONOMIKA	86
5.10	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: VÝROBA POKRMŮ	91
5.10.1	PŘEDMĚT: TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI	91
5.10.2	PŘEDMĚT: POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA	102
5.11	VZDĚLÁVACÍ OBLAST: ODBYT A OBSLUHA.....	109
5.11.1	PŘEDMĚT: STOLNIČENÍ	109
6	ODBORNÝ VÝCVIK.....	116
6.1	TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI - TEORIE	119
6.2	POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA - TEORIE.....	130
6.3	STOLNIČENÍ – TEORIE	137
7	POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY	145
8	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	148

1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:

*Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie, Příbram,
příspěvková organizace
Gen. R. Tesaříka 114, 261 01 Příbram*

Zřizovatel:

*Středočeský kraj
Zborovská 11, 150 21 Praha 5*

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Odborné zaměření – profilace:

Kuchař, Číšník a Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Jméno ředitele:

Mgr. Nad'a Vršecká

Kontakty pro komunikaci se školou:

Mgr. Nad'a Vršecká

tel.: 318 623 742

fax: 318 626 007

e-mail: info@sspcg.cz

datová schránka: ncbxdw2

ePodatelna: ISSPB@kr-s.cz

www: <https://sspcg.cz>

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2025

2 PROFIL ABSOLVENTA

Název a adresa školy: Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie, Příbram, příspěvková organizace

Adresa školy: Gen. R. Tesaříka 114, Příbram

Zřizovatel: Středočeský kraj

Název ŠVP: Kuchař – číšník

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

Odborné zaměření: Kuchař, Číšník a Kuchař - číšník

2.1 Odborné kompetence absolventa oboru Číšník, Kuchař – číšník, Kuchař

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař, číšník nebo kombinací obou oborů, zejména v pozici zaměstnance i podnikatele, ve velkých, středně velkých i malých provozech soukromých i nadnárodních společností.

Studium zahrnuje teoretickou přípravu i odborný výcvik a praxi žáků v partnerských organizacích i v oborech moderní gastronomie české i zahraniční, sommeliérství a práci číšníka i barmana. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v gastronomicky zaměřených oblastech pracovního trhu. Absolventi mají možnost rozšířit si znalosti a dovednosti v oboru nástavbovým studiem. Studium zahrnuje i vzdělávací oblasti utvářející osobnost číšníka a kuchaře i vedoucích pozic v oblasti gastronomie současnosti a marketingu gastronomických zařízení. Absolventi se mohou uplatnit i v pivovarnictví a v provozech výroby alkoholických i nealkoholických nápojů, včetně pozic vedoucích zaměstnanců.

Očekávané výsledky vzdělávání – kompetence absolventa

Vzdělávání uvedené ve Školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil následující kompetence odborné a klíčové na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům.

Odborné kompetence – společný základ u všech zaměření

Profesní profil absolventa oboru Kuchař, Číšník a Kuchař – číšník zahrnuje soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání. Absolvent získá způsobilost k pracovním činnostem v/ve:

- moderní gastronomii a výživě
- technologii přípravy pokrmů a nápojů (sommeliérství, barman)
- přípravě pokrmů zahraničních kuchyní
- způsobech správného skladování potravin
- schopnosti posoudit jakost a technologickou využitelnost výchozích produktů podle stávajících norem
- připravenosti využívat technologická zařízení a další mobiliář
- dovednosti organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce
- schopnosti vést příslušnou dokumentaci provozovny i v elektronické podobě
- obsluze hostů jednoduchou i složitou technikou obsluhy

- profesionálním jednání a komunikaci s hostem v českém jazyce a dvou světových jazycích
- úsilí o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržování stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedených na pracovišti
- zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňování požadavků klienta (zákazníka, občana)
- dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany
- vedení žáků k prohlubování profilace odborného zaměření při praktické i teoretické přípravě v technologii výroby pokrmů v zaměření Kuchař a praktické a teoretické přípravě v odbytu a obsluze u zaměření Číšník, a to zejména v závěrečném ročníku
- profilaci odbornosti Kuchař – číšník, kde je schopen běžně vykonávat profesi kuchaře i číšníka
- dovednosti rozeznat bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů
- oblasti bezpečnosti, ve které je seznámen s pravidly jednání při rizikových situacích a úrazech
- znalosti významu, účelu a užitečnosti vykonávané práce
- nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- zvažování při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možných nákladů, výnosů a zisku, vlivu na životní prostředí, sociálních dopadů

Absolvent zaměření Kuchař – číšník – specifikace:

- připravuje běžné pokrmy české i obvyklé zahraniční kuchyně, pokrmy racionální výživy, dietní pokrmy
- sestavuje jídelní a nápojové lístky a různé typy běžných menu
- je obeznámen s obsahem nejčastějších alergenů v pokrmech
- aktivně ovládá techniku a organizaci odbytu
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- vykonává obchodně – provozní aktivity
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dress code, dodržuje profesní etiku a etiketu
- jedná hospodárně
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů
- je seznámen s pravidly jednání při rizikových situacích a úrazech
- uchovává pokrmy a potraviny v souladu s platnými hygienickými normami a pravidly v gastronomii

Absolvent zaměření Kuchař – specifikace:

- připravuje pokrmy české i zahraniční kuchyně včetně exotických, pokrmy racionální výživy, dietní pokrmy

- sestavuje jídelní i jednoduché nápojové lístky a různé typy složitějších menu
- seznamuje se s obsahem alergenů v pokrmech i jednotlivých potravinách
- sestaví jídelní lístek/menu včetně alergenů
- využívá netradiční technologické postupy a suroviny při přípravě pokrmů českých i zahraničních kuchyní, včetně speciálních
- připravuje rautové pohoštění včetně kalkulace
- ovládá techniku a organizaci odbytu při servírování a vydávání jídel v kuchyni
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- uplatňuje zásady společenského chování, vzájemných pracovních vztahů a kooperace
- jedná hospodárně
- uchovává pokrmy a potraviny v souladu s platnými hygienickými normami a pravidly v gastronomii
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů
- je seznámen s pravidly jednání při rizikových situacích a úrazech

Absolvent zaměření Číšník – specifikace:

- provádí složitou obsluhu včetně doporučení výběru vhodného nápoje k různým druhům pokrmů
- komunikuje s hosty ve dvou cizích jazycích
- připravuje míchané nápoje (seznamuje se se základy “role” baristy)
- seznamuje se se základy sommeliérství
- sestaví nápojový lístek
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dress code, dodržuje profesní etiku
- jedná hospodárně a ekonomicky
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů
- je seznámen s pravidly jednání při rizikových situacích a úrazech

Uplatnění absolventů:

- profese kuchaře, číšníka v gastronomických provozech všech typů (bufet, restaurace, rekreační objekty, nemocnice, lázeňské objekty, hotely, závodní stravování, školní jídelny, catering atp.)
- vedoucí gastronomických provozů nebo jejich úseků
- specialisté v gastronomii a výživě
- práce v zahraničních gastronomických provozech
- odborníci v oblasti výroby nápojů (pivovarnictví, vinařství, výroba nealkoholických nápojů atp.)
- podnikání v oboru gastronomie, catering, vedoucí pozice v odbytu a zásobování atp.

2.2 Klíčové kompetence absolventa profilově napříč všemi obory

Klíčové kompetence – je soubor vědomostí, dovedností, postojů a hodnot, důležitých pro osobní rozvoj, aktivní zapojení a pracovní uplatnění jedince ve společnosti a pracovním trhu. Jsou univerzálně použitelné v různých situacích a nejsou vázány na konkrétní vyučovací předměty ve vzdělávání. Klíčové kompetence absolventa jsou obecně použitelné výsledky vzdělávání vyplývající ze studijního oboru absolventa, které zahrnují zobecněné kompetence jednotlivých vzdělávacích oblastí a předmětů. Jejich úroveň závisí na schopnostech, možnostech a motivaci žáka ke vzdělávání.

a) Kompetence k učení

- ovládat techniky učení (i takové, které nejlépe vyhovují učební typologii žáka),
- utvářet si pozitivní vztah k učení a motivaci ke vzdělávání,
- kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu i kritiku od druhých lidí,
- dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj,
- využívat při vzdělávání a učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i ostatních,
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- vzdělávání směřovat k tomu, aby se žáci dovedli efektivně učit, vyhodnotit dosažené vědomosti, dovednosti a pokrok – sebehodnocení a strategie vlastního učení,
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání i v oboru, stanovit si potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- s porozuměním poslouchat mluvené slovo, přednášku, výklad, proslov a pořizovat si poznámky písemně i elektronicky,
- vést žáky k umění ovládat techniky týmového vzdělávání a kooperativního učení,
- vést žáky k tomu, aby využívali vícezdrojové platformy k samostatnému učení.

b) Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu (čtenářská gramotnost), určit jádro problému, získat informace k jeho řešení, navrhnout strategii, případně variantu, zdůvodnit způsob řešení, vyhodnotit a ověřit výstup (správnost),
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit při řešení problému, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- motivovat žáky k netradičnímu řešení problémů a nebát se je řešit i různými postupy,
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

c) Kompetence komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných,
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle,
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, osobní i profesní,
- učit žáky profesionálnímu vystupování a jednání s klientem, včetně klientů se specifickými projevy jednání, specifickými formulacemi a projevy chování atp.,
- učit žáky rozpoznat klientovu psychiku a komunikovat s ním odpovídajícím specifickým způsobem,
- učit žáky komunikovat, reagovat a vyřizovat případné stížnosti a specifické dotazy klientů,
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.),
- vést žáky k užívání odborné terminologie,
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (vyjadřovat se přiměřeně k tématu),
- formulovat a zdůvodnit své názory, postoje či návrhy, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat,
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata (pracovní a jiné písemnosti - žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky,
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- komunikovat prostřednictvím digitálních technologií, sociálních sítí atp.,
- využívat při komunikaci prostřednictvím digitálních technologií obecná pravidla komunikace,
- podporovat transformační, logické, analytické a syntetické myšlení (srozumitelná a souvislá aplikace a formulace myšlenek).

d) Personální a sociální kompetence

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, ale i meze a nedostatky,
- pracovat sami na sobě,
- rozhodovat se a plánovat svůj život a pracovní kariéru,
- vést žáky k osobnímu rozvoji v oblasti efektivního učení a sebevzdělávání, volit vhodné techniky,
- využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny, ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností,
- vést žáky k tomu, aby dokázali kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu i kritiku od druhých lidí a na základě toho se celoživotně vzdělávat a osobně rozvíjet,
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky,
- pracovat samostatně i v týmu,
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,
- uznávat autoritu nadřízených,
- odstraňovat diskriminace,
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí,

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí,
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí,
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy, adekvátně posuzovat i návrhy druhých a podporovat na základě diskuze nejlepší řešení ke zlepšení práce týmu.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu,
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci,
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie,
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- chápat význam životního prostředí pro člověka,
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- uznávat tradice a hodnoty svého národa,
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah,
- uznávat kulturní specifika jiných lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem,
- mít povědomí o významu dobrovolnictví a podle možností se do něj zapojit,
- umět myslet kriticky – tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, nenechává se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi,
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání,
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám a pracovnímu trhu,
- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity,
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucnosti, profesní a vzdělávací dráze v souladu se svým osobním a rodinným životem,
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve vazbě na relevantní ekonomickou, sociální a společenskou situaci země i EU (možnost uplatnění na zahraničním trhu práce),
- rozumět podstatě a principu podnikání, mít představu o právních a dalších normách stanovených legislativou dané země a etickém aspektu soukromého podnikání,
- vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s reálným tržním prostředím a se svými možnostmi a předpoklady.

Nedílnou součástí této kompetence je, aby žáci v osobním i profesním životě uplatňovali rovněž:

g) Matematické kompetence

- správně užívat běžné jednotky a jejich převádění,
- uvědomovat si a používat význam kvantifikujícího charakteru (např. %, poměr množství v jednotkách hmotnosti, objemu atp.),
- číst grafické záznamy i jejich různé formy a další zobrazovací metody (diagram, schémata atp.),
- provádět reálné odhady výsledků řešených úloh v rámci svého oboru,
- učit žáky používat matematiku i v běžném životě (rozpočet domácnosti, rezerva, investice, půjčky a splátky, úroky atp.).

h) Digitální kompetence

- vzdělávat žáky v tom, aby pracovali s osobními počítači a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- učit žáky pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- učit žáky používat nové aplikace,
- volit takové postupy a metody, které žáky podněcují ke správnému využívání informačních a komunikačních technologií v profesním i osobním životě,
- učit žáky využívat různé zdroje informací a ověřovat si jejich „pravdivost“,
- vést žáky k tomu, aby nepodléhali manipulaci, rozeznat fake news, manipulativní hoaxy a jejich relevantnost,
- učit žáky kriticky přistupovat k získaným informacím a utvářet jejich mediální a informační gramotnost,
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní,
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace,
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používání textů a obrázků z Internetu apod.).

2.3 Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Po jejím úspěšném absolvování žáci obdrží výuční list.

Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky (ZZ)

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Specifika pro žáky s SVP

Písemná část – ředitelka školy (dále ŘŠ) rozhodne na základě doporučení ŠPZ o navrhovaném časovém navýšení na vypracování písemné části ZZ v rozsahu 10 – 25 %. Žáci podají písemnou žádost o časové navýšení nejdéle 1 měsíc před konáním písemné části ZZ.

Ústní část – bude poskytnut individuální přístup (u žáků s SVP a vadami sluchu) s důrazem na porozumění otázce, u žáků s vadami řeči bude nabídnuta možnost požádat ŘŠ o možnost odpovídat písemně i v ústní části ZZ, o což opět musí zájemci požádat 1 měsíc před ústní částí ZZ.

Praktická část – zajištěn individuální přístup žákům s SVP

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent získá střední odborné vzdělání.

3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školy: Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie, Příbram, příspěvková organizace

Adresa školy: Gen. R. Tesaříka 114, Příbram

Zřizovatel: Středočeský kraj

Název ŠVP: Kuchař – číšník

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

Forma studia: denní

Délka studia: 3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP SOV: od 1. 9. 2025

3.1 Organizace přijímacího řízení

Přihlášku ke vzdělávání ve střední škole podává uchazeč řediteli střední školy na předepsaném formuláři. Za nezletilého uchazeče podává přihlášku zákonný zástupce nezletilého, její součástí je rovněž souhlas uchazeče s jejím podáním. Podmínkou pro přijetí je splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky, splnění podmínek přijímacího řízení a potvrzení o zdravotní způsobilosti uchazečů o studium. Jednotná kritéria přijímacího řízení pro příslušný školní rok jsou zveřejněna na úřední desce a webových stránkách školy v legislativně stanovených termínech.

Zveřejnění výsledků přijímacího řízení: termín bude upřesněn – Výsledky budou zveřejněny na webové stránce školy <https://sspcq.cz/> a na úřední desce školy na adrese Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie, Příbram, příspěvková organizace, Gen. R. Tesaříka 114, 261 01 Příbram.

3.2 Zdravotní způsobilost uchazeče, koncepce a cíle vzdělávání

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je rozhodující vyjádření příslušného registrujícího praktického lékaře.

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu – cíle vzdělávání a charakter pedagogické koncepce

Koncepce středního odborného vzdělávání vychází z pojetí koncepce čtyř cílů vzdělávání pro 21. století. V souladu s tím je cílem středního odborného vzdělávání (SOV) připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách globálního rozvoje světa. Cíle SOV se zaměřují na čtyři oblasti:

- a) **Učit se poznávat** – vzdělávání směřuje k rozvoji základních myšlenkových operací žáka (analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, třídění atp.), vede k osvojení poznatků pracovních postupů a nástrojů potřebných k výkonu povolání, k pochopení a porozumění světu, v němž žijí a pochopení nezbytnosti udržitelného rozvoje, vede k osvojení

obvyklých postupů při řešení problémů a krizových situací, směřuje také k rozvoji dovedností celoživotně se vzdělávat. Důraz je rovněž kladen na získávání znalostí a dovedností vlastní zkušeností a prožitkem.

- b) Učit se pracovat a jednat** – vzdělávání směřuje k formování aktivního a tvořivého postoje k problémům a hledání jejich řešení, k adaptabilitě, flexibilitě a kreativitě žáků, k zodpovědnému přístupu k týmové práci, k prohloubení dovedností potřebných k sebereflexi a utváření zdravého sebevědomí, k rozvoji volných vlastností a rozvoji specifických schopností a k podpoře nadání žáků dle jejich možností, schopností a zájmů.
- c) Učit se být** – vzdělávání rozvíjí tělesné schopnosti a dovednosti žáka, směřuje k prohlubování dovedností sebereflexe a sebepoznání, k utváření zdravého sebevědomí, k dovednosti přijímat odpovědnost za vlastní myšlení, rozhodování a jednání, cítění a chování, k rozvoji specifických nadání a schopností v profesním i osobním životě. Vzdělávání přispívá k utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich zdravého úsudku a rozhodování.
- d) Učit se žít společně** – vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci respektovali lidský život jako vysokou hodnotu, k utváření úcty k živé i neživé přírodě a k její ochraně a podíleli se na udržitelném rozvoji, k prohlubování občanské a národní identity a ve vztahu k jiným lidem se oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti, k utváření slušného a morálního chování, k zapojení do občanského života a jednali v souladu s pravidly demokracie a spolupracovali na jejím zachování. Vzdělávání přispívá také k rozvoji komunikativních dovedností žáků (verbální i nonverbální komunikace) a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský a rodinný život, život v kolektivu, komunitě, společnosti.

ŠVP obor Kuchař – číšník je zpracován podle RVP SOV, 65-51-H/01 poslední aktualizované verze. Snahou bylo připravit vzdělávací program, který vytvoří optimální předpoklady pro úspěšné uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce, případně absolventy připraví pro další a celoživotní vzdělávání. V ŠVP oboru Kuchař – číšník jsou zařazeny nové gastronomické trendy v přípravě jídel, nové pojetí a význam nápojů podávaných při různých příležitostech a nápoje podávané k různým druhům jídel. Rovněž tak se žáci seznámí s přípravou pokrmů různých zahraničních kuchyní, specifiky dietního stravování a zdravého stravování. Seznámí se se základy sommeliérství a mícháním nápojů – barmana. Ve třetím ročníku si mohou žáci volit užší zaměření oboru: Číšník, Kuchař – číšník nebo Kuchař.

Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní, dovednostní a osobnostní rozvoj žáků. V celkovém vzdělávání oboru je kladen důraz na profesní profil absolventa i v oblasti komunikace ve službách, komunikace s klientem. Pro komplexní naplnění vzdělávání v daném programu je důležité propojení teoretických a praktických znalostí, dovedností a hodnot, které směřují k naplnění vzdělávacích výsledků a odborných kompetencí oboru Číšník, Kuchař – číšník a Kuchař.

V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností, schopností řešit problémové situace, využívání informačních technologií a získávání všeobecných odborných znalostí a dovedností moderní gastronomie a základů sommeliérství. Do výuky jsou zařazována průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět. Průřezová témata prolínají vzdělávacími oblastmi podle jejich zaměření a obsahovou

specifikací. Realizace klíčových kompetencí je blíže určena profilově napříč všemi oblastmi vzdělávání a jsou uvedena v kapitole "Profil absolventa" společně s odbornými kompetencemi.

V hodinových dotacích je posílena výuka Informatického vzdělávání a odborného zaměření absolventa s možností věnovat se ve 3. ročníku profilaci v oboru Číšník, Kuchař – číšník nebo Kuchař.

Vzdělávací strategie na úrovni školy jsou naplňovány vzdělávacími postupy a metodami v procesu vzdělávání. Pedagogové jsou vedeni k dalšímu sebevzdělávání v oblastech profesního zaměření a nových forem a metod výuky, včetně inkluzivního vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami, doporučenými ŠPZ – PPP atd. Výuka se zaměřuje na využívání autodidaktických metod, na techniky samostatného učení a práce, problémové učení, kooperativní učení a týmovou výuku. Do výuky jsou rovněž zařazovány prvky kritického myšlení – RWCT a metody s využitím didaktické techniky (interaktivní tabule) a informační technologie. Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování: diskuse, řízený rozhovor, heuristický rozhovor, utváření hodnot a obhajoba postojů atp.

Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé (soutěže v oboru, simulační a situační metody, řešení konfliktních a problémových situací, veřejné prezentace práce žáků – GDPR, využívání projektových metod výuky). Tyto formy a metody výuky vedou žáky k aktivitám nadpředmětového charakteru a osobnostního a profesního rozvoje.

Praktické vyučování je realizováno ve vlastním restauračním provozu pedagogy teoretického vyučování odborných předmětů, kteří mají vzdělání i v daném učebním oboru. Rovněž tak odbornými mistry v oboru Kuchař a Číšník. Z důvodů zkvalitnění odborného vzdělávání žáků oboru Kuchař – číšník je nově vybudována speciální odborná učebna s novými technologiemi v objektu vlastního restauračního zařízení. Z hlediska komplexního vzdělávání budoucích absolventů oboru Kuchař – číšník a jejich specifikace – zaměření v posledním ročníku studia je zárukou velmi dobře fungující spolupráce mezi pedagogy teoretické a praktické výuky.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) škola vychází z Vyhlášky č. 27/2016 Sb. (se změnami ze dne 16. 8. 2017 a následnými změnami) o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Jedná se především o žáky se zdravotním postižením (se zrakovým, sluchovým, tělesným nebo mentálním postižením, s vadami řeči, s více vadami, s lékařskou diagnózou autismus, se specifickými poruchami učení nebo chování, se zdravotním postižením v důsledku dlouhodobé nebo chronické nemoci, žáci s diagnostikovaným psychickým onemocněním), žáky s OMJ, žáky se sociálním znevýhodněním a žáky mimořádně nadané. Na základě odborného vyšetření a doporučení odborných pracovišť poskytují pedagogičtí pracovníci žákům se SVP podpůrná opatření různého stupně (viz Vyhláška č. 27/2016 Sb., v platném znění). Podpůrná opatření 1. stupně jsou poskytována i žákům, kteří vykazují známky žáka se SVP i v případě, že dosud nebyli vyšetřeni v PPP a na vyšetření teprve čekají. Žákům se SVP je také po celou dobu studia zajištěna odborná péče výchovného poradce a pracovníků PPP v podobě konzultací. V souladu s legislativou může být žákům povoleno studium podle IVP.

Škola zajišťuje vzdělávání žáků s OMJ několika osvědčenými způsoby. Jsou to především pedagogové vyučující ve třídách se žáky s OMJ, kteří poskytují žákům

s OMJ podpůrná opatření (PO) doporučená ŠPZ – PPP. Při vzdělávání žáků, kteří nemají doporučení ŠPZ – PPP pracují vyučující podle Plánu pedagogické podpory, který vypracovává třídní učitel dané třídy ve spolupráci s výchovným poradcem. Dále škola spolupracuje s organizacemi pro výuku českého jazyka žáků s OMJ, a to s PPP (Středočeského kraje) a s Centrem podpory pro integraci cizinců Příbram. Snahou školy je, aby členem pedagogického sboru byl i pedagog s absolvovaným základním kurzem pro výuku českého jazyka cizinců. Přijímání cizinců se řídí pravidly přijímání žáků ke studiu a konkrétním aktuálním doporučením nebo legislativní úpravou MŠMT.

U vzdělávání žáků nadaných škola podporuje nadání žáka a rozvoj jeho silných stránek v oblasti nadání vyšší motivací, individuálním přístupem a zadáváním úkolů s náročností odpovídající jeho úrovni ve vzdělávacím procesu, posilováním jeho sebedůvěry a motivací k uplatnění v dalším studiu i na trhu práce. Zapojování žáka do mimoškolních aktivit a soutěží pozitivně působí na jeho další rozvoj a podporu nadání. Žák může využít individuální konzultace a účastnit se zpracování projektů na základě jeho zájmu. Ve spolupráci se ŠPZ, nebo na základě povolení ředitele/ředitelky školy mu může být umožněno studium podle IVP. Individuální vzdělávací plán se v takovém případě poskytuje na dobu určitou (zpravidla ne delší než na jedno pololetí školního roku). Podle výsledků vzdělávání žáka, jeho přístupu ke studiu atd. mu IVP může být povolen i na další období.

3.3 Organizace výuky

Studium se uskutečňuje v denní formě, je tříleté, ukončeno závěrečnou zkouškou s výučním listem podle příslušných právních norem. Praktická část závěrečné zkoušky je určena učebním plánem. Ukončování studia bude vždy prováděno v souladu s platnou legislativou. Výuka je organizována v týdenních cyklech - střídá se jeden týden teoretického vyučování a jeden týden praktického vyučování. V průběhu vzdělávání se však mohou žáci účastnit odborného výcviku, který je realizován průběžnou formou, a to až v rozsahu souvislých dvou týdnů. Teoretické vyučování je realizováno v budově školy Gen. R. Tesaříka 114, Příbram. Praktické vyučování se uskutečňuje na pracovištích školy (převážně v nižších ročnících), na smluvních pracovištích v i mimo okres Příbram, případně při zahraničních odborných stážích (Francie, Německo, Anglie a dalších zemích EU). V 1. a 2. ročníku je vyučování pro jednotlivá zaměření organizováno společně, ve 3. ročníku jsou žáci na odborné předměty a praktické vyučování zařazeni podle zaměření, které si volí prostřednictvím přihlášky.

Odborný výcvik je rozdělen mezi Výrobu pokrmů a Odbyt a obsluhu, viz tabulka rozpisu vyučovacích hodin odborných předmětů odborného výcviku u příslušné kapitoly – Odborný výcvik. Při přípravě pokrmů je kladen důraz na využívání potravin a jejich nutriční hodnoty a obsahu alergenů. Odbyt a obsluha je obsahem předmětu Stolníčení. Nejmarkantnější specifikace učebních předmětů nastává v závěrečném ročníku vzdělávání, v závislosti na zvoleném odborném zaměření. Třetí ročník implikuje všechny stanovené klíčové a odborné kompetence, především v odborně zaměřených předmětech své specializace. Odborný výcvik ve třetím ročníku je rozčleněn tak, aby žáci s profesní orientací Číšník, Kuchař – číšník a Kuchař měli odborný výcvik v rozsahu úměrně ke své odbornosti, viz tabulka v kapitole Odborný výcvik. Hluběji se zaměřuje vždy na specifika odbornosti i v zahraniční gastronomii, nutričních hodnotách potravin, alergenů, nápojích i novinkách ve stolníčnické kuchyni.

Odborný výcvik v sobě zahrnuje i organizaci odbytu v rámci provozu kuchyně samotné.

Žáci jsou povinni se ve druhém ročníku písemně přihlásit do jednoho z oborů zaměření pro třetí ročník, a to vždy do stanoveného termínu, který je určen Plánem práce školy příslušného školního roku. Pokud se žák do uvedeného termínu písemně nepřihlásí, bude do oboru vzdělávání zařazen podle rozhodnutí školy. Zaměření žáka (Kuchař, Číšník, resp. Kuchař – číšník) bude ve výsledku ovlivněno jeho celkovým hodnocením. Např. problematické chování, jednání a vyjadřování žáka vylučuje volbu zaměření Číšníka. Kritéria podporující volbu a konečné stanovení zaměření žáka podrobně řeší Školní řád.

3.4 Charakteristika vzdělávací oblasti, cíle všeobecného a odborného vzdělávání

Teoretická a praktická výuka vzdělávacího oboru zahrnuje tyto oblasti vzdělávání, které směřují k tomu, aby žák získal všeobecné i odborné vzdělání středoškolského typu:

a) Všeobecné vzdělávání – charakteristika oblasti a rozvoj klíčových nebo odborných kompetencí

Klíčové a odborné kompetence, které žák získává v průběhu vzdělávání v oboru, jsou rozepsány podrobně v úvodu v kapitole “Profil absolventa”.

Jazykové vzdělávání (Český jazyk a estetika, cizí jazyky) a komunikace – rozvíjí komunikativní kompetenci žáků v mateřském a cizím jazyce; učí je jazykově vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi; napomáhá uplatnění žáků ve společnosti; napomáhá k rozvoji kognitivních schopností žáků a k celkové kultivaci osobnosti. Žáci se vzdělávají ve dvou cizích jazycích.

Společenskovední vzdělávání – je tvořeno souborem poznatků z různých společenských věd, základním cílem však není vybavit žáky množstvím poznatků; osvojené poznatky mají usnadnit žákům pochopení sebe i druhých lidí, naučit se žít v lidském společenství, chápat a vědomě akceptovat společenské normy. Cílem je připravit žáky na aktivní a občanský život v demokratické společnosti. Učí se porozumět společnosti a světu, uvědomovat si vlastní identitu a bránit se manipulaci.

Přírodovědné vzdělávání – obsahuje vybrané poznatky z Chemie, Fyziky, Biologie a ekologie; žáci si osvojují nejdůležitější chemické a fyzikální pojmy; veličiny a zákonitosti nutné k pochopení jevů a procesů v přírodě, odborné praxi i v každodenním životě. Výuka umožňuje žákům porozumět ekologickým souvislostem a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje. Žáci jsou seznámeni s postavením člověka v přírodě a s jeho vlivem na jednotlivé složky prostředí a dále pak s organizací ochrany přírody. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci porozuměli významu biodiverzity v každodenním životě. Rovněž si uvědomují to, že jsme součástí biologické rozmanitosti – biodiverzity, význam udržitelného rozvoje pro zachování ekologické rovnováhy v přírodě, biodiverzity regionální, evropské a celosvětové. Podle možností jsou do výuky zařazovány vzdělávací exkurze nebo projektové dny.

Matematické vzdělávání – rozvíjí numerické dovednosti a návyky žáků a vybavuje je poznatky potřebnými pro úspěšné vykonávání jejich profese. Obecným cílem Matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude využívat Matematiku jako běžnou součást profesního i osobního života a člověka globálně, matematicky a finančně gramotného, připraveného pro celoživotní vzdělávání a profesní růst. Matematická gramotnost je důležitá v běžném životě. Společně s digitální gramotností ovlivňuje postavení jedince ve společnosti a jeho možnosti uplatnění na trhu práce.

Estetické vzdělávání – snaží se především o kultivaci osobnosti žáků; vede žáky k formování specifických dovedností, návyků a postojů a rozvoje duševního života. Rozvíjí u žáků kultivovaný jazykový projev v mateřském jazyce i v cizích jazycích své profesní oblasti. Rovněž vede žáky k tomu, aby uměli uplatnit estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti v historii a čase. Směřuje rovněž k tomu, aby podporovali a chápali místní, národní, evropské a světové hodnoty kulturního dědictví. Byli tolerantní k estetickému cítění druhých. Nepodléhali mediálnímu masovému prostředkům – reklamě, propagaci a jejich vlivu na utváření kultury. Mediální a kulturní gramotností pomáhá získat přehled o kulturním dění, a tím v žácích utvářet si svůj postoj, názor a přirozeně kladný vztah ke kulturním hodnotám. Vzdělává žáky v práci s literaturou a s literárním textem, a to i ve vztahu k lidovému umění, užité tvorbě. Seznamuje žáky s významem estetické a funkční normy u předmětů používaných v běžném životě. Je integrováno s předmětem Český jazyk a literatura a předmětem zahrnujícím oblast jazykovou i estetickou. Předmět je nově pojmenován jako Český jazyk a estetika (ČJE). Obsahově lze propojit obě vzdělávací oblasti do celku tak, aby žák byl vzděláván s cílem dosáhnout harmonického propojení obou vzdělávacích oblastí.

Vzdělávání pro zdraví – tato vzdělávací oblast vede žáky k vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví, k pochopení jeho významu pro celoživotní odpovědnost za své zdraví a k rozpoznání toho, co tělesné i duševní zdraví ohrožuje. Usměřuje žáky k tomu, aby pochopili vliv životního prostředí na jejich zdraví. Vede žáky k tomu, aby preferovali takový způsob života, který eliminuje návyky negativně působící na zdraví (kouření – tabakismus, alkoholismus, další návykové látky – drogy, špatná životospráva, nezdravé potraviny a jídla, nedostatek pohybu, jednostranná zátěž organismu atp.). Utváří u žáků potřebu tělesné aktivity, pravidelného sportování a tím vyrovnavání poměru mezi tělesnou a duševní aktivitou. Obsahuje učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k prevenci před sexuálním rizikovým chováním, pohlavními chorobami, rovněž tak k bezpečnému jednání v krizových situacích a mimořádných událostech, poskytnutí neodkladné první pomoci a učivo tělesné výchovy. Tělesná výchova je realizována i v rámci sportovních kurzů, např. lyžařský, a dalších aktivit zařazených v rámci tělesné výchovy – bruslení, turistika. Pro žáky se zdravotním oslabením na doporučení lékaře škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

Informatické vzdělávání – vede žáky k osvojování takových znalostí a dovedností, které jim umožní využívat moderní informační technologie při získávání a zpracování informací v běžném životě. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné

profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti Informatického vzdělávání, a tedy i cílů výuky, je efektivní práce s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikace pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Informatické vzdělávání je rovněž nutné aktualizovat dle aktuálních potřeb, např. vývoj v oblasti informačních a komunikačních technologií v rámci vzdělávacího oboru žáka.

Ekonomické vzdělávání – umožňuje žákům poznat základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků poskytujících stravovací služby a jejich hospodaření, podniků vyrábějících různé druhy nápojů; ekonomické principy v oblasti cateringu, potravinových a gastronomických e-shopů; umožní osvojení základních vědomostí a dovedností z oblasti organizace práce, pracovněprávních vztahů a soukromého podnikání.

b) Odborné vzdělávání

Odborné vzdělávání zahrnuje vzdělávací okruhy – Výroba pokrmů v předmětech Technologie a kulinářské dovednosti, Potraviny, nápoje a výživa, Stolničení, Komunikace ve službách a umožňuje žákům získat přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů; žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným mobiliářem; získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům obsluhy a poznávání různých osobnostních typů klientů a jednání s nimi. Žáci se seznamují s novinkami v gastronomii, s mezinárodními kuchyněmi, novinkami v oblasti obsluhy, sommeliérství a s novinkami v přípravě alkoholických a nealkoholických nápojů.

Praktická výuka:

Žáci školy se na pracovišti praktického vyučování Na Plzeňské 75 seznámí s celou škálou výroby pokrmů a obsluhou při servírování pro veřejné stravování. Důležitou součástí výuky jsou i odborné práce na rautech a společenských akcích konaných při příležitosti nejrůznějších seminářů, setkání či sportovních aktivit a gastronomických setkání s partnerskými školami z Francie, Německa a Anglie nebo na odborných stážích v zahraničí.

Část odborného výcviku je zajištěna na mnoha smluvních pracovištích praktické výuky. Jedná se např. o:

- Vojenské a lázeňské zařízení VZ – Měřín
- Restaurace Na Plzeňské
- Plzeňka Zlatý Soudek
- Restaurace Originál

Seznam zařízení se mění podle potřeby a situace. Vždy dbáme na kvalitní a zavedená zařízení v oblasti gastronomie.

Technické vybavení pracoviště odborného výcviku – Na Plzeňské 75:

Žáci pracují v kuchyni s moderním vybavením – konvektomat, elektrická pánev, nerezový „šoker“ (shocker) určen pro rychlé zchlazení potravin, elektrická gastro zařízení – roboty, kráječe, ohřívací pult, plynové a elektrické sporáky, chladničky

a mrazáky atd. Restaurace je plně vybavena – včetně barmanského pultu s kávovarem, pípou, atd. Praxe probíhá v reálném prostředí veřejného stravování.

Další aktivity:

Občanské, odborné i ostatní klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretické a praktické výuce, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou.

Činnost školy na poli společenském, kulturním, ale i odborném je velmi bohatá a pestrá nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy, ale i v mimoškolní sféře.

Žáci své odborné dovednosti prezentují na mnoha gastronomických akcích, které pořádají soukromí podnikatelé, hotely, či velké gastronomické firmy. Těchto aktivit se zúčastňují i učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů v rámci pedagogického dohledu. Škola nabízí velké množství zájmových útvarů. Z nich nejvíce jsou využívány kroužky jazykové, sommeliérský a sportovní.

Abychom podpořili a rozvíjeli u našich žáků povědomí o důležitosti začlenění do evropského společenství a pomohli jim překonat zbytečný ostych daný určitou ohraničeností vlastní působnosti, aktivně rozvíjíme vztahy s partnerskými francouzskými hotelovými školami, ať již pořádáme společné gastronomické akce, jimiž se snažíme přiblížit část kultury obou zemí široké veřejnosti, nebo si žáci navzájem připravují bohatý kulturně-poznávací program. Snahou je navazovat i spolupráci a možnost výměnných stáží v ostatních zemích EU a ve Velké Británii apod. Chceme rovněž využít možnosti evropských grantových projektů, jako např. Erasmus+, k zapojení školy do vzájemné mezinárodní spolupráce škol s podobným odborným zaměřením v rámci EU.

3.5 Hodnocení výsledků vzdělávání žáků, klasifikace

Klasifikace je v souladu s aktuálním Klasifikačním řádem školy.

3.6 Zásady klasifikace

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. K hodnocení využívá pedagogicky a didakticky vhodné metody vzhledem k eventuelním specifickým potřebám a možnostem žáka. Při klasifikaci mohou být využívány i metody formativního hodnocení.

Při hodnocení se rovněž uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Vyučující využívá známkování doprovázené v určitých případech slovním hodnocením.

V konečném hodnocení se rovněž promítá celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, referáty či vedení čtenářského deníku v jazykové výuce. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy a domácími úkoly, na konci každého pololetí v hlavních předmětech souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně). Průběžně je rovněž

hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. Hodnocena je též domácí příprava a zpracování domácích úkolů, referátů atp. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu cizího jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd.

Klasifikace žáků se specifickými potřebami učení

U těchto žáků klade učitel důraz na ten druh jejich projevu, ve kterém má žák předpoklady podat lepší výkon a je případně doporučen ŠPZ. V souladu s Klasifikačním řádem je rovněž využíváno formativní hodnocení žáka. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl a z posouzení jeho průběžné práce a zapojení v předmětu nebo oblasti hodnocení.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělávání a kvalifikace

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné a ústní zkoušky a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy. Termíny konání závěrečných zkoušek stanoví ředitel školy. Žák vykoná závěrečnou zkoušku úspěšně, pokud úspěšně vykoná všechny zkoušky, které jsou její součástí. Absolvent získá střední odborné vzdělání. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Specifika pro žáky s SVP:

Písemná část – ředitelka školy (dále ŘŠ) rozhodne na základě doporučení PPP o navrhovaném časovém navýšení na vypracování písemné části ZZ v rozsahu 10 – 25 %. Žáci podají písemnou žádost o časové navýšení nejdéle 1 měsíc před konáním písemné části ZZ.

Ústní část – bude poskytnut individuální přístup (u žáků se SVP a vadami sluchu) s důrazem na porozumění otázce, u žáků s vadami řeči bude nabídnuta varianta žádosti ŘŠ o možnost odpovídat písemně i v ústní části ZZ, o což opět musí zájemci požádat 1 měsíc před ústní částí ZZ.

Praktická část – bude zajištěn individuální přístup v souladu s možnostmi a specifickými potřebami žáků.

4 UČEBNÍ PLÁN A TABULKA SOULADU RVP A ŠVP

Škola	Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie, Příbram, příspěvková organizace								Č	K – Č	K
Kód a název RVP	65-51-H/01 Kuchař – číšník										
Název ŠVP	Kuchař – číšník										
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	VVP	Počet vyučovacích hodin				Vyučovací předmět		Počet vyučovacích hodin za studium			
		dle RVP		dle ŠVP				Zkratky	1. roč.	2. roč.	3. roč.
		týdenní	celkový	týdenní	celkový						
Jazykové a estetické vzdělávání		5	160	5	160	Český jazyk a estetika	ČJE	2	2	1	
		6	192	5	160	1. cizí jazyk	ANJ	1,5	1,5	2	
				2,5	80	2. cizí jazyk	NEJ	0,5	1	1	
Společenskovědní vzdělávání		3	96	1,5	48	Základy společenských věd	ZSV	0,5	0,5	0,5	
				1	32	Společenská výchova	SPV	1	0	0	
				0,5	16	Právo	PRV	0	0	0,5	
Základy přírodních věd		3	96	1	32	Fyzika	FYZ	1	0	0	
				1	32	Chemie	CHE	1	0	0	
				1	32	Biologie a ekologie	BEK	0	1	0	
Matematické vzdělávání		4	128	4	128	Matematika	MAT	1,5	1,5	1	
Vzdělávání pro zdraví		3	96	3	96	Tělesná výchova	TEV	1	1	1	
Informatické vzdělávání		3	96	3	96	Informatické vzdělávání	INF	1	1	1	
Komunikace ve službách		2	64	1	32	Komunikace ve službách	KVS	0,5	0,5	0	
				1	32	Marketing	MRK	0	0	1	

KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

Ekonomické vzdělávání		3	96	3	96	Ekonomika	EKO	0	2	1	
Celkem hodin VVP za týden		32	1024	33,5	1072			11,5	12	10	
Výroba pokrmů	OP	10	320	10	320	Technologie a kulinářské dovednosti	TKD	2	2	1,5	1,5
						Potraviny, nápoje a výživa	PNV	1,5	1	2	2
Odbyt a obsluha		7	224	7	224	Stolničení	STO	2	2	3	3
Celkem hodin ODP za týden		17	544	17	544			5,5	5	6,5	
Celkem hodin teorie za týden		49	1568	50,5	1616			17	17	16,5	
Celkem za týden		96	3072	101	3232			34	34	33	
Počet hodin ODV za týden						Odborný výcvik	ODV	30	35	35	

Poznámky k učebnímu plánu:

- 1) Z důvodů rozlišení výuky u větvených oborů, Č, K-Č a K jsou ve třetím ročníku pro předmět TKD sloučeni žáci K-Č a žáci K v rozsahu 3 vyučovací hodiny týdně ve 14 denním vyučovacím cyklu.
- 2) Z důvodů rozlišení výuky u větvených oborů Č a K-Č, jsou žáci v předmětu STL sloučeni ve 14 denním cyklu výuky v rozsahu 3 hodiny týdně.
- 3) Z důvodů rozlišení větveného oboru Č budou žáci tohoto oboru ve 14 denním cyklu procvičovat provázáním teorie a praxe kulinářské dovednosti v rozsahu 1,5 hodin týdně.
- 4) Z důvodů rozlišení větveného oboru K budou žáci tohoto oboru z tohoto důvodu ve 14 denním cyklu procvičovat stolničení propojením teorie a praxe v rozsahu 3 h týdně se zaměřením na přípravu a distribuci jídel včetně přípravy pokrmů pro dokončování přípravy u stolu hosta.
- 5) Vzhledem k zařazení výuky cizích jazyků navýšením týdenních vyučovacích hodin ve 14 denním cyklu v rozsahu: Aj +1 vyučovací hodina a německý jazyk + 0,5 vyučovací hodiny týdně, takže ve 14 denním cyklu o 3 vyučovací hodiny celkem. Výuku cizích jazyků u oborů Číšník, Kuchař - číšník a Kuchař pokládáme z hlediska přípravy na pracovní trh za velmi důležitou.



4.1 Vysvětlivky k učebnímu plánu

Obsah výsledků vzdělávání předepsaný v RVP ve vzdělávací oblasti Estetické vzdělávání byl v plném rozsahu dvou vyučovacích hodin týdně přesunut do Jazykového vzdělávání – Český jazyk a literatura. Nový název integrované vzdělávací oblasti je: Jazykové a estetické vzdělávání a název integrovaného předmětu v rozsahu celkové dotace 5 vyučovacích hodin (ČJL – 3 VH, Estetika 2VH) je Český jazyk a estetika. Tento integrovaný předmět v sobě zahrnuje výsledky vzdělávání obou předmětů a rovněž tak i učivo. Z našeho pohledu povede toto propojení ke globálnějšímu vzdělávání a propojení obou vzdělávacích oblastí jako přirozeného celku pro utváření jazykově i kulturně vzdělaného absolventa středního vzdělávání, a tím i občanských kompetencí.

Jazykové vzdělávání – cizí jazyky. Žáci oboru Kuchař – číšník mají zařazeny do učebnímu plánu dva cizí jazyky, včetně odborného zaměření Kuchař. Vzhledem k trendům v moderní gastronomii získávat kulinářské dovednosti v zahraničí je jazykové vzdělávání i pro tyto žáky ve dvou cizích jazycích, a to anglický a 2. cizí jazyk – německý, v celkové dotaci 10 vyučovacích hodin týdně pro všechny ročníky a oba jazyky. Výuka je realizována takto: Anglický jazyk (1,5; 1,5; 2), Německý jazyk (0,5; 1;1). Žáci mají tedy možnost po absolvování vzdělávání v oboru pracovat v zahraničních gastronomických a jiných provozech, v renomovaných hotelových a gastronomických zařízeních, dále i v potravinářských koncernech a ve všech oblastech podnikání souvisejících s výrobou, distribucí, kontrolou, odbytem potravinářského zboží a produktů.

V rámci vzdělávací oblasti Společenskovední vzdělávání jsou ve vzdělávacím programu školy zvoleny tři předměty pro naplnění výsledků vzdělávání a sice: Základy společenských věd, které v sobě rovněž zahrnují tematiku z oblasti prevence, Právo a Společenská výchova. Základy společenských věd se rovněž mezipředmětově prolínají s některými tématy z Ekonomiky, která na sebe v tomto případě navazují spirálovitě, anebo jsou ponechána v předmětech Základy společenských věd a Ekonomika. Témata navazující na oblast právní jsou ponechána v předmětu Právo. Společenská výchova je pojata jako všeobecné vzdělání v oblasti morální, mravní, etikety a vzájemných vztahů v osobním i společenském životě. Z hlediska osobního i profesního rozvoje je předmět Společenská výchova velmi důležitá pro osobnostní, sociální a mravní rozvoj středoškolsky vzdělaného člověka. Na tento předmět navazuje vzdělávací oblast Komunikace ve službách, která se již zaměřuje více profesně na odbornou mravní, morální, psychologickou a odbornou komunikaci s klientem.

Ve vzdělávací oblasti Komunikace ve službách jsou zavedeny dva vzdělávací okruhy: Komunikace ve službách (ve 2. ročníku), který seznamuje žáky s psychologií, komunikací s klienty, dress code, etickým chováním a morálkou profese, a Psaní všemi deseti (v 1. ročníku), který v sobě zahrnuje rovněž psaní na PC desetiřstovou metodou a předmět Marketing. Obsah vzdělávací oblasti je rozdělen do okruhů a předmětů tak, aby byly všechny okruhy obsaženy ve výsledcích vzdělávání této oblasti.

Odborná vzdělávací oblast Výroba pokrmů byla v základu RVP SOV hodinově posílena, což je vysoce kvitováno ze strany pedagogů i mistrů OV. Oblast je rozdělena

do předmětů: Technologie a kulinářské dovednosti a Potraviny, nápoje a výživa. Oba předměty byly zásadním způsobem inovovány v souladu s RVP SOV tak, aby žáci byli vzděláváni při všech činnostech moderními metodami a za použití nových technologií a získání dovedností z přípravy pokrmů zahraničních kuchyní, české kuchyně a jejích krajových a regionálních zvyklostí. Žáci jsou vedeni i k tvorbě svých vlastních receptů, úpravy pokrmů a jejich servírování pro různé společenské a slavnostní příležitosti, catering atp. Rovněž tak jsou do výuky začleněny základy sommeliérství, míchané alkoholické i nealkoholické nápoje (např. limonády atp.). Celkové pojetí vzdělávací oblasti je: Vzdělávat žáky pro současné i budoucí gastronomické a kulinářské umění a podávání nápojů k různým pokrmům (víno, pivo, alkohol pro různé příležitosti, nealkoholické nápoje atd.).

Co se týče vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha, vrátili jsme se v názvu předmětu k původnímu názvu Stolničení, což je i velmi často používáno v odborné literatuře s obsahem Odbytu a obsluhy. Jsou zde rovněž začleněny všechny inovace v souladu s RVP SOV s tím, že tento vzdělávací obsah má v současné gastronomii velký význam.

Kompletně byl inovován vzdělávací obsah v oblasti Matematického vzdělávání, zabezpečený předmětem Matematika. Důraz je kladen na aplikaci matematických dovedností žáků pro daný obor vzdělávání: Číšník, Kuchař – číšník, Kuchař.

Ve vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví jsou začleněna témata jednání a chování při mimořádných a krizových situacích, mohou být ve vzdělávání realizována i projektovým dnem současně s první pomocí a případně podle možností za přítomnosti studentů SZŠ, OU – obor Hasič a složek IZS Příbram, včetně Policie ČR (prevence a kriminalita mládeže) nebo Městské policie Příbram. V průběhu vzdělávání jsou v hodinách realizovány vzdělávací okruhy vedoucí žáky ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Problematika oblasti Vzdělávání pro zdraví prolíná horizontálně celým ŠVP a je začleněna i v předmětech: Základy společenských věd, Základy přírodních věd, Vzdělávání pro zdraví, Technologie a kulinářské dovednosti, Potraviny, nápoje a výživa a Stolničení, např. při sestavování nabídky pokrmů a menu, občerstvení pro různé příležitosti, nápojového lístku atp.

Vzdělávací oblast Ekonomické vzdělávání byla podle nového RVP SOV inovována rovněž v plném rozsahu tak, aby připravila žáky na ekonomické chování a jednání v profesním i osobním životě. Obsahově je oblast inovována tak, aby byla profilově využitelná i ve vzdělávacích oborech Číšník, Kuchař – číšník, Kuchař, Cukrář a Aranžér. Provázání na vlastní obor zajišťuje vyučující přímo ve výuce. Ekonomické vzdělávání je realizováno v předmětu Ekonomika v rozsahu 3 vyučovacích hodin pro všechny ročníky týdně a to: 2. ročník 2 VH, 3. ročník 1 VH ve všech oborech vzdělávání školy (viz výše). Ekonomické vzdělávání je důležitou složkou pro utváření finanční gramotnosti žáků, která rovněž mezipředmětově prolíná všemi obory – ŠVP SOV školy.

Vzhledem k navýšení počtu hodin odborné přípravy jsou hodiny teorie odborných předmětů zařazeny i do vzdělávání žáků v rámci odborného výcviku tak, aby byly naplněny vyučovací hodiny odborných předmětů dle RVP SOV. Vzhledem k tomu, že v učňovském středisku školy Na Plzeňské je vybudována nová učebna oboru Ku – ČÍ,

kteřá je vybavená odborným mobiliářem i digitálními technologiemi, dojde ještě k didakticky a metodicky kvalitnější výuce odborného vzdělávání tohoto oboru.

Žáci prvního ročníku se pravidelně zapojují do úvodního Adaptačního kurzu, který je podle aktuálních podmínek v rozsahu 3 – 5 dnů buď formou denní docházky, nebo pobytu.

V případě, že se k získání výučního listu přihlásí uchazeč, který se prokáže již úspěšně ukončeným středoškolským vzděláním (ať s maturitní zkouškou, nebo s výučním listem), bude mu zohledněn – započten takový cizí jazyk, který měl v předchozím vzdělávání, a to bez ohledu, zda je shodný s jazyky, které jsou ve zvoleném oboru vzdělávání na naší škole vyučovány.

Škola je povinná zajistit žákovi pracoviště praktického vyučování bez ohledu, zda se bude jednat o vlastní provozovny nebo o smluvní pracoviště.

V případě, že se žák během odborného výcviku dopustí závažného porušení Školního řádu, které vyústí vykazáním žáka z pracoviště ze strany provozovatele, škola přeřadí žáka na jiné pracoviště praktického vyučování. Jedná se např. o případy prokázané krádeže, úmyslného poškození majetku, hrubého porušování společenského chování a etického jednání apod. Pokud se žák opět dopustí hrubého porušení Školního řádu, nebude již škola schopna zajistit další pracoviště. V takovém případě je žák (zákonný zástupce žáka) povinen si sám vyhledat vlastní pracoviště praktického vyučování, které musí splňovat školou požadované podmínky. Bude-li pracoviště splňovat předepsané náležitosti, pak jej škola zahrne do smluvních PPV. Pokud žák ve stanovené lhůtě (nejpozději do 10 pracovních dnů ode dne vykazání z pracoviště praktického vyučování) není schopen si pracoviště dojednat, bude vyloučen ze školy.

Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa (viz Školský zákon č. 561/2004 Sb., § 67, odst. 2) – tzn. z praktického vyučování (odborný výcvik, odborná praxe, učební praxe apod.)

Pracoviště praktického vyučování (odborný výcvik) jsou součástí školy, a proto žáci nemají nárok na úhradu nákladů na cestovné.

4.2 Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3 ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Adaptační kurz	1	0	0
Z toho odborný výcvik	16	16	16
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva	7	8	4
Celkem týdnů	40	40	37

5 UČEBNÍ OSNOVY – VZDĚLÁVACÍ PŘEDMĚTY

- a) Klíčové a odborné kompetence absolventa jsou uvedeny souhrnně za všechny předměty v kapitole – Profil absolventa. Přínos klíčových kompetencí jednotlivých předmětů je již zahrnut v klíčových kompetencích v této kapitole.
- b) V kapitole – Charakteristika školního vzdělávacího programu je uvedena kapitola: „Celkové pojetí vzdělávání v daném programu – cíle vzdělávání a charakter pedagogické koncepce“ a kapitola: „Charakteristika vzdělávací oblasti, cíle všeobecného a odborného vzdělávání“. Obecné cíle a didaktické pojetí předmětů je součástí popisu obecných cílů a pedagogické koncepce vzdělávacích oblastí v obou výše uvedených kapitolách.
- c) Mezipředmětové vztahy jsou popsány v kapitole – Vysvětlivky k učebnímu plánu.
- d) Výukové strategie - je soubor didaktických metod a forem vzdělávání používaných pedagogy ve vzdělávacím procesu. Je to systém vyučovacích činností učitele a učebních aktivit žáků směřujících k dosažení daných edukačních cílů. Z didaktického hlediska výuková metoda tedy zprostředkovává žákům učivo, je nápomocná jejich učení prostřednictvím jednotlivých kroků vedoucích k danému cíli. Plní tak funkci regulace (řízení). Dle zaměření vzdělávacího obsahu všeobecně vzdělávacích předmětů a odborného vzdělávání jsou využívány např. tyto metody a formy vzdělávání dle uvážení pedagoga s ohledem na složení vzdělávané skupiny žáků, jejich možnosti, dovednosti a potřeby:

I. metody

- práce žáků s textem (verbálním i ikonickým, odborným, interpretace textu)
- diskuzní metody
- heuristický rozhovor
- řešení problémů
- práce s obrazem
- demonstrace (předvádění)
- instruktáž
- rozhovor
- vysvětlování (výklad) učitele
- vyprávění učitele
- aktivizující metody
- napodobování, experimentování
- produkční metody
- komplexní metody (projektová výuka, E-learning)
- kritické myšlení (RWCT)
- hry
- soutěže
- simulační a situační metody (role play)
- žakovské prezentace
- metoda transferu

- analýza a syntéza

II. organizační formy výuky

- hromadná výuka
- frontální výuka
- skupinová (kooperativní) výuka
- skupinová (homogenní, heterogenní)
- samostatná práce žáků
- individualizovaná výuka

Jak bylo uvedeno výše, pedagogové používají metody a formy vzdělávání s ohledem na potřeby žáků dané skupiny, vzdělávacího předmětu, obsahu učiva, technických a technologických didaktických pomůcek, možnosti využití ICT, odborných učeben s interaktivními prvky, odborných učeben praktického výcviku a odborné pedagogické a didaktické úrovně samotného pedagoga. Evaluace používaných metod a forem ve vzdělávání žáků je prováděna hospitační činností vedením školy, vzájemnými hospitacemi pedagogů, vzájemnou spoluprací pedagogů a předmětových komisí atp.

5.1 JAZYKOVÉ A ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.1.1 PŘEDMĚT: ČESKÝ JAZYK A ESTETIKA

Celková hodinová dotace: 160 (2; 2; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět Český jazyk a estetika v sobě zahrnuje obě nosná témata základních vzdělávacích oblastí. Integrovaný předmět přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky kultivovanému jazykovému projevu a utváří kulturní povědomí žáků a spoluvytváří základní občanské a sociální kompetence. Má všeobecně vzdělávací naučný i tvůrčí charakter v českém jazyce a literatuře a vysoce motivační roli podílející se na vzdělávání žáků v oblasti estetiky, vztahu k materiálním a duchovním hodnotám a přispívá k jejich tvorbě i ochraně. Předmět je zařazen do všech ročníků vzdělávání. Přispívá k utváření osobnosti, kulturně a jazykově vzdělaného člověka, jazykově vybaveného tak, aby dokázal vyjádřit své myšlenky, pocity, postoje a názory a kultivovaně je obhajovat. Důležitým obecným cílem je rozvoj komunikačních kompetencí a dovedností žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele. Literární, kulturní a estetické vzdělávání významně přispívá k prolínání průřezových témat do vzdělávací oblasti. Důležitým prvkem v této oblasti vzdělávání je to, aby žáci získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele – rozvoj informatické a sociální gramotnosti. Práce s uměleckým textem je zaměřena cíleně na výchovu k vědomému a kultivovanému čtenářství, jeho porozumění a tím ke čtenářské a kulturní gramotnosti a estetickému cítění. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám. Předmět ČJE je úzce spjat s předměty Společenskovedního vzdělávání a s tématem Člověk a digitální svět. V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce. V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Český jazyk a estetika
1.	- Hlavní principy českého pravopisu - Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - Národní jazyk a jeho útvary - Komunikace a její druhy - Tvarosloví - Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost - Vyprávění - Informační výchova - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti - Základy literární teorie - Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, minulého i současného v tradiční a mediální podobě
2.	- Hlavní principy českého pravopisu - Jazyková a řečová kultura - Projevy prostě sdělovací - Popis - Slovní zásoba - Stavba a tvorba komunikátu - Umělecký styl - Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, minulého i současného v tradiční i mediální podobě
3.	- Hlavní principy českého pravopisu - Větná skladba - Odborný styl - Administrativní styl - Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) - Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, minulého i současného v tradiční i mediální podobě - Kultura

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika	Rozpis učiva
Žák:	

- pracuje s normativními příručkami českého jazyka; - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - orientuje se v soustavě jazyků; - rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk; - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci; - v mluveném i písemném projevu využívá poznatků z tvarosloví; - posoudí kompozici vyprávění, jeho slovní zásobu a skladbu; - má přehled o knihovnách a jejich službách; - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je; - přistupuje k nim kriticky; - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů; - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění; - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;	Hlavní principy českého pravopisu Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky Národní jazyk a jeho útvary Komunikace a její druhy - druhy komunikace - komunikační situace, komunikační strategie - slohotvorní činitelé subjektivní a objektivní - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, formální i neformální, připravené a nepřipravené Tvarosloví - slovní druhy - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost Vyprávění Informatická výchova - knihovny a jejich služby - noviny, časopisy a jiná periodika - internet Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Základy teorie literatury Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, minulého i současného
---	---

- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - postihne sémantický význam textu; - text interpretuje a debatuje o něm; - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české světové literatuře; - samostatně vyhledává informace v této oblasti.	v tradiční i mediální podobě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby - četba a interpretace literárního textu dle zvolených témat - zpětná reprodukce textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti
---	--

2. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika	Rozpis učiva
Žák: - pracuje s normativními příručkami českého jazyka; - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - přednese krátký projev; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní; - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi; - obhájí svá stanoviska; - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar; - vystihne charakteristické znaky textů; - posoudí kompozici a slovní zásobu textů; - posoudí kompozici popisu a jeho slovní zásobu; - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak; - orientuje se ve výstavbě textu; - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu;	Hlavní principy českého pravopisu Jazyková a řečová kultura - kultura osobního projevu - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka - druhy řečnických projevů - argumentace Projevy prostě sdělovací - jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary) Popis - osoby, věci, návod k činnosti Slovní zásoba - stylové rozvrstvení slovní zásoby - obohacování slovní zásoby, tvoření slov Stavba a tvorba komunikátu - text a jeho výstavba - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Umělecký styl

- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - postihne sémantický význam textu; - text interpretuje a debatuje o něm; - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře; - samostatně vyhledává informace v této oblasti.	Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, minulého i současného v tradiční i mediální podobě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby - četba a interpretace literárního textu dle zvolených témat - zpětná reprodukce textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti
---	---

3. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika	Rozpis učiva
Žák: - pracuje s normativními příručkami českého jazyka; - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - odhaluje a opravuje jazykové a stylizační nedostatky a chyby; - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar; - vystihne charakteristické znaky textů; - posoudí kompozici a slovní zásobu textů; - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového; - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie; - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar; - vystihne charakteristické znaky textů; - posoudí kompozici a slovní zásobu textů; - vytvoří základní útvary administrativního stylu;	Hlavní principy českého pravopisu Větná skladba - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska Odborný styl - projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky - odborné dokumenty podle charakteru oboru - výklad - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, odborná terminologie Administrativní styl - administrativní projevy, jejich základní znaky, postupy a prostředky - životopis, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední dokumenty, osnova, zápis z porady Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) - orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu

- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů; - vybírá je a přistupuje k nim kriticky; - samostatně zpracovává informace; - rozumí obsahu textu i jeho části; - pořizuje z odborného textu výpisky; - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - postihne sémantický význam textu; - text interpretuje a debatuje o něm; - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře; - samostatně vyhledává informace v této oblasti; - orientuje se v nabídce kulturních institucí; - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území; - popíše vhodné společenské chování v dané situaci; - představí kulturu bydlení a kulturu odívání – úprava zevnějšku dle společenských situací; - představí lidové umění a užitou tvorbu – lidová tvorba, ústní lidová slovesnost; - definuje estetické normy, představí funkční normy při výrobě běžně používaných předmětů; - ochrana hodnot a kultur, národní kulturní dědictví, tradice; - vysvětlí důležitost reklamy, její funkce, ale i záporné působení na občany, taktéž se zachová s propagačními materiály; - vytvoří propagační materiál, reklamu.	- získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, minulého i současného, v tradiční i mediální podobě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby - četba a interpretace literárního textu dle zvolených témat - zpětná reprodukce textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti Kultura - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl
---	--

5.2 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: JAZYKOVÉ A ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

PŘEDMĚT: 1. CIZÍ JAZYK - ANGLICKÝ JAZYK

Celková hodinová dotace: 160 (1,5; 1,5; 2)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět Anglický jazyk (ANJ) je zařazen do 1. až 3. ročníku oboru Kuchař - číšník. Tento vyučovací předmět má všeobecně vzdělávací charakter. Obsah vzdělávání je rozdělen do čtyř základních kategorií: řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích.

Vzdělávání a komunikace v cizích jazycích vede žáky k přípravě na aktivní život v multikulturní společnosti, žáci získávají jak obecné, tak komunikativní kompetence k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, k čemuž přispívá integrace odborného jazyka do výuky, včetně odborného výcviku. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, včetně přístupu k informačním zdrojům, a to i prostřednictvím využití multimediálních výukových programů, internetu a využití AI. Žáci jsou vedeni k efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného, k jeho zpracování a využití jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí a dovedností.

Dalším cílem vzdělávání v cizím jazyce je rozšíření jejich znalostí o světě. Také současně přispívá k formování osobnosti žáků, učí je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjí jejich schopnost učit se po celý život a má nezastupitelnou roli při uplatnění na trhu práce. Výuka směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá nejméně stupnici A2+ (u nadaných žáků může dosahovat stupnice B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Anglický jazyk
1.	- Řečové dovednosti - Jazykové prostředky - Tematické okruhy, odborná slovní zásoba, komunikační situace a jazykové funkce - Poznatky o zemích, informace o světě i prostřednictvím digitálních technologií a AI
2.	- Řečové dovednosti - Jazykové prostředky - Tematické okruhy, odborná slovní zásoba, komunikační situace a jazykové funkce - Poznatky o zemích, informace o světě i prostřednictvím digitálních technologií a AI

3.	- Řečové dovednosti - Jazykové prostředky - Tematické okruhy, odborná slovní zásoba, komunikační situace a jazykové funkce - Poznatky o zemích, informace o světě i prostřednictvím digitálních technologií a AI
----	---

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Anglický jazyk	Rozpis učiva
Žák: - čte s porozuměním přiměřený text; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí informace z jednoduchého čteného textu; - vypráví o událostech z běžného života na dané téma; - přeloží jednoduchý text s použitím slovníku (i na internetu); - napíše jednoduchý text o událostech z běžného života; - vede jednoduchý dialog - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - je schopen korigovat odlišnosti zvukové podoby jazyka; - používá základní gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací; - vyjadřuje se jednoduchým způsobem ústně i písemně k tématům osobního života; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči; - jednoduše se dorozumí v běžných situacích; - je schopen získat i podat informace;	Řečové dovednosti Receptivní - práce s textem Produktivní řečové dovednosti - reprodukce textu - jednoduché krátké vyprávění - překlad jednoduchého textu - krátké písemné sdělení na dané téma Interaktivní řečové dovednosti - dialogy Jazykové prostředky (lingv. kompetence) - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy z běžného každodenního života, např. osobní údaje, rodina, jídlo a nápoje, dům a domov, denní program, volný čas, každodenní život, nakupování - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. sjednání schůzky, vyřízení vzkazu, nakupování jídelnek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, blahopřání - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, poděkování, prosba, žádost, vyjádření souhlasu a nesouhlasu,

- jednoduše se dorozumí v běžných situacích vyplývajících z odborného zaměření; - tradiční sváteční tabule (dekorace, jídlo) v zemích studovaného jazyka i vybraných zemích Evropy a světa.	- odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. - odborná konverzační témata Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti
--	---

2. ročník

Výsledky vzdělávání Anglický jazyk	Rozpis učiva
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů; - mluví zřetelně spisovným jazykem v tempu odpovídající úrovni; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu; - přeloží jednoduchý text s použitím slovníku (i pomocí internetu); - vede jednoduchý dialog z oblasti každodenního osobního a pracovního života; - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, je schopen opravovat chyby; - dodržuje základní gramatická pravidla v mluveném i písemném projevu; - dokáže se jednoduše vyjadřovat ústně i písemně k tématům osobního, veřejného i pracovního života a k tématům z oblasti zaměření studovaného oboru; - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí,	Řečové dovednosti Receptivní - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů, nahrávky rodilých mluvčích (monology i dialogy) - monologické projevy spolužáků a vyučujícího - přiměřeně náročné texty z učebnic, časopisů a jiných autentických materiálů - základní techniky čtení Produktivní - reprodukce textu (čteného i vyslechnutého) - krátký projev na dané téma (monolog i dialog) - krátké písemné sdělení - jednoduchý překlad Interaktivní - rozhovory se spolužáky nebo s vyučujícím na dané téma, role, využití aplikace (AI) chat gpt Jazykové prostředky - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - slovní zásoba a její tvoření Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: jídlo, nápoje, služby, cestování, Česká republika - komunikační situace: zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, informování se na služby, objednávka služby - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, poděkování, prosba, žádost, vyjádření souhlasu a nesouhlasu,

dokáže vyjádřit souhlas, popř. nesouhlas, odmítavý postoj; - samostatně nebo s menší pomocí se dorozumí v běžných situacích vyplývajících z odborného zaměření; - získá vědomosti o základních společenských zvyklostech zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v ČR.	odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. - odborná konverzační témata Poznatky o zemích - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí
---	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Anglický jazyk	Rozpis učiva
Žák: - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - dovede sdělit obsah, hlavní myšlenky či informace z vyslechnutého nebo přečteného textu a písemně je zaznamenat; - vede dialogy na téma z běžného každodenního života; - uplatní rozhovory v praxi; - napíše jednoduchý dopis (i pracovní) a odpoví na něj; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - ovládá základní způsoby tvoření slov v daném jazyce a vhodně je uplatňuje a využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - v písemném i mluveném projevu uplatňuje základní gramatická pravidla; - rozpozná a dokáže bezchybně tvořit výpovědi v základních časech; - samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení,	Řečové dovednosti Receptivní - čtení a práce s textem včetně jednoduchého odborného Produktivní řečové dovednosti - ústní a písemné vyjadřování situačně i tematicky zaměřené, písemné zpracování textu (výpisky, reprodukce ...) Interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná Jazykové prostředky - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba): Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravy, blahopřání; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - porozumí se v běžných situacích vyplývajících z odborného zaměření; - dokáže jednoduše reagovat při řešení problémů; - vyhledá faktické informace především v základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti, včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka; - seznámí se se základními společenskými zvyklostmi a sociokulturními specifiky zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i jiných vyučovacích předmětů.	- tematické okruhy: cestování, péče o zdraví, každodenní život, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, příroda, zvířata - komunikační situace: nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, uvedení do společnosti, jednání s budoucím zaměstnavatelem, oficiální nebo obchodní dopis - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, poděkování, prosba, žádost, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. - odborná konverzační témata Poznátky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznátky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice
---	---

5.2.1 PŘEDMĚT: DRUHÝ CIZÍ JAZYK (NĚMECKÝ)

Celková hodinová dotace: 80 (0,5; 1; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět má především všeobecně vzdělávací charakter a je zařazen postupně do všech tří ročníků. Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka bez nutnosti návaznosti na předchozí studium. Počítá tedy s převažující nulovou vstupní úrovní znalosti jazyka a směřuje k osvojení znalostí a komunikativních dovedností odpovídající úrovni A1 dle Společného evropského referenčního rámce. K podpoře výuky jsou v hojné míře využívány digitální technologie a různorodé výukové programy, které usnadňují osvojení základních řečových dovedností i jazykových prostředků a rozšiřují zároveň multimediální gramotnost žáků. Mezi běžná témata je do výuky integrován odborný jazyk, aby byla podpořena praktičnost využití předmětu s ohledem na výskyt žáků na pracovišti, rozvíjení schopnosti navazovat kontakty mezi školami v zahraničí a organizování výměnných zájezdů. Vyučovací proces je směřován zejména k podpoře motivace žáků studovat cizí jazyky a usnadnit tak jejich začlenění do multikulturní společnosti.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Druhý cizí jazyk (německý)
1.	- Základní řečové dovednosti - Jazykové prostředky - Tematické okruhy, základní komunikační situace, jazykové funkce - Základní poznatky o německy hovořících zemích
2.	- Řečové dovednosti - Jazykové prostředky - Tematické okruhy, komunikační situace, jazykové funkce - Odborná slovní zásoba
3.	- Řečové dovednosti - Jazykové prostředky - Tematické okruhy, odborná slovní zásoba a komunikační situace - Poznatky o zemích studovaného jazyka v odborném kontextu

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Druhý cizí jazyk (německý)	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - je schopen korigovat odlišnosti zvukové podoby jazyka; - používá základní gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací; - zvládne přeložit přiměřený text; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě; - dokáže se jednoduše vyjádřit ústně i písemně k tématům osobního života; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči; - jednoduše se dorozumí v běžných situacích; - je schopen získat i podat informace; - základní informace – Německo, Rakousko, Švýcarsko.	Základní řečové dovednosti - receptivní: práce s krátkými texty - produktivní: jednoduchý překlad - interaktivní: minialogy Jazykové prostředky - výslovnost – základní pravidla - pravopis – hlavní zásady - základní slovní zásoba a její tvoření - gramatika - stěžejní principy Tematické okruhy, základní komunikační situace, jazykové funkce - tematické okruhy např.: osobní údaje, rodina a domov, volný čas, koníčky, nákupy, každodenní život, služby - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace – pozdrav, poděkování Základní poznatky o německy hovořících zemích

2. ročník

Výsledky vzdělávání Druhý cizí jazyk (německý)	Rozpis učiva
Žák: - jednoduše se dorozumí v běžných situacích; - je schopen získat i podat informace; - zná v cizím jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a je schopen je přeložit do českého jazyka; - zná v cizím jazyce běžné druhy zeleniny a ovoce; - umí pojmenovat základní druhy masa a jejich nejčastěji používané části;	Řečové dovednosti - receptivní řečové dovednosti: práce s textem - produktivní řečové dovednosti: překlad - interaktivní řečové dovednosti: dialogy Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba)

- je schopen přeložit běžné přílohy k jídlu; ovládá názvy často žádaných nápojů a pojmů z jídelního lístku. - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; - samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, osobního dopisu a odpovědi, pozdravu, blahopřání; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků; - dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně.	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: např. osobní údaje, rodina a domov, volný čas, nakupování, jídlo a nápoje - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např.: sjednání schůzky, vyřízení vzkazu ... - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace s hostem; pozdrav, poděkování, prosba. Odborná slovní zásoba např. - základní suroviny pro přípravu pokrmů - zelenina a ovoce - druhy masa - přílohy - druhy nápojů
---	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Druhý cizí jazyk (německý)	Rozpis učiva
Žák: - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně; - zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči ...; - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt; - zeptá se na spokojenost zákazníka; - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu; - hovoří o své práci, dokáže se prezentovat; - používá slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	Řečové dovednosti - receptivní řečové dovednosti: čtení a práce s textem včetně jednoduchého odborného - produktivní řečové dovednosti: ústní a písemné vyjadřování situačně i tematicky zaměřené, písemné zpracování textu (výpisky, reprodukce ...) - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností Jazykové prostředky - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba)

a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; - samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, osobního dopisu a odpovědi, pozdravu, blahopřání; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků; - dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - umí s pomocí tištěného cizojazyčného menu nabídnout jídla a nápoje; - dokáže zahrát scénku na téma „V restauraci“, přičemž je schopen se vžít jak do role hosta, tak do role vrchního; - žák si vybaví názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace); - umí pojmenovat některá jídla typická pro cizí země, má představu o jejich charakteru, je schopen o nich česky podat základní informace; - prokazuje základní znalosti o zemích dané jazykové oblasti; - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní tradice zemí dané jazykové oblasti.	Tematické okruhy, odborná slovní zásoba a komunikační situace - tematické okruhy: např. Životní styl – zdraví, cestování, vzdělání a práce (životopis) - vyjádření zdvořilé žádosti, prosby, pozvání - podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze - v restauraci - pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny - pokrmy nejčastěji podávané v cizích zemích a použité suroviny Poznatky o zemích studovaného jazyka v odborném kontextu - vybrané poznatky k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí, stravovacích návyků - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice
--	--

5.3 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

5.3.1 PŘEDMĚT: ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD

Celková hodinová dotace: 48 (0,5; 0,5; 0,5)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Má všeobecně vzdělávací charakter. Je zařazen do 1., 2. a 3. ročníku. Vyučovací předmět Základy společenských věd navazuje na učivo základní školy této vzdělávací oblasti. Rozvíjí a doplňuje vědomosti, které mají vést k pochopení vztahů, na jejichž základě je postavena a funguje demokratická společnost. Vede žáky k seznámení se společenskými, politickými a právními aspekty současného života. Směřuje žáky k tomu, aby byli především slušnými, zdvořilými a taktními lidmi, kteří se dokáží v lidské společnosti aktivně zapojit do života, uznávají principy svobody a kritické tolerance. Učí žáky porozumět současné společnosti, problematice soudobého světa, varuje žáky před negativními jevy a vlivy ve společnosti a učí je se jim bránit. Vytváří a posiluje hodnotovou orientaci žáků.

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník ze vzdělávací oblasti Společenskovědní vzdělávání. Mezipředmětově se vztahuje rovněž ke vzdělávací oblasti Estetické vzdělávání, Vzdělávání pro zdraví a Komunikace ve službách, což umožňuje žákům utváření celistvého pohledu i získávání cíle vzdělávání v oboru a všechny aspekty současného života v demokratické společnosti a dodržování jejích principů. Zároveň jsou i propojeny všechny základní klíčové kompetence.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci zvládali:

- používat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi, při řešení praktických otázek svého osobního a sociálního rozhodování a hodnocení
- získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (masmédií)
- kriticky posuzovat realitu kolem nás, vytvářet si na ni vlastní názor a verbálně jej vyjádřit, správně reagovat na manipulativní situace
- poznávat a chránit materiální a kulturní hodnoty
- uvědomit si vliv masmédií na utváření společnosti a jednotlivce
- chápat význam problematiky životního prostředí, žít ekologicky
- vnímat podstatu multikulturního soužití
- tolerovat a přijímat názory jiných
- chránit a vážit si života svého i ostatních
- chovat se a jednat v různých situacích společenského života a života ve společnosti, rodině atp. obecně

Výukové strategie navazují na výstupní vědomosti a dovednosti předchozího dosaženého stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření. Vedou k plnohodnotnému životu občana demokratické společnosti. Vedle základní metody (výklad) se užívá i metod: dialogických, týmové práce, využívání informačních zdrojů a komunikačních prostředků, exkurzí, přednášek, společenských a vzdělávacích aktuálních projektů. Dle potřeby je volen individuální přístup ke konkrétním žákům. Pedagog využívá další metody a formy vzhledem k didaktickým

potřebám dané skupiny nebo třídy žáků z přehledu uvedeného v úvodu tohoto ŠVP SOV.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života. Žák zvažuje rizika a přínosy, předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Základy společenských věd
1.	- Téma 1. Člověk a péče o zdraví - Téma 2. Člověk v lidském společenství
2.	- Téma 1. Člověk jako občan - Téma 2. Člověk a právo - Téma 3. Člověk a hospodářství
3.	- Téma 1. Česká republika - Téma 2. Evropa a svět

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Základy společenských věd (ZSV)	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí, jak správně pečovat o zdraví člověka v konkrétních vývojových etapách; - dokáže vyjmenovat duševní onemocnění, umí vyhledat s pomocí INT odbornou pomoc; - dokáže vyjmenovat sexuálně přenosné choroby; - dokáže přistupovat k sexualitě zodpovědně; - zná možnosti ochrany před sexuálně přenosnými chorobami; - vyjmenuje rizika spojená s užíváním alkoholu; - vyjmenuje rizika spojená s tabakismem; - orientuje se v problematice návykových látek, vyjmenuje rizika spojená s jejich užíváním; - vypracuje prezentaci na téma: „Závislosti“; - zná rizika spojená s nelátkovými závislostmi, dbá na rovnováhu v reálném a digitálním světě; - zná projevy šikany, vyjmenuje druhy šikany; - orientuje se v problematice rizikového chování a dokáže s pomocí INT vyhledat instituce zabývající se pomocí v dané rizikové oblasti; - s přihlédnutím ke své individualitě navrhne perspektivně program „Zdravý životní styl“; - zná důvody, rizika a prevenci záškoláctví; - zná rizika a důsledky spojené se záškoláctvím; - dodržuje pravidla silničního provozu, dokáže vyhodnotit rizikové situace; - vysvětlí společnost a společenské skupiny a zařadí se do své skupiny, svou volbu obhájí; - identifikuje vztahy ve skupině a aplikuje je na příkladu; - charakterizuje sociální role a uvede možnosti konfliktu rolí; - vysvětlí šikanu a vandalismus, následně připraví prezentaci a zaměří se na možnosti prevence;	Téma 1. Člověk a péče o zdraví - péče o zdraví ve vývojových etapách člověka - zdravý životní styl - faktory poškozující zdraví - duševní onemocnění a psychické problémy - poruchy příjmu potravy - sexuálně – rizikové chování, pohlavní choroby - alkoholismus - tabakismus – kouření - návykové látky – závislosti (drogy) - nelátkové závislosti (hazard, počítačové hry atd) - šikana (kyberšikana) - záškoláctví - rizikové chování v dopravě 2. Člověk v lidském společenství - společnost a společenské skupiny - vztahy ve skupině - sociální role, konflikt rolí - šikana a vandalismus - sociální nerovnost

- objasní, jak dochází k sociální nerovnosti a chudobě (příčiny) a sdělí, kam se lze obrátit v případě tíživé situace; - zamyslí se nad problematikou krizových situací, vyhledá příčiny a uvede možnost řešení (uvede příklady); - vysvětlí, jak vzniká napětí a konflikty mezi majoritními a minoritními skupinami (s přihlédnutím k otázce židovské a romské); - zná projevy xenofobie, dokáže rozpoznat hrozící nebezpečí; - zná projevy rasismu, dokáže rozpoznat hrozící nebezpečí; - objasní, co znamená rovnoprávnost, specifikuje na postavení mužů a žen, uvede příklady porušování rovnoprávnosti; - charakterizuje a rozliší pojmy víra a ateismus; - pojmenuje jednotlivá náboženství a vysvětlí, co mají společného a čím se liší, zařadí je do příslušné civilizační sféry; - vypracuje prezentaci (nábož. hnutí a sekty); - objasní problematiku nábož. Fundamentalismu.	- řešení krizových situací - multikulturní soužití, genocida v období 2. sv. války - problémy multikulturního soužití - minorita a majorita - xenofobie a rasismus - migrace a emigrace v současném světě - postavení mužů a žen v rodině, ve společnosti - mimořádné události - krizové situace - víra a ateismus - pojmový aparát - světová náboženství - náboženská hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus
---	---

2. ročník

Výsledky vzdělávání Základy společenských věd (ZSV)	Rozpis učiva
Žák: Žák: - charakterizuje demokracii a její problémy; - objasní význam práv a svobod; - popíše způsob obhajoby ohrožených lidských práv; - dovede kriticky přistupovat k mediálním informacím; - charakterizuje současný český politický systém; - objasní funkci politických stran a voleb; - uvede příklady samosprávy; - vysvětlí projevy politického extremismu; - vysvětlí nepřijatelnost hnutí omezujících práva a svobody; - vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem; - vysvětlí, co se rozumí občanskou společností; - uvede příklady občanské aktivity;	Téma 1. Člověk jako občan - hodnoty a principy demokracie - lidská práva a jejich ochrana - svobodný přístup k informacím - stát, český stát, státní občanství v ČR - Ústava ČR - politický systém v ČR - veřejná správa a samospráva - politika a ideologie - politické strany a politický systém ČR - česká politická scéna - radikalismus, extremismus, teror, terorismus - občanská společnost a občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití

- debatuje o vlastnostech občana demokratického státu; - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); - posoudí situace, kdy lze hovořit o patologických jevech ve společnosti: šikana, násilí, vydírání, lichva, korupce, zneužívání návykových látek; - objasní vhodné postupy jednání, je-li svědkem nebo obětí nezákonného jednání; - vypracuje prezentaci na téma „Kriminalita a prevence“ (celostátně, regionálně); - vytvoří si konkrétní představu o ekonomickém životě své budoucí rodiny (sestaví rodinný rozpočet); - během návštěvy ÚP Příbram se informuje o službách této instituce občanům a nabídkách trhu práce; - informuje se o službách peněžních ústavů (ve vztahu ke svému aktuálnímu postavení ve společnosti); - uvede, v čem spočívá zásadní pomoc sociálně potřebným občanům (zpracuje prezentaci).	2. Člověk a právo - patologické jevy ve společnosti - práva dětí - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými (vandalismus) - řešení konfliktů – manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí 3. Člověk a hospodářství - pomoc sociálně potřebným občanům
--	---

3. ročník

Výsledky vzdělávání Základy společenských věd (ZSV)	Rozpis učiva
Žák: - na základě studia odborné literatury připomene vývoj československé a české státnosti (doloží zdroje informací); - objasní významné mezníky, události a samostatně vypráví o národních tradicích; - připomene státní svátky, vysvětlí jejich význam, popíše státní a národní symboly (vyhledá o nich zajímavé informace); - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); - dokáže vysvětlit pojem globalizace;	Téma 1. Česká republika - československá a česká státnost - národní symboly - významné mezníky, události, tradice - státní svátky, státní a národní symboly - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě 2. Evropa a svět - globalizace

- uvede hlavní problémy dnešního světa (glob. problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě; - s použitím zeměpisných map vyhledá informace o ČR, aktualizuje je, zaměří se v detailu na region (zpracuje jako referát, prezentaci atd.); - s využitím zeměpisných map připraví a prezentuje referát doplněný obrazovou dokumentací o státech, které sousedí s ČR, vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky.	- globální problémy - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace
--	---

5.3.2 PŘEDMĚT: SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA

Celková hodinová dotace: 32 (1; 0; 0)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Vzdělávací předmět Společenská výchova vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník a je zařazen do vzdělávací oblasti okruhu Společenskovědní vzdělávání. Předmět je zařazen mezi všeobecně vzdělávací předměty v 1. ročníku studia. Obsah je zaměřen na získávání teoretických a praktických dovedností z oblasti kultury osobního projevu, chování v rodině i ve společnosti a etikety. Jeho obsah rozšiřuje vědomosti a dovednosti žáků z oblasti společenského chování obecně i v profesní komunikaci s klienty. Dále je pozornost věnována rozvoji verbálních dovedností žáků. Výuka je provázána a zároveň se opírá o znalosti z dalších předmětů, zejména Český jazyk a estetika, Základy společenských věd. Některá témata vycházejí ze vzdělávací oblasti Výchova ke zdraví.

Cílem vzdělávání v předmětu Společenská výchova je směřovat žáky k tomu, aby uplatňovali etiku v jednání a chování v běžném občanském i profesním životě. Jedná se například o chování v restauraci jako klient, při přijímacím pohovoru, kulturních a společenských aktivitách, chování na úřadech a institucích a chování v širším lidském společenství, ale i v rodině atp. Žáci mají možnost naučit se řešit reálné situace při jednání na úřadech, dalších institucích i s lidmi ze svého okolí. Rovněž tak je důležité znát pravidla chování v různých zemích – v cizině. Společenská výchova je mezipředmětově propojena s estetikou, vzdělává žáky a ukazuje jim propojení běžného života a umění. Seznamují se s výtvary z různých uměleckých, literárních, filmových i divadelních směrů a tvorby.

Vzdělávání v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi, při řešení praktických otázek svého osobního a sociálního rozhodování a hodnocení žáky, připravuje pro život v demokratické společnosti i v evropském měřítku.

V Estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli při tvořivých činnostech schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Společenská výchova
1.	- Komunikace – verbální a neverbální, asertivní - Etiketa, slušnost, zdvořilost, takt - Kultura, umění a vliv na osobnost člověka, ochrana kulturních hodnot - Péče o zdraví, stravovací návyky, životní styl, rizikové faktory - Sociální dovednosti - Zásady jednání v situacích ohrožení a mimořádných situacích - Chování a jednání v institucích, v cizině atp. - Práva a povinnosti – nemoc, úraz atp.

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Společenská výchova	Rozpis učiva
Žák: - zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací; - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady společenského i profesního vystupování; - rozlišuje různé typy osob v občanském životě i profesním životě, vhodně reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie a asertivní komunikace; - orientuje se v nabídce kulturních institucí; - orientuje se v základních uměleckých, filmových a divadelních směrech; - popíše vhodné společenské chování, dress code pro různé příležitosti a v dané situaci; - 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 jejich alternativních směrech;	Komunikace - prostředky verbální a nonverbální komunikace - pravidla společenského chování - zásady asertivní komunikace - zátěžové životní situace, řešení modelových situací - komunikace a chování v rodině, k dětem, k prarodičům, seniorům, handicapovaným spoluobčanům atp. 2. Kultura - kulturní instituce v zahraničí, v ČR a v regionu, utváření kulturního vědomí; - multikulturní společnost v ČR, v Evropě atp. - kultura národů na našem území - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot 3. 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;

- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací; - diskutuje a argumentuje o etice 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 estetizace svého vzhledu; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat.	práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama 4. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace, válečné oblasti aj.), základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace, evakuační zavazadlo) - poranění při hromadném zasažení obyvatel
---	---

5.3.3 PŘEDMĚT: PRÁVO

Celková hodinová dotace: 16 (0; 0; 0,5)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Vyučovací předmět Právo vychází z RVP 65-51-H/01 z obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání a je zařazen do 3. ročníku studia.

Smyslem předmětu je seznámit žáky se základními právními pojmy a se základy vybraných právních odvětví. Žáci se orientují v právních předpisech a utvářejí si tak právní vědomí na potřebné úrovni. Důležitou součástí předmětu je také schopnost žáka orientovat se v problematice pracovněprávních vztahů a s tím souvisejícími činnostmi.

Obsah učiva je rozdělen do 2 tematických celků – vzdělávacích okruhů, a to Člověk a právo a Pracovněprávní vztahy a související činnosti. Vzdělávací cíle jsou předpokladem k osobnímu i profesnímu životu absolventa v občanské společnosti s demokratickými principy jednání a chování. Vzdělávání v oblasti základů práva pomáhá utvářet u žáků postoje a názory, které je schopen prezentovat a obhájit. Společně se Základy společenských věd utvářejí u studentů principy demokracie a právní odpovědnosti.

Dovednosti získané prostřednictvím vzdělávání v předmětu Právo mají žákům umožnit přizpůsobivěji reagovat na společenský vývoj a spoluvytvářet předpoklady pro uplatnění v pracovním a občanském životě. Žáci získají přehled o systému právních odvětví, schopnost teoretické poznatky aplikovat v praktické činnosti, dodržovat a chránit základní lidská a občanská práva, správně a přesně se vyjadřovat a chápat vzájemné souvislosti právních vztahů. Předmět vede žáky k formování žádoucích osobnostních a profesionálních postojů. Žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie, a to nejen k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ale i k získávání právních informací a při zpracování, vyhodnocení a prezentaci získaných údajů.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Právo
3.	- Člověk a právo - vlastnictví - smlouvy - spotřebitelské zájmy, obhajoba a právo - škody a odpovědnost - trestní odpovědnost - Pracovněprávní vztahy a související činnosti

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

3. ročník

Výsledky vzdělávání Právo	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí pojem právo, právní stát, orientuje se mezi základními právními pojmy a používá je; - popíše soustavu soudů v ČR a činnost notářů, advokátů a soudců; - objasní problematiku vlastnictví a způsoby jeho nabývání; - dovede z textu vybrané fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva; - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace; - popíše vybrané druhy odpovědnosti za škodu v běžném občanské životě; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost, uvede tresty a ochranná opatření; - popíše, čím se zabývá policie; - vysvětlí pojem pracovněprávní způsobilost; - vyjmenuje vybraná práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele; - orientuje se v problematice vzniku, změn a ukončení pracovního poměru; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - vyjmenuje a stručně objasní vybrané druhy odpovědnosti za škodu v pracovněprávním vztahu, výsledky;	Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát - právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v České republice, právnická povolání (notáři, advokáti, soudci) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě - vlastnictví a způsoby jeho nabývání - vybrané závazkové vztahy, smlouvy - odpovědnost za škodu - trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení Pracovněprávní vztahy a související činnosti - pracovněprávní způsobilost - pracovněprávní vztah a jeho účastníci - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu

5.4 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

5.4.1 PŘEDMĚT: FYZIKA

Celková hodinová dotace: 32 (1; 0; 0; 0)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů. Cílem Přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. V rámci mezipředmětových vztahů učivo předmětu navazuje na Chemii, Matematiku a Informatické vzdělávání. Žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání, získávání a ověřování informací, jejich zpracování a vyhodnocení, vyjádření vlastních názorů a prezentaci získaných informací.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Fyzika
1.	- Mechanika - Termika - Elektřina a magnetismus - Vlnění a optika - Fyzika atomu - Vesmír

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Fyzika	Rozpis učiva
Žák: - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso;	Mechanika - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách

- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi;
- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny;
- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;
- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;
- řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;
- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN;
- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;
- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;
- charakterizuje základní vlastnosti zvuku;
- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu;
- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;
- řeší úlohy na odraz a lom světla;
- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami;
- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad;
- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;
- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;
- popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;
- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;
- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;
- charakterizuje Slunce jako hvězdu;
- popíše objekty ve sluneční soustavě;
- zná příklady základních typů hvězd.

Termika

- teplota, teplotní roztažnost látek
- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
- tepelné motory
- struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství

Elektřina a magnetismus

- elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče
- elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče
- magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce
- vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

Vlnění a optika

- mechanické kmitání a vlnění
- zvukové vlnění
- světlo a jeho šíření
- zrcadla a čočky, oko
- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

Fyzika atomu

- model atomu, laser
- nukleony, radioaktivita, jaderné záření
- jaderná energie a její využití

Vesmír

- Slunce, planety a jejich pohyb, komety
- hvězdy a galaxie

5.4.2 PŘEDMĚT: CHEMIE

Celková hodinová dotace: 32 (1; 0; 0)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět Chemie vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník, ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání, a to z obsahového okruhu Chemické vzdělávání. Výuka předmětu Chemie je zařazena do 1. ročníku studia.

Cílem předmětu je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i občanském životě. Žáci se seznámí s vybranými pojmy, osvojí si chemické názvosloví a ovládají základní pravidla bezpečnosti práce s chemickými látkami.

Dalším cílem je také, aby žáci uměli vyhledávat potřebné informace o chemických látkách a uvědomovali si jejich vliv na zdraví člověka a životní prostředí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie, a to nejen k získávání informací k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ale i při zpracování, vyhodnocení a prezentaci získaných údajů. Digitální technologie jsou využívány i při badatelských a experimentálních činnostech žáků.

Obsah učiva je rozdělen do 4 tematických celků, a to Obecná chemie, Anorganická chemie, Organická chemie a Biochemie.

V rámci výuky se uplatňují mezipředmětové vztahy především s Matematikou, Fyzikou, Biologií a ekologií.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Chemie
1.	- Obecná chemie - Anorganická chemie - Organická chemie - Biochemie

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Chemie	Rozpis učiva
Žák: - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;	Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny

- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení; - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí; - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi; - vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny, zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; - vyjmenuje zdravotní rizika spojená s nadměrným užíváním alkoholu, boj proti alkoholismu; - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje.	- chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemická reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi - alkoholy a lidské zdraví Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje
---	--

5.4.3 PŘEDMĚT: BIOLOGIE A EKOLOGIE

Celková hodinová dotace: 32 hodin (0; 1; 0)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět Biologie a ekologie je součástí Přírodovědného vzdělávání a je zařazen do 2. ročníku studia. Cílem a smyslem předmětu je naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě a zaujmout žádoucí postoj k ochraně přírody, udržitelnému rozvoji a zdravému způsobu života. Úlohou předmětu je pomoci žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě a poskytnout jim soubor poznatků o základních biologických a ekologických pojmech, přírodních zákonitostech, které přispívají k pochopení nezbytnosti udržitelného rozvoje a k zaujetí zodpovědného a ohleduplného životního přístupu. Žáci jsou rovněž seznámeni s postavením člověka v přírodě, jeho vlivem na jednotlivé složky prostředí a s organizací ochrany přírody. V průběhu vzdělávání je rozvíjena jejich schopnost posoudit a případně navrhnout řešení environmentálního problému. Je kladen důraz také na nutnost osobního přispění k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami, energiemi a k minimalizaci odpadu (třídění), což může dopomoci k zachování ekologické rovnováhy, biodiverzity regionální, evropské a celosvětové. Žáci si prohlubují své znalosti, dovednosti a utvářejí si kompetence zpracováváním projektů s ekologickou a přírodovědnou tematikou často díky širokému využití digitálních technologií ve výuce.

Podle možností jsou organizovány také vzdělávací exkurze a vycházky do terénu.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Biologie a ekologie
2.	- Základy biologie - Ekologie - Člověk a životní prostředí

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

2. ročník

Výsledky vzdělávání Biologie a ekologie	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - vyjádří základní vlastnosti živých soustav;	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav

- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života a vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy buněk; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; - objasní význam genetiky; - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; - uvede příklad bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; - vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy); - charakterizuje vzájemné vztahy mezi organismy ve společenstvu; - uvede příklad potravního řetězce; - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického; - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem; - biodiverzita, udržitelný rozvoj; - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; biodiverzita; - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; - popíše způsoby nakládání s odpady; - charakterizuje globální problémy na Zemi; - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci; - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu; - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí; - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí; - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu životního prostředí a na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	- typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny - biodiverzita Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
---	--

5.5 MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.5.1 PŘEDMĚT: MATEMATIKA

Celková hodinová dotace: 128 (1,5; 1,5; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět Matematika má převážně všeobecně vzdělávací charakter. Předmět je zařazen do všech ročníků. Svým rozsahem mezipředmětově zasahuje do Přírodovědného i Odborného vzdělávání.

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat
- při řešení úloh účelně využívat digitální technologie a zdroje informací

Učivo Matematiky vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z oblasti Matematické vzdělávání. Navazuje na znalosti, dovednosti a kompetence žáků z učiva základní školy. Matematické vzdělávání má ve vzdělávání středoškoláků ještě významnou funkci průpravy pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem Matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět využívat Matematiku v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání, v osobním i profesním životě, v zájmových volnočasových aktivitách apod.

V afektivní oblasti směřuje Matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k Matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání

Žák mimo jiné ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje.

Pojetí výuky Matematiky má kontinuální charakter vzdělávání, které průběžně prolíná vzděláváním od základní po střední a případně i vysokou školu. Vzhledem k různým schopnostem a potřebám žáků, včetně žáků nadaných je výuka pojata i individuálně. Matematické vzdělávání je jedním ze základních prvků vzdělávání žáků. Je pojato tak, aby absolvent střední školy měl ucelené vzdělávání pro občanský, osobní i profesní život a celoživotní vzdělávání, případně další terciální studium.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Matematika
1.	- Operace s reálnými čísly - Číselné a algebraické výrazy a jejich úpravy - Přímá úměrnost a lineární funkce - Písemné práce a jejich analýza
2.	- Řešení rovnic a nerovnic - Planimetrie - Goniometrie a trigonometrie - Stereometrie - Písemné práce a jejich analýza
3.	- Nepřímá úměrnost, kvadratická funkce, kvadratická rovnice - Pravděpodobnost v praktických úlohách - Práce s daty v praktických úlohách - Praktické matematické dovednosti, žákovské projekty - Písemné práce a jejich analýza

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Matematika	Rozpis učiva
Žák: - provádí aritmetické operace v $\mathbb{R}$; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád reálného čísla; - zaokrouhlí reálné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změna cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;	Téma: Operace s čísly - číselný obor $\mathbb{R}$ - aritmetické operace v číselných oborech $\mathbb{R}$ - různé zápisy reálného čísla - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení a průnik) - užití procentového počtu - mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy

- finanční gramotnost v osobním životě; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - provádí operace s číselnými výrazy; - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; - rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - určí definiční obor lomeného výrazu; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; - určí průsečíky grafy funkce s osami souřadnic; - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - definiční obor lomeného výrazu - operace s algebraickými výrazy - slovní úlohy Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - druhy funkcí: přímá úměrnost, lineární funkce, nepřímá úměrnost, kvadratická funkce - vlastnosti funkce - slovní úlohy
--	--

2. ročník

Výsledky vzdělávání Matematika	Rozpis učiva
Žák: - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$; - řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic; - řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; - vyjádří neznámou ze vzorce; - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	Téma: Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - úpravy rovnic a nerovnic - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy vztahující se k oboru vzdělání

- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - určí obvod a obsah kruhu; - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$ a $\tan \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Planimetrie - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - složené útvary - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy s využitím v daném oboru vzdělávání
---	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Matematika	Rozpis učiva
Žák: - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;	Téma: Stereometrie - polohové vlastnosti prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles - praktické využití výpočtu objemu a povrchu těles a převodů jednotek v daném oboru vzdělávání

- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - užívá pojmy: výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí aritmetický průměr; - určí četnost a relativní četnost znaku; - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - využívá statistické dovednosti, grafy a zobrazovací metody v oboru svého vzdělávání.	Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného pokusu Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách
---	--

5.6 VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

5.6.1 PŘEDMĚT: TĚLESNÁ VÝCHOVA

Celková hodinová dotace: 96 (1; 1; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

V předmětu Tělesná výchova 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. Jako s jedním z prostředků k preventivní a aktivní péči o zdraví se žáci seznamují s digitálními technologiemi, například v podobě fitness aplikací, analýzy pohybu pomocí kamer, chytrých hodinek ke sledování srdečního tepu, a vhodných virtuálních tréninkových programů. Předmět Tělesná výchova se prolíná s předměty Biologie a ekologie a Základy společenských věd.

Cílem je zvyšovat tělesnou zdatnost, kultivovat pohybový projev, usilovat o dosažení optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností. Pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti, překonávat negativní emoce a stavy, kompenzovat každodenní i sportovní jednostranné činnosti. 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.

Tělesná výchova vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví v RVP. Vzdělávací obsah je rozdělen do sportovních odvětví směřujících ke všeobecnému tělesnému rozvoji žáka (tělesná cvičení, gymnastika, hry, atletika, úpoly, testování tělesné zdatnosti). Vše je doplněno o teoretické poznatky pro ucelené vzdělávání. Předmět Tělesná výchova se vyučuje ve všech ročnících v rozsahu 1 hodiny týdně. Zdravotní tělesná výchova probíhá jen na doporučení lékaře dle stanovených rehabilitačních cviků. Plavání, bruslení, lyžování, turistika a sporty v přírodě se uskutečňují ve formě kurzů dle zájmu žáků a podmínek školy. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí a 1. pomoc lze vyučovat dle interaktivních, praktických i teoretických metod dle zájmu žáků a podmínek školy. Učivo se v jednotlivých ročnících cyklicky opakuje, navazuje na sebe, postupně se rozšiřuje a prohlubuje.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Tělesná výchova
1.	- Zdraví a první pomoc - Prevence rizikových sportů - Teoretické poznatky - Tělesná cvičení - Gymnastika - Atletika - Pohybové hry - Plavání - Testování tělesné zdatnosti
2.	- Teoretické poznatky - Tělesná cvičení - Gymnastika - Atletika - Pohybové hry - Úpoly - Lyžování - Turistika a sporty v přírodě - Testování motorické zdatnosti
3.	- Teoretické poznatky - Tělesná cvičení - Gymnastika - Atletika - Pohybové hry - Bruslení - Zdravotní tělesná výchova - Testování tělesné zdatnosti

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Tělesná výchova	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - uvědomuje si souvislost pohybu a zdraví; - prokáže dovednosti v poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	Zdraví a první pomoc - činitelé ovlivňující zdraví: životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - prevence úrazů a nemocí - význam pohybu pro zdraví - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život

- definuje rizikové sporty; - dovede posoudit rizikové faktory ovlivňující bezpečnost během pohybových činností; - orientuje se a dokáže uplatnit zásady jednání a chování v různém prostředí; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - orientuje se v pravidlech různých her; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - diskutuje o technice a taktice; - volí vhodné oblečení na sportovní činnost; - objasní záchranu a pomoc a dokáže je správně použít; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - věnuje se rozvoji svalové síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - provádí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - osvojuje si techniku cvičení na posilovacích strojích, s náčiním;	Prevence rizikových sportů - rizikové sporty - rizikové faktory ovlivňující bezpečnost pohybových činností - zásady jednání a chování v různém prostředí; úprava pohybových činností podle aktuálních podmínek (možných rizik) Teoretické poznatky - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - fair play - technika a taktika - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - záchrana a pomoc - zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - zdroje informací Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. (součást všech tematických celků) - posilovací cvičení s náčiním, na nářadí, s vlastní hmotností, kruhový trénink
---	--

- rozvíjí pohybové schopnosti; - provede základní gymnastické prvky; - sladí pohyb s hudbou; - provede nízký start, rozvíjí techniku běhu; - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost; - zvyšuje tělesnou zdatnost; - zvládá a provede atletickou běžeckou abecedu; - rozvíjí základní herní činnosti jednotlivce s míčem i bez něj, základní herní kombinace a aplikuje je ve hře; - dovede uplatňovat základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - adaptuje se na vodní prostředí pomocí her a cvičení; - plave dvěma plaveckými způsoby; - uplave alespoň 50 m jedním plaveckým způsobem; - seznámí se se základními pravidly plavání; - rozvíjí plaveckou vytrvalost, obratnost, rychlost; - seznámí se se zásadami bezpečnosti ve vodním prostředí; - zjistí úroveň pohyblivosti; - ověřuje úroveň své tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.	Gymnastika - akrobacie - cvičení na nářadí, s náčiním - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem Atletika - běhy (krátké, dlouhé, rychlé, vytrvalé) - starty - atletická abeceda Pohybové hry - drobné pohybové hry - sportovní hry (basketbal, volejbal, fotbal, florbal, apod.) - netradiční hry Plavání - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
---	--

2. ročník

Výsledky vzdělávání Tělesná výchova	Rozpis učiva
Žák: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - orientuje se v pravidlech sportovních her;	Teoretické poznatky - výstroj, výzbroj, údržba - pravidla her - zdroje informací

- vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; výživa a sportovní aktivity; - rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - kultivuje své tělesné a pohybové projevy; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, analyzuje a hodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - správně provede cvik na posilovacím stroji, s náčiním; - provede základní gymnastické prvky; - dovede uplatňovat techniku při gymnastických cvičeních; - vyšplhá na tyči (laně); - sestavuje a předvede pohybové vazby; - dokáže vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - předvede atletickou abecedu; - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost; - zvyšuje tělesnou zdatnost; - seznámí se s technikou atletického skoku do výšky i do dálky; - rozvíjí základní herní činnosti jednotlivce s míčem i bez něj, základní herní kombinace a aplikuje je ve hře;	- rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - regenerace, kompenzace, relaxace - zásady sportovního tréninku - zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. (součást všech tematických celků) - posilovací cvičení s náčiním, na nářadí, s vlastní hmotností, kruhový trénink Gymnastika - akrobacie (sestava) - cvičení na nářadí, s náčiním - šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem Atletika - atletická abeceda - rychlé a vytrvalostní běhy - skoky do výšky, do dálky Pohybové hry - drobné pohybové hry - sportovní hry (volejbal, basketbal, florbal, házená, apod.) - netradiční hry
--	---

- účastní se a pracuje na pohybovém výkonu družstva; - uplatňuje technické dovednosti; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - seznámí se se základní úpolovou technikou a způsoby sebeobrány; - ovládá jízdu na vleku a techniku bezpečného sjíždění svahu na lyžích (snowboardu) v paralelním oblouku a carvingu; - pohybuje se na běžeckých lyžích; - dodržuje bezpečnost při pohybu na sjezdovce, adekvátně reaguje na možná rizika (změna počasí, úrazy apod.); - seznámí se s plánováním turistické akce; - orientuje se v přírodě; - využívá různých forem turistiky; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy.	Úpoly - pády - základy sebeobrány - úpolové hry Lyžování - základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění) - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
--	---

3. ročník

Výsledky vzdělávání Tělesná výchova	Rozpis učiva
Žák: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - orientuje se v pravidlech sportovních her; - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; výživa a sportovní aktivity; - rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;	Teoretické poznatky - výstroj, výzbroj, údržba - pravidla her - zdroje informací - rozhodování - odborné názvosloví, komunikace

- diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - kultivuje své tělesné a pohybové projevy; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, analyzuje a hodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - věnuje se rozvoji svalové síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - provádí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - správně cvičí na posilovacích strojích, s náčiním, s vlastní hmotností; - provede základní gymnastické prvky, spojí je do krátké sestavy; - dovede uplatňovat techniku při gymnastických cvičeních; - sestavuje a předvede pohybové vazby; - dokáže vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); hudebně pohybové motivy; - předvede atletickou abecedu; - zdokonaluje techniku běhu a startů; - rozvíjí rychlost, vytrvalost; - zvyšuje tělesnou zdatnost; - seznámí se s technikou hodů a vrhů; - uplatňuje zásady bezpečnosti;	- regenerace, kompenzace, relaxace - zásady sportovního tréninku - zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. (součást všech tematických celků) - posilovací cvičení s náčiním, na nářadí, s vlastní hmotností, kruhový trénink Gymnastika - akrobacie (sestava) - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem - tanec Atletika - atletická abeceda - rychlé a vytrvalostní běhy - hody a vrhy koulí Pohybové hry - drobné pohybové hry - sportovní hry (volejbal, basketbal, florbal, házená, apod.) - netradiční hry
--	--

- rozvíjí základní herní činnosti jednotlivce s míčem i bez něj, základní herní kombinace a aplikuje je ve hře; - uplatňuje technické a taktické dovednosti; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání; - předvede základy bruslařské techniky; - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - zhodnotí své pohybové možnosti a snaží se dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - dokáže zjistit ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji.	Bruslení - základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
---	---

5.7 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.7.1 PŘEDMĚT: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Celková hodinová dotace: 96 (1; 1; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Předmět Informatické vzdělávání (IVZ) je zařazen do všech ročníků oboru Kuchař – číšník. Cílem Informatického vzdělávání je naučit žáky identifikovat informatické aspekty světa a využívat informatické znalosti k pochopení a zvážení přirozených i umělých systémů a procesů. Dále ke schopnosti efektivně řešit rozmanité pracovní a osobní situace, vědomě a systematicky vybírat a aplikovat nejlepší postupy. Výuka informatiky pomáhá lépe pochopit fungování počítačů a základních principů, což usnadňuje využití digitálních technologií v jiných disciplínách a rozvoj dovedností potřebných k práci s digitálními nástroji v různých oblastech vzdělání. Žáci se seznámí s výpočetní technikou, operačním systémem a základním programovým vybavením (textový editor, tabulkový procesor, prezentační manažer, grafický software). Žáci se seznámí s informatickými pojmy prostřednictvím vlastních zkušeností při řešení rozmanitých situací, které mohou být přímo relevantní pro jejich život a budoucí pracovní činnost. Některé problémy řeší pomocí technologií, zatímco jiné řeší bez nich. Výuka klade důraz na to, aby žáci aktivně hledali a testovali postupy řešení, často ve skupinách nebo individuálně, aniž by se striktně drželi předem stanovených instrukcí. Důraz je kladen i na komunikaci pomocí internetu, vyhledávání a zpracování informací, práci v počítačové síti a tvorbu prezentací. Součástí výuky je také seznámení se s kyberšikanou a prevencí této formy zneužití informačních a komunikačních technologií. První ročník se snaží sjednotit rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků a připravit je na používání počítače jako běžného pracovního nástroje pro studium i budoucí praxi.

Velmi důležitou součástí je začlenění prevence (kyberšikana, zneužívání technologií v ekonomice, podvody na e-shopech, rizika útoků hackerů na bankovní účty, servery organizací, úřadů, zdravotnická zařízení apod.). Rozpoznávat různé druhy podvodů a manipulací na internetu, získávat povědomí o nebezpečích online v různých oblastech, jako je bankovnínictví nebo energetika. Prevence je zařazována průběžně ve vzdělávacím procesu, např. v případě napadení nějakých důležitých serverů, výskytu podvodů při využívání e-shopů, v bankovnínictví, v energetice atp.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Informatické vzdělávání
1.	- Hardware a software - Operační systém Windows - Textový editor MS Word (základy práce) - Prezentační manažer MS PowerPoint (základy práce) - Počítačové sítě a síťové služby - Bezpečnost v digitálním prostředí

2.	- Data, informace a modelování - Počítačová grafika (vektorová a rastrová) - Informační systémy - Tabulkový procesor MS Excel (základy práce)
3.	- Tvorba, testování a provoz software - Textový editor MS Word (rozšiřující techniky) - Tabulkový procesor MS Excel (rozšiřující techniky) - Prezentační manažer MS PowerPoint (rozšiřující techniky)

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Informatické vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - rozumí fungování hardwaru a periférií natolik, aby je mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nové; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy, nastavuje sdílení a zálohování dat; - orientuje se v běžném systému, chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení; - rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání); - odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - u struktury složek nastaví různá zobrazení; - zkomprimuje data, rozlišuje ztrátovou a bezztrátovou kompresi dat, vyjmenuje formáty zkomprimovaných dat; - rozpozná zařízení s vestavěnými systémy; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	Hardware a software - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory Operační systém Windows - zařízení s operačním systémem - souborový systém a paměťová úložiště - data, soubor - souborový manažer - různé typy souborů - různá zobrazení struktury složky - komprese dat - zařízení s vestavěnými systémy Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti - zařízení s vestavěnými systémy Textový editor MS Word (základy práce)

- orientuje se v prostředí textového editoru MS Word, objasní jeho význam a využití; - používá a dodržuje běžná typografická pravidla a konvence; - pracuje se souborem dokumentů; - připraví si dokument pro práci (editaci); - samostatně upravuje text; přesouvá, kopíruje, vyhledává a nahrazuje text; - zkontroluje pravopis, připraví dokument k tisku a provede jeho vtištění; - orientuje se v prostředí prezentačního manažera MS PowerPoint a vymezí význam prezentací a strukturu jejich tvorby; - provádí základní práce s prezentacemi; - pracuje s textem a objekty; - animuje snímky, objekty, nastavuje přechody mezi snímky; - upravuje vzhled prezentace; - na základě zadaného tématu připraví řízenou prezentaci; - porovná jednotlivé způsoby propojení digitálních zařízení, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - dokáže popsat, co kyberšikana představuje, jak ji předcházet a čelit;	- obecné principy práce textových editorů a jejich využití v praxi, základy ovládání (popis obrazovky, menu, panely nástrojů) - typografická pravidla - práce se souborem (založení, otevření, uložení, uložení pod jménem atd.) - základy tvorby dokumentu (nastavení parametrů stránky, okrajů, tabulátorů) - práce s textem (formátování písma, odstavců, styly, automatické číslování a odrážky, záhlaví a zápatí, přesouvání, kopírování, vyhledávání a nahrazování textu) - kontrola pravopisu, tisk a předtisková příprava Software pro tvorbu prezentací MS PowerPoint (základy práce) - seznámení s PowerPointem, využití prezentací, plánování účelu a tvorby - základy práce s prezentacemi (zobrazení, otevření a uložení, práce se snímky, vlastnosti prezentací) - práce s textem (psaní, formátování odstavců, osnova, efekty) a s objekty na snímcích - animace a přechody snímků - úprava vzhledu prezentací (motivy snímků, pozadí snímku, šablony) - tvorba řízené prezentace Počítačové sítě a síťové služby - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí - cloudové a sdílené služby v síti, virtualizace - problémy a řešení závad Bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, více faktorová autentizace, zálohování dat) - kyberšikana
---	--

- s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; - kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů.	- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy
---	---

2. ročník

Výsledky vzdělávání Informatické vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - interpretuje data (získá z dat informace); - posuzuje množství informace v datech, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvědomuje si omezení použitých modelů; - odhaduje chyby v datech; - porovnává různé příklady kódování dat a jejich použití; vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí; - aktivně a s porozuměním používá různé datové formáty téhož obsahu; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na kvalitu řešení daného problému; - vysvětlí princip zpracování grafických informací na počítači, rozlišuje od sebe vektorovou a rastrovou grafiku; - využívá základní typy grafických formátů a jejich vlastností, zvolí vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi (včetně komprimovaných formátů); - používá software pro práci s vektorovou grafikou; - na uživatelské úrovni pracuje s vektorovou grafikou.	Data, informace a modelování - data a informace, interpretace dat - informace a množství informace v datech - chyby v datech - kódování informací a dat - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě - datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) - formulace problému - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa) Počítačová grafika (vektorová grafika) - rastrová a vektorová grafika, ukládání grafických dat - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti (barvy, rozlišení), komprese - nástroje pro práci s vektorovou grafikou - základy práce s objekty a textem Počítačová grafika (rastrová grafika)

- používá scanner; - vysvětlí princip práce digitálního fotoaparátu a orientuje se v základních parametrech; - využívá základní typy grafických formátů a jejich vlastnosti, zvolí vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi (včetně komprimovaných formátů); - používá software pro práci s rastrovou grafikou; - pracuje a upravuje digitální fotografii; - popíše, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; - zhodnotí a porovná vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - pracuje s daty v tabulkách; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; – navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění; - vysvětlí význam tabulkového procesoru MS Excel; - orientuje se v prostředí tabulkového procesoru MS Excel, popíše jeho funkci; - na uživatelské úrovni používá tabulkový procesor; - pracuje se souborem; - pracuje v prostředí tabulkového procesoru a vkládá do tabulek různé typy dat; - upravuje formát tabulek; - pracuje se vzorci;	- funkce scanneru, snímání předloh - digitální fotoaparáty - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti (barvy, rozlišení), komprese - nástroje pro práci s rastrovou grafikou - práce a úprava digitálních fotografií Informační systémy Informační systémy - data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů - informační systémy využívané v oboru Ukládání a zpracování dat - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat Vývoj informačního systému - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník - uživatelské účty, role, oprávnění a bezpečnost v informačních systémech - datový záznam, entita, atribut a vazba, číselníky a identifikátory Tabulkový procesor MS Excel (základní techniky) - obecné principy práce tabulkových procesorů a jejich využití v praxi - základní pojmy (buňka, aktivní buňka, oblast, data), struktura tabulek a typy dat - základy ovládání – popis obrazovky, menu, panely nástrojů - práce se souborem (založení, otevření, uložení, uložení pod jménem atd.) - základy práce s tabulkou (označování buněk, oblastí, zápis a editace údajů v buňce atd.) - formátování tabulky (formát buňky, změna šířky a výšky u řádku a sloupce atd.) - zápis vzorců
---	--



- provádí předtiskovou přípravu a tisk.

- tisk a předtisková příprava

3. ročník

Výsledky vzdělávání Informatické vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - určí, zda je daný postup algoritmem; - vysvětlí daný algoritmus, program; - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; - zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; - hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problému ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokové orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - používá základní programové konstrukce; - vytvoří jednoduchý spustitelný program, skript, nebo webovou aplikaci; - testuje spustitelný program, skript nebo webovou aplikaci; najde, specifikuje a opraví případnou chybu; - pracuje s programem; - vyhodnotí hlášení, eviduje závady; - využívá nápovědu a licenci programu; - připraví dokument, který zahrnuje složitější formátování; - samostatně vytváří citace zdrojů; - popíše výhody a nevýhody citačního manažera; - zachází s panelem nástrojů kreslení a provádí jejich grafickou úpravu; - pracuje s tabulkou a provádí výpočty; - samostatně upravuje a tiskne složitější obchodní dokumenty;	Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu - specifikace a popis řešeného problému, požadavky na řešení - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů Tvorba a vývoj programu - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) - volba nástroje podle zadání úlohy - návrh programu Testování programů - způsoby a druhy testování softwaru - druhy chyb a chybové hlášky Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu - hlášení a evidence závad - nápověda a licence programu Textový editor MS Word (rozšiřující techniky) - složitější práce s textem - citace zdrojů - kreslení (automatické tvary, seskupování objektů) - práce s tabulkou, grafy - tvorba složitějšího dokumentu včetně tisku

- popíše výhody hromadné korespondence a využívá ji; - přenáší a sdílí data napříč aplikačním programovým vybavením počítače; - popíše systém sešitu a využívá jednotlivých listů včetně pojmenování a adresace; - využívá podmíněné formátování dat v tabulce, např. při prezentaci obchodních výsledků firmy; - prezentuje data z tabulek různými typy grafů; - používá funkce, vyhledávání, třídění a filtrování dat; - využívá kontingenční tabulku; - používá oborově zaměřené složitější tabulky včetně grafického znázornění dat; - vysvětlí význam a používá jednoduchá makra; - zvýší názornost prezentace vložením grafu či diagramu; - ozvučí prezentaci, rozšíří ji o video, připraví z prezentace video; - připraví podklady a vytiskne je; - správně předvádí prezentaci včetně nastavení potřebného HW; - rozlišuje rozdíly při tvorbě automatických a interaktivních prezentací.	- hromadná korespondence - sdílení a výměna dat, export a import dat Tabulkový procesor MS Excel (rozšiřující techniky) - práce s listy, relativní a absolutní adresování - automatický formát, podmíněné formátování - základy práce s grafy - práce se seznamy (koncepce, prohlížení, řazení, filtrování atd.) - kontingenční tabulka - tvorba složitější tabulky - základy tvorby maker a jejich použití Prezentační manažer MS PowerPoint (rozšiřující techniky) - grafy, diagramy a další vkládané objekty - multimédia v prezentaci (video, zvuk, animace objektů) - příprava podkladů a tisk prezentací - předvádění prezentace (přenesení prezentace na jiný počítač, příprava technického vybavení, předvádění řízené prezentace) - tvorba automatické a interaktivní prezentace
---	--

5.8 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

5.8.1 PŘEDMĚT: KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

Celková hodinová dotace: 32 (0,5; 0,5; 0)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Žáci v rámci předmětu Komunikace ve službách získají, v 1. ročníku studia, dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou. Psaní touto metodou je základním předpokladem pro efektivní ovládání počítače a tvoří základy tzv. klávesnicové gramotnosti. Žáci jsou vedeni ke zvýšení produktivity a kvality práce na počítači. Tuto dovednost žáci uplatní ve výuce ostatních předmětů, v praxi i v případném dalším studiu. Výuka probíhá zásadně v odborné učebně vybavené počítači a dataprojektorem. Podle možností se využívá výukový program ATF, Internetová škola ZAV, Testík apod. Metody a formy jsou zaměřeny především na individualizaci rozvoje dovedností jednotlivých žáků s tím, že základ psaní na počítači dostávají žáci ve stejném měřítku. Velká část odpovědnosti spočívá na samotných žácích, a to zejména co se týče individuálního tréninku. Zvláštní péče je věnována žákům se SVP a žákům s poruchou jemné motoriky.

Ve 2. ročníku studia vzdělávání žáků směřuje k uplatnění zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování v přímém osobním styku s klienty i v písemném, telefonickém a dalším mediálním projevu s klienty, partnery, nadřízenými, zaměstnanci atp. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky z psychologie ve vztahu k jejich budoucí praxi. Naučit žáky chápat svoji osobnost, důležitost správného chování člověka jak v obchodních jednáních, tak i v soukromém životě. Naučit žáky jednat s lidmi v různých oblastech pracovní činnosti i v občanském životě, rozpoznat typy zákazníků a reagovat na jejich projevy, pochopit odlišnosti jiných kultur a předcházet konfliktům, případně je vhodně řešit. Předmět směřuje také k cíli poskytnout žákům přehled o společenském chování, jak využít různé techniky v komunikaci, jak vyhotovit písemnosti spojené s provozem, aby působily psychologicky správně na zákazníka. Komunikace ve službách zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele v komunikačním procesu. Žáci se postupně učí řešit problémové situace v kontaktu se zákazníky či klienty. Pozornost je také věnována jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a cizinci. Mezi využívané metody a formy patří především dialogické metody (např. prostřednictvím diskuse), projektové a skupinové práce vedené formou pracovních listů, dále např. videoprojekce či metody sebeprezentace formou mluveného projevu.

V rámci předmětu Komunikace ve službách najdeme propojení s předměty jako např. Informatické vzdělávání (kdy žáci samostatně pracují s počítačem, se soubory a s adresářovou strukturou), Právo, Ekonomika a Český jazyk a estetika (vyhotovení a úprava písemností), dále Aplikovaná psychologie, Společenská (profesní etika) výchova a Profesní komunikace.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých

problémů osobního, právního a sociálního charakteru, aby získávali a hodnotili informace z různých zdrojů.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Komunikace ve službách
1.	- Psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - Opis textů s vyhodnocením čistých úhozů a chybovosti - Normalizovaná úprava písemností
2.	- Aplikovaná psychologie - Společenská výchova (profesní) - Profesní komunikace

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Komunikace ve službách	Rozpis učiva
Žák: - ovládá klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou; - demonstruje znalost psaní malých a velkých písmen, diakritických a interpunkčních znamének, číslic a značek; - píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti; - efektivně ovládá klávesnici počítače, cílem je rychlost minimálně 100 čistých úhozů za minutu do konce školního roku s chybovostí max. 0,80 %; - dodržuje předpisy týkající se BOZP.	Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci - psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - nácvik psaní malých a velkých písmen, diakritických a interpunkčních znamének, číslic a značek - procvičování probraných písmen ve výukovém programu ATF, Internetová škola ZAV Opis textů s vyhodnocením čistých úhozů a chybovosti

2. ročník

Výsledky vzdělávání Komunikace ve službách	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje vlastnosti důležité pro výkon povolání v oboru; - provede psychologický rozbor chování (fiktivního) zákazníka; - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování; - uplatňuje profesní etiku a reaguje na různé způsoby chování obchodních partnerů i spolupracovníků, zdržuje se xenofobních projevů; - snaží se o kultivovaný projev; - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou; - pečuje o svůj zevnějšek; - řeší různé komunikační situace s ohledem na věk, typ zákazníka a různé formy prodeje; - posuzuje osobnost zákazníka (obchodního partnera) a volí vhodný způsob komunikace; - dovede pochopit odlišnosti jiných kultur; - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti; - snaží se předcházet konfliktům, případně je vhodně řeší; - posoudí příčiny prodejních neúspěchů a navrhne způsoby jejich řešení; - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání v oboru; - vhodně uplatňuje prostředky verbální a neverbální komunikace; - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností; - zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací.	Aplikovaná psychologie a společenská výchova - osobnost člověka (pojem, vlastnosti) - základy společenského chování (zdravení, oslovování, představování, podání ruky, konverzace, telefonování, takt, péče o zevnějšek, vzhled) - společenské chování v zaměstnání i v rodině - psychologické základy jednání - předpoklady profesionálního prodejce (osobnostní, motivace, znalosti a vědomosti, schopnosti a dovednosti) - zákazníci (typy zákazníků a způsoby jednání s nimi, jednání s osobami se zdravotním postižením – zvláště s nevidomými a neslyšícími) - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje - zvláštnosti cizích kultur (způsoby jednání s nimi) Profesní komunikace - prostředky verbální a neverbální komunikace - využití techniky v komunikaci - vyhotovování obchodních písemností

5.8.2 PŘEDMĚT: MARKETING

Celková hodinová dotace: 32 (0; 0; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Žáci jsou vedeni k profesní komunikaci a profesnímu jednání i chování. Důraz je kladen jak na profesní přímé jednání a komunikaci s hosty nebo klienty, tak i na písemnou komunikaci, řízení provozovny v souladu s normalizovanou úpravou všech písemností a dokumentace. Žáci se seznamují s postavením, rolí a důležitostí marketingu v oblasti služeb, podnikání i firmy.

Výuka je zaměřena na to, aby žáci zvládali podle svých možností, schopností i motivace marketing jako součást profesního i osobního života. Žáci pracují s elektronickými zařízeními tak, aby byli schopni vyhledávat aktuální informace a podklady o situaci na trhu, aktuálních trendech a přáních zákazníků. To vede k efektivnější komunikaci s potenciálními zákazníky a současně i k lepší nabídce a prodeji produktů. Metody a formy vzdělávacího procesu jsou zastoupeny didakticky vhodnými metodami a formami pro danou skupinu žáků, pro téma a cíl hodiny. Metody i formy jsou střídány tak, aby všichni žáci s rozdílnou učební inteligencí měli možnost co nejlépe učivo chápat a přeměnit ho v dovednosti. Součástí hodin jsou metody a formy uvedené v úvodních kapitolách tohoto dokumentu. Využívána je rovněž metoda RWCT, hraní rolí, týmová práce atp.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Marketing
3.	- Pojem marketing

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

3. ročník

Výsledky vzdělávání Marketing	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí, co je marketing; - zná nástroje marketingu; - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání nových zákazníků; - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt;	1. Marketing Pojem marketing (historie a vývoj marketingu) - produkt - cena - distribuce – prodejní cesty - propagace – propagační mix

- uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití; - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a on-line prostředí.	- reklama, konkurence, podpora prodeje, osobní prodej – publicita - estetika provozovny - on-line komunikace, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a on-line prostředí
--	--

5.9 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.9.1 PŘEDMĚT: EKONOMIKA

Celková hodinová dotace: 96 (0; 2; 1)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně v profesním i osobním životě. Žáci získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, její efektivní hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům a odběratelům i základní vědomosti v pracovněprávních vztazích. Vědomosti je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.

Předmět vede žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, k diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování. Vzhledem k velkému vlivu společenského a politického dění ve státě na jednotlivé právní normy je vhodné zařazovat informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Jednotlivé učivo je možné procvičit na konkrétních příkladech. Ve výuce se hojně uplatní práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací a vyplňování dokladů. Žáci aktivně využívají k získávání informací jak tištěné, tak elektronické informace. Žáci jsou vedeni k využívání vhodných digitálních nástrojů pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, daně, RPSN, aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a k používání dostupných aplikací k ekonomickým či pracovním účelům, např. k daňovým evidenčním povinnostem. Zúčastňují se také celostátních online soutěží dle nabídky, možností a zájmu žáků.

Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti, který je dále naplňován v Matematickém vzdělávání, a je také propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Ekonomika
--------	--

2.	- Základy tržní ekonomiky - Podnikání - Podnik, hospodaření podniku - Zaměstnanci a mzdy - Finanční vzdělávání
3.	- Finanční vzdělávání - Daně a zákonná pojištění - Osobní finance, hospodaření rodiny

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

2. ročník

Výsledky vzdělávání Ekonomika	Rozpis učiva
Žák: používá základní ekonomické pojmy; - definuje trh, tržní subjekty, nabídku, poptávku, zboží, cenu; - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu; - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu; - rozlišuje jednotlivé druhy majetku; - orientuje se v účetní evidenci majetku; - definuje náklady a výnosy; - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH; - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; - vypočítá výsledek hospodaření; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - uvede možnosti, jak se zabezpečit v případě ztráty zaměstnání; - popíše vznik pracovního poměru; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - uvede způsoby ukončení pracovního poměru; - rozliší druhy odpovědnosti za škodu v pracovněprávním vztahu; - rozlišuje plat/mzdu; - rozlišuje jednotlivé druhy mzdy; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vypočítá čistou mzdu;	Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výrobní faktory, hospodářský proces - trh a jeho fungování, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena Podnikání - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele Podnik, hospodaření podniku - majetek podniku a jeho struktura - dlouhodobý majetek - oběžný majetek - náklady, výnosy, zisk/ztráta Zaměstnanci a mzdy - trh práce, hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - odměňování zaměstnanců - mzda časová a úkolová - výpočet mzdy

- orientuje se v platebním styku; - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu a sledovat pohyb peněz na svém účtu; - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné; - směnění peníže podle kurzovního lístku; - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory.	Finanční vzdělávání - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - služby peněžních ústavů
---	---

3. ročník

Výsledky vzdělávání Ekonomika	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje jednotlivé vkladové produkty a možnosti spoření; - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN; - vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu; - vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; - provede jednoduchý výpočet daní; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; - vysvětlí zásady daňové evidence; - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad; - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů;	Finanční vzdělávání - vkladové produkty - úvěrové produkty - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - inflace Daně a zákonná pojištění - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady - zdravotní pojištění - sociální pojištění Osobní finance, hospodaření rodiny - hospodaření jednotlivce a rodiny - řešení krizových finančních situací

- vysvětlí důsledky nesplacení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti;
- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří;
- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci.

- sociální zajištění občanů

5.10 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: VÝROBA POKRMŮ

5.10.1 PŘEDMĚT: TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI

Celková hodinová dotace: 176 (2; 2; 1,5)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Ve 3. ročníku je vzdělávací obsah předmětu Technologie a kulinářské dovednosti provázán s dalšími odbornými předměty - Odborný výcvik, Potraviny, nápoje a výživa a Stolničení. Jednotlivé okruhy učiva jsou podle zaměření, viz charakteristika, probírány v rozsahu dle potřeb zaměření oboru (různé hodinové dotace). Hodinová dotace pro jednotlivá zaměření je uvedena v přehledu v tabulce Souladu RVP SOV a ŠVP s profilací ve třetím ročníku.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti
1.	- Hygiena a bezpečnost práce, kritické body HACCP, výrobní středisko, základy administrativy - Předběžné úpravy a tepelné úpravy dle kulinářských technik - Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - Úprava polévek, omáček, příloh, příkrmů, bezmasých jídel dle kulinářských technik
2.	- Předběžné úpravy a tepelné úpravy dle kulinářských technik - Předběžné úpravy a technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních druhů mas - Administrace při přípravě pokrmů - Předběžné úpravy a technologické postupy přípravy ostatních pokrmů (drůbeže, ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků) - Administrace při přípravě pokrmů - Předběžné úpravy a technologické postupy přípravy ostatních pokrmů (zvěřina) - Administrace při přípravě pokrmů
3.	- Předběžné úpravy a technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku dle kulinářských technik, administrace při přípravě pokrmů - Zásady přípravy a technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně, administrace při přípravě pokrmů - Zahraniční kuchyně, základy technik přípravy pokrmů, tradiční suroviny - Technologické postupy přípravy moučníků, administrace při přípravě pokrmů - Dietní stravování, příprava pokrmů dle kulinářských technik, vhodné tepelné úpravy - Progresivní příprava pokrmů, příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - Administrativa ve výrobním středisku

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník – Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti	Rozpis učiva
Žák: - zná požadavky na hygienu v gastronomii; - provádí úkony v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, předběžná příprava, tepelné úpravy, výdej, zchlazování, regenerace; - charakterizuje alimentární nákazy; - rozlišuje vybavení střediska z hlediska jeho funkce; - popíše organizaci práce v jednotlivých úsecích střediska; - využívá, kontroluje zařízení skladů, eviduje pohyb zásob; - chápe a provádí způsoby přepočtu surovinových norem; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - zná způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin; - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při přípravě pokrmů; - interpretuje rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami; - uplatňuje znalosti tepelných úprav při popisu zařízení na tepelné zpracování potravin; - charakterizuje tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít; - vnímá jednotlivé typy vývarů, polévek, vloček a zavářek; - vysvětluje techniky postupů přípravy vývarů, polévek, vloček i zavářek;	Téma Hygiena a bezpečnost práce - hygienické předpisy v gastronomii - hygiena osobní - hygiena na pracovišti – sanitace - bezpečnost při práci, požární ochrana - kritické body HACCP 2. Výrobní středisko - členění výrobního střediska a funkce jednotlivých částí - základní vybavení a pracovníci ve výrobním středisku - skladové prostory 3. Základy administrativy - seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování - normování, žádanky na materiál, výdejky 4. Předběžná úprava surovin - odstraňování nejdých částí za sucha a za mokra - příprava na další zpracování v rámci kulinářské techniky (krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, kořenění, obalování) - zařízení na mechanickou úpravu potravin 5. Tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání - moderní trendy tepelných úprav v gastronomii - kulinářské techniky a postupy - zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů

- popisuje využití vývarů v gastronomii; - ovládá jejich přípravu; - charakterizuje jednotlivé typy základních omáček; - zná, vysvětluje a provádí jejich technologické postupy přípravy; - chápe jejich další využití v gastronomii; - chápe postupy příprav omáček z polotovarů; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje jednotlivé typy příloh a doplňků; - registruje nové druhy potravin při přípravě příloh a doplňků; - zná, vysvětluje a provádí jejich technologické postupy přípravy; - chápe jejich další využití v gastronomii; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje jednotlivé typy základních bezmasých pokrmů podle druhu surovin a tepelného zpracování; - zná, vysvětluje a provádí jejich technologické postupy přípravy dle kulinářských technik; - registruje nové druhy potravin při přípravě pokrmů; - chápe jejich další využití v gastronomii; - chápe a dodržuje postupy příprav sladkých i slaných bezmasých pokrmů; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů.	6. Úprava vývarů a polévek - druhy vývarů, příprava, čištění, zesilování - úprava hnědých a bílých polévek - úprava vloček a zavářek - kulinářské techniky a postupy při přípravě polévek - úprava vývarů z průmyslových polotovarů 7. Úprava omáček - druhy základních omáček, význam - použití základních omáček v gastronomii - úprava omáček z polotovarů 8. Úprava příloh a doplňků - přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - úprava příloh k hlavním pokrmům - příprava salátů a zeleninových příkrmů - přílohy z polotovarů 9. Bezmasá jídla - druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava slaných bezmasých pokrmů - úprava jednoduchých sladkých pokrmů - moderní trendy, suroviny v přípravě bezmasých pokrmů
---	--

2. ročník – Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti	Rozpis učiva
Žák: - rozděluje hovězí maso podle jednotlivých částí a popisuje jeho charakteristické znaky; - provádí technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností;	Téma Technologické postupy přípravy (TPP) z hovězího masa - rozdělení hovězího masa - charakteristika a vlastnosti masa - tepelné úpravy

- uplatňuje znalosti v praxi na základě kulinářských technik a provádí postupy příprav; - využívá nové trendy při přípravě pokrmů; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí; - určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - rozděluje vepřové maso podle jednotlivých částí a popisuje jeho charakteristické znaky; - provádí předběžné i technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností; - uplatňuje znalosti v praxi na základě kulinářských technik a provádí postupy příprav; - využívá nové trendy při přípravě pokrmů; - ovládá techniku přípravy tradičních pokrmů vepřových hodů; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje skopové, kůzlečí a králíčí maso; - rozděluje druhy mas dle jednotlivých částí; - provádí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy; - ovládá a dodržuje technologii přípravy pokrmů z mletých mas;	- pečení po anglicku - hovězí vnitřnosti 2. TPP z telecího masa - vlastnosti telecího masa, rozdělení a použití jednotlivých částí - předběžná příprava masa - tepelná úprava - příprava telecích vnitřností 3. TPP z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - charakteristika a vlastnosti masa - použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů - předběžná úprava - tepelná úprava masa - použití uzeného masa a slaniny - vepřové vnitřnosti - pokrmy vepřových hodů 4. TPP ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a masa králíků - skopové, jehněčí, kůzlečí maso – vlastnosti, rozdělení - předběžná příprava masa před tepelnou úpravou - vhodné tepelné úpravy - úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností 5. TPP z mletých mas - druhy a části mas - hygienické normy při přípravě pokrmů
--	--

- respektuje zásady kulinářských technik přípravy; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - orientuje se v předběžné přípravě pokrmů z drůbeže dle kulinářských technik; - ovládá technologii přípravy pokrmů drůbeže včetně moderních technik přípravy, a to i vnitřností z drůbeže; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje vlastnosti rybího masa; - ovládá základní rozdělení ryb; - orientuje se v předběžné přípravě; - popisuje a provádí technologii přípravy pokrmů z ryb, vnitřností z jednotlivých druhů živočichů dle kulinářských technik; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje vlastnosti masa; - dodržuje hlavně postupy v předběžné přípravě; - ovládá technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů.	- způsoby mletí, sekání, škrábání masa - pokrmy z jednoho druhu mas - pokrmy ze směsí mletých mas 6. TPP z drůbeže - předběžná příprava drůbeže - tepelné úpravy hrabavé a vodní drůbeže - úprava šťávy - nádivky (náplně) - úprava vnitřností 7. TPP z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - druhy ryb, vlastnosti rybího masa - předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských - tepelné zpracování ryb - použití rybích vnitřností - zpracování ostatních živočichů 8. TPP ze zvěřiny - rozdělení zvěřiny, vlastnosti masa - předběžná příprava zvěřiny - tepelná příprava jednotlivých druhů zvěřiny - příprava vnitřností
--	---

3. ročník – Kuchař – Číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti	Rozpis učiva
Žák: - využívá znalosti o mase, rozlišuje způsoby předběžné přípravy; - vysvětlí a zná podstatu vhodných kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů; - využívá znalostí anglického způsobu úpravy a při přípravě masa je provádí; - uplatňuje znalosti moderních technologií přípravy pokrmů při přípravě pokrmů na objednávku; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;	Téma Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - vhodné tepelné úpravy - anglický způsob úpravy - úprava šťáv - příprava pokrmů z vnitřností - přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

- dodržuje technologii přípravy výrobků studené kuchyně; - ctí zásady přípravy výrobků studené kuchyně; - dbá na dodržování kritických bodů HACCP; - vnímá důležitost surovin – jejich jakost, použití, výběr a úpravu; - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - volí správnou technologii přípravy teplých předkrmů; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny, typické pokrmy, způsoby zpracování a servis pokrmů; - sestavuje a navrhuje nabídku pokrmů dle tradic a náboženského vyznání; - popisuje krajové speciality a jejich typické postupy přípravy; - charakterizuje moučníky, jejich způsoby přípravy a úpravu před expedicí; - zná a vnímá odlišnosti technik přípravy jednotlivých druhů těst; - provádí přípravu jednotlivých pokrmů dle zásad hygieny, receptur a odborné literatury; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - volí vhodné technologické postupy a tepelné úpravy dietních pokrmů; - volí vhodné druhy potravin pro přípravu dietních pokrmů; - vnímá důležitost specifických potřeb skupin lidí ve stravování; - uvede hlavní typy léčebných diet;	2. Studená kuchyně - charakteristika studené kuchyně a výrobků studené kuchyně - zásady práce při přípravě výrobků studené kuchyně - kritické body HACCP - tepelné úpravy - základní výrobky - pokrmy z: vaječ, sýrů, zeleniny, ovoce, luštěnin, obilovin a moderních surovin - maso a jeho využití ve studené kuchyni – galantiny, paštiky, rolády - další suroviny a jejich využití ve studené kuchyni - moderní trendy v gastronomii a využití při přípravě pokrmů ve studené kuchyni - dohotovení a servis pokrmů studené kuchyně – zásady a trendy 3. Příprava teplých předkrmů - ragú, salpikony, salmis, krokety - předkrm z masa a vnitřností - předkrm z vaječ, sýrů a ostatních surovin 4. Zahraniční kuchyně - charakteristika odlišností zahraničních kuchyní - suroviny a vybrané pokrmy zahraničních kuchyní - krajové speciality 5. Moučníky a nápoje - základní druhy těst, charakteristika a použití - náplně - význam, použití - jednoduché moučníky - složité moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky - ovocné saláty - zmrzlina a zmrzlinové poháry - studené a teplé nápoje 6. Dietní stravování - vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě - druhy diet – charakteristika
---	--

- zdůvodňuje úlohu dietního stravování při léčbě některých typů chorob; - charakterizuje stravování jednotlivých skupin (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách); - provádí přípravu jednotlivých pokrmů dle zásad hygieny, receptur a odborné literatury; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích využívaných v moderní gastronomii; - vnímá a ovládá netradiční a moderní technologii přípravy pokrmů; - popisuje používání technologií a technik při přípravě pokrmů ve specifických podmínkách; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů dle receptur, nebo jiných odborných zdrojů; - ovládá numerické počítání a převody; - uplatňuje dosud získané vědomosti skladového hospodářství, shrnuje je a analyzuje.	- dietní pokrmy - diferencovaná strava 7. Progresivní příprava pokrmů a příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů z průmyslových polotovarů - příprava pokrmů v dopravních prostředcích, sortiment - příprava pokrmů v přírodě 8. Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace, receptury - normování, výdejky, kontrola spotřeby
---	--

3. ročník – Kuchař

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti	Rozpis učiva
Žák: - využívá znalosti o mase, rozlišuje způsoby předběžné přípravy; - vysvětlí a zná podstatu vhodných kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů; - využívá znalostí anglického způsobu úpravy a při přípravě masa je provádí; - uplatňuje znalosti moderních technologií přípravy pokrmů při přípravě pokrmů na objednávku; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;	Téma Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - vhodné tepelné úpravy - anglický způsob úpravy - úprava šťáv - příprava pokrmů z vnitřností - přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

- dodržuje technologii přípravy výrobků studené kuchyně;
- ctí zásady přípravy výrobků studené kuchyně;
- dbá na dodržování kritických bodů HACCP;
- vnímá důležitost surovin – jejich jakost, použití, výběr a úpravu;
- uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail;
- vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;

- volí správnou technologii přípravy teplých předkrmů;
- vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;

- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny, typické pokrmy, způsoby zpracování a servis pokrmů;
- sestavuje a navrhuje nabídku pokrmů dle tradic a náboženského vyznání;
- popisuje krajové speciality a jejich typické postupy přípravy;

- charakterizuje moučníky, jejich způsoby přípravy a úpravu před expedicí;

- zná a vnímá odlišnosti technik přípravy jednotlivých druhů těst;
- provádí přípravu jednotlivých pokrmů dle zásad hygieny, receptur a odborné literatury;
- vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;

- volí vhodné technologické postupy a tepelné úpravy dietních pokrmů;
- volí vhodné druhy potravin pro přípravu dietních pokrmů;
- vnímá důležitost specifických potřeb skupin lidí ve stravování;
- uvede hlavní typy léčebných diet;

2. Studená kuchyně

- charakteristika studené kuchyně a výrobků studené kuchyně
- zásady práce při přípravě výrobků studené kuchyně
- kritické body HACCP
- tepelné úpravy
- základní výrobky
- pokrmy z: vajec, sýrů, zeleniny, ovoce, luštěnin, obilovin a moderních surovin
- maso a jeho využití ve studené kuchyni – galantiny, paštiky, rolády
- další suroviny a jejich využití ve studené kuchyni
- moderní trendy v gastronomii a využití při přípravě pokrmů ve studené kuchyni
- dohotovení a servis pokrmů studené kuchyně – zásady a trendy

3. Příprava teplých předkrmů

- ragú, salpikony, salmis, krokety
- předkrm z masa a vnitřností
- předkrm z vajec, sýrů a ostatních surovin

4. Zahraniční kuchyně

- charakteristika odlišností zahraničních kuchyní
- suroviny a vybrané pokrmy zahraničních kuchyní

- krajové speciality

5. Moučníky a nápoje

- základní druhy těst, charakteristika a použití
- náplně - význam, použití
- jednoduché moučníky
- složité moučníky
- pudinky, krémy a sladké omáčky
- ovocné saláty
- zmrzliny a zmrzlinové poháry
- studené a teplé nápoje

6. Dietní stravování

- vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy
- rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě

- zdůvodňuje úlohu dietního stravování při léčbě některých typů chorob; - charakterizuje stravování jednotlivých skupin (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách); - provádí přípravu jednotlivých pokrmů dle zásad hygieny, receptur a odborné literatury; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů; - získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích využívaných v moderní gastronomii; - vnímá a ovládá netradiční a moderní technologii přípravy pokrmů; - popisuje používání technologií a technik při přípravě pokrmů ve specifických podmínkách; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů dle receptur, nebo jiných odborných zdrojů; - ovládá numerické počítání a převody; - uplatňuje dosud získané vědomosti skladového hospodářství, shrnuje je a analyzuje.	- druhy diet – charakteristika - dietní pokrmy - diferencovaná strava 7. Progresivní příprava pokrmů a příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů z průmyslových polotovarů - příprava pokrmů v dopravních prostředcích, sortiment - příprava pokrmů v přírodě 8. Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace, receptury - normování, výdejky, kontrola spotřeby
---	--

3. ročník – Číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti	Rozpis učiva
Žák: - využívá znalosti o mase, rozlišuje způsoby předběžné přípravy; - vysvětlí a zná podstatu vhodných kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů; - využívá znalostí anglického způsobu úpravy; - uplatňuje znalosti moderních technologií přípravy pokrmů při přípravě pokrmů na objednávku;	Téma Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - vhodné tepelné úpravy - anglický způsob úpravy - úprava šťáv - příprava pokrmů z vnitřností - přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

- ctí zásady přípravy výrobků studené kuchyně; - dbá na dodržování kritických bodů HACCP; - vnímá důležitost surovin – jejich jakost, použití, výběr a úpravu; - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail; - vysvětlí technologii přípravy teplých předkrmů; - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny, typické pokrmy, způsoby zpracování a servis pokrmů; - sestavuje a navrhuje nabídku pokrmů dle tradic a náboženského vyznání; - popisuje krajové speciality a jejich typické postupy přípravy; - charakterizuje moučníky, jejich způsoby přípravy a úpravu před expedicí; - zná a vnímá odlišnosti technik přípravy jednotlivých druhů těst; - vnímá důležitost specifických potřeb skupin lidí ve stravování; - uvede hlavní typy léčebných diet;	2. Studená kuchyně - charakteristika studené kuchyně a výrobků studené kuchyně - zásady práce při přípravě výrobků studené kuchyně - kritické body HACCP - tepelné úpravy - základní výrobky - pokrmy z: vajec, sýrů, zeleniny, ovoce, luštěnin, obilovin a moderních surovin - maso a jeho využití ve studené kuchyni – galantiny, paštky, rolády - další suroviny a jejich využití ve studené kuchyni - moderní trendy v gastronomii a využití při přípravě pokrmů ve studené kuchyni - dohotovení a servis pokrmů studené kuchyně – zásady a trendy 3. Příprava teplých předkrmů - ragú, salpikony, salmis, krokety - předkrm z masa a vnitřností - předkrm z vajec, sýrů a ostatních surovin 4. Zahraniční kuchyně - charakteristika odlišností zahraničních kuchyní - suroviny a vybrané pokrmy zahraničních kuchyní - krajové speciality 5. Moučníky a nápoje - základní druhy těst, charakteristika a použití - náplně - význam, použití - jednoduché moučníky - složité moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky - ovocné saláty - zmrzliny a zmrzlinové poháry - studené a tepelné nápoje 6. Dietní stravování - vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - druhy diet – charakteristika - dietní pokrmy
---	---

- zdůvodňuje úlohu dietního stravování při léčbě některých typů chorob; - charakterizuje stravování jednotlivých skupin (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách); - získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích využívaných v moderní gastronomii; - vnímá a ovládá netradiční a moderní technologii přípravy pokrmů; - popisuje používání technologií a technik při přípravě pokrmů ve specifických podmínkách; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů dle receptur, nebo jiných odborných zdrojů; - ovládá numerické počítání a převody; - uplatňuje dosud získané vědomosti skladového hospodářství, shrnuje je a analyzuje.	- diferencovaná strava 7. Progresivní příprava pokrmů a příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů z průmyslových polotovarů - příprava pokrmů v dopravních prostředcích, sortiment - příprava pokrmů v přírodě 8. Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace, receptury - normování, výdejky, kontrola spotřeby
---	---

5.10.2 PŘEDMĚT: POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA

Celková hodinová dotace: 144 (1,5; 1; 2)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Vyučovací předmět Potraviny, nápoje a výživa vychází z RVP 65-51-H/01 z obsahového okruhu Výroba pokrmů a je zařazen do vzdělávání v 1., 2. a 3. ročníku. Smyslem předmětu je seznámit žáky s potravinami, jejich rozdělením, charakteristikou, jakostí, složením, skladováním, ošetřováním, zpracováním, významem ve výživě a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě pokrmů. Ve 3. ročníku jsou žáci seznámeni s nápoji, jejich rozdělením, výrobou, skladováním, ošetřováním, významem ve výživě a charakteristikou jednotlivých druhů. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, směry ve výživě, zásady dietního stravování a fungování trávicí soustavy. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování, a také získávají důležité návyky v oblasti hygieny. Žáci využívají digitální technologie, a to nejen k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, ale i k získávání informací a při zpracování, vyhodnocení a prezentaci získaných údajů.

V rámci výuky se uplatňují mezipředmětové vztahy především v předmětech Technologie a kulinářské dovednosti, Potraviny, nápoje a výživa a Stolníčení.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Potraviny, nápoje a výživa
1.	- Poživatiny - Potraviny - Ovoce a zelenina - Brambory, luštěniny, houby - Obiloviny a mlýnské výrobky - Pekárenské výrobky - Kypřicí prostředky - Sladidla - Pochutiny - Mléko a mléčné výrobky - Vejce - Tuky
2.	- Maso - Vnitřnosti - Masné výrobky
3.	- Drůbež - Zvěřina - Ryby - Koryši a měkkýši - Nápoje, nealkoholické a alkoholické - Trávicí soustava, proces trávení - Směry výživy

	- Diferenciace ve výživě - Hygiena výživy
--	--

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Potraviny, nápoje a výživa	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí pojem poživatiny; - rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich význam; - uvede základní rozdělení potravin; - vysvětlí označení potravin; - vysvětlí pojem jakost potravin; - uvede metody zjišťování jakosti; - objasní vazbu mezi použitou metodou a zjištěným jakostním znakem; - vyjmenuje příčiny kažení potravin; - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin; - vyjmenuje zásady skladování a podmínky ve skladu; - vysvětlí požadavky vybraných skupin potravin na skladování; - rozlišuje a popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin; - popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů a sacharidů; - uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů; - orientuje se v pojmech avitaminóza a hypervitaminóza; - má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka; - je schopen uvést význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování; - objasní význam vlákniny ve výživě člověka; - vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky a dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin; - vyjmenuje základní alergeny v potravinách; - uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě; - popíše různé způsoby konzervace ovoce; - vyjmenuje podmínky ve skladu ovoce; - objasní použití ovoce v kuchyni;	Poživatiny Potraviny - rozdělení, charakteristika, složení a význam potravin ve výživě, jakost - využití a zpracování potravin - skladování a ošetřování potravin - energetická a biologická hodnota potravin - alergeny v potravinách Potraviny rostlinného původu - ovoce, složení, rozdělení, druhy, význam, konzervace, skladování a použití v kuchyni

- uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě; - vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny; - uvede podmínky ve skladu zeleniny; - objasní použití zeleniny v kuchyni; - uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě; - popíše podmínky ve skladu brambor; - uvede složení, druhy, použití a význam hub ve výživě; - uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování; - uvede složení, význam a použití obilovin; - uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování; - uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování; - rozlišuje základní způsoby kypření a umí uvést rozdíly; - uvede význam kypření; - vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel; - popíše výrobu cukru; - uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě; - charakterizuje vybrané druhy koření; - uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje; - objasní význam a původ octa a kuchyňské soli; - uvede složení mléka; - charakterizuje jednotlivé složky mléka; - popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka; - uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě; - objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků; - popíše zrání sýrů a jeho význam; - uvede základní rozdělení sýrů; - roztrídí vybrané druhy sýrů do příslušných skupin; - uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě; - popíše vady vajec; - objasní uchování a způsoby konzervace vajec; - popíše nejrozšířenější nákazu z vajec; - uvede složení a rozdělení tuků; - dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením; - popíše výrobu olejů;	- zelenina, složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni - brambory - houby - luštěniny - obiloviny, mlýnské výrobky, pekárenské výrobky, těstoviny Kypřicí prostředky Sladidla - cukr řepný, med, náhradní sladidla Pochutiny - koření, káva, kakao, čaj, ostatní pochutiny Potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky - mléko, složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě, mléčné výrobky, smetana, tvaroh, sýry - vejce, stavba a složení, jakost a její zjišťování, vady, nákazy z vajec, uchování a konzervace vajec Tuky - rostlinné tuky, živočišné tuky, margaríny, pokrmové ztužené tuky
---	---

- uvede rozdělení olejů a vyjmenuje rostlinné tuky tuhé;
- objasní původ jednotlivých tuků živočišných;
- vyjmenuje rozdíly mezi margarínem a ztuženým pokrmovým tukem.

2. ročník

Výsledky vzdělávání Potraviny, nápoje a výživa	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí pojem maso; - uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě; - orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu; - vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno; - uvede jakostní znaky masa; - uvede vlivy působící na kvalitu masa; - vyjmenuje fáze zrání masa; - charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování; - charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy; - uvede části vepřového masa; - roztrídí části vepřového masa do jakostních tříd; - charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy; - roztrídí části hovězího masa do jakostních tříd; - uvede části kýty a plece; - rozliší hovězí maso zadní a přední; - objasní rozdíl mezi hovězím a vepřovým v jateční úpravě; - charakterizuje telecí maso podle složení a barvy; - roztrídí části telecího masa do jakostních tříd; - charakterizuje skopové maso podle složení a barvy; - roztrídí části skopového masa do jakostních tříd; - uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso; - vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě; - uvede použití ostatních využitelných částí jatečních zvířat;	Maso - složení, rozdělení a význam masa ve výživě, jakost masa, zrání masa, konzervace a skladování masa - vepřové maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - hovězí maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - telecí maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - skopové maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - maso koňské, maso králičí Vnitřnosti - druhy, význam ve výživě, použití - ostatní využitelné části Masné výrobky

- definuje masný výrobek; - rozřídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin; - uvede charakteristiku vybraných skupin masných výrobků; - vyjmenuje základní skupiny masných konzerv; - objasní příčiny vad masných konzerv.	- drobné uzenářské výrobky, měkké salámy, trvanlivé salámy, speciální uzeniny, uzená masa, vařené masné výrobky, pečené masné výrobky - masné konzervy, druhy, vady
---	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Potraviny, nápoje a výživa	Rozpis učiva
Žák: - uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě; - rozřídí jednotlivé druhy; - uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě; - rozřídí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené ryby); - vyjmenuje a popíše druhy; - objasní zákonitosti při přípravě korýšů a měkkýšů; - uvede rozdělení nápojů, charakteristiku a význam nápojů ve výživě; - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů; - vysvětlí označení nápojů; - uvede vlastnosti a výrobu sodové vody; - objasní vliv sodové vody na zažívání; - charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka; - uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů; - má představu o teplotách při podávání; - objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým; - vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva; - popíše vlastní výrobu piva; - objasní rozdíl mezi světlým a tmavým pivem; - uvede rozdělení piva a jakostní znaky; - vyjmenuje druhy piva podle EPM; - ovládá zásady při ošetřování piva;	Drůbež - charakteristika masa, druhy, význam ve výživě Zvěřina - charakteristika masa, druhy, význam ve výživě Ryby - charakteristika masa, druhy, význam ve výživě - výrobky z ryb Korýši a měkkýši Nápoje, nealkoholické a alkoholické - rozdělení, charakteristika a význam nápojů ve výživě - ošetřování a skladování nápojů - nealkoholické nápoje - sodová voda, minerální vody, limonády a ovocné nápoje - alkoholické nápoje - pivo, suroviny pro výrobu piva, vlastní výroba piva, druhy piva, jakost a vady piva, ošetřování piva

- vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy; - uvede rozdělení vín; - popíše výrobu vína; - vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína; - objasní školení vína; - orientuje se v posuzování vína; - má představu o ošetřování a skladování vína; - uvede teplotu podávání červeného, bílého a šumivého vína; - vyjmenuje suroviny na výrobu lihu; - popíše výrobu lihu, lihovin; - určí výchozí surovinu lihové složky u vybraných druhů lihovin; - objasní účinky alkoholu na člověka; - popíše části trávicí trubice a vysvětlí jejich funkci; - vyjmenuje trávicí šťávy a objasní jejich původ; - uvede skupiny enzymů a jejich význam; - vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo; - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; - popíše stavbu, umístění a význam (funkce) jater; - objasní úlohu žluče při zpracování potravy; - objasní princip přeměny látek a energie v organismu; - vysvětlí pojem výživa; - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě; - vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky; - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu; - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě; - popíše rozmístění potravin v pyramidě výživy; - vysvětlí pojem racionální výživa; - objasní podstatu racionální výživy; - uvede zásady správné výživy a objasní jejich konkrétní význam; - charakterizuje stravu smíšenou a vegetariánskou; - vysvětlí pojem vegan, laktovegetarián a ovovegetarián; - uvede výhody a nevýhody syrové stravy; - uvede výhody a nevýhody tepelně upravené stravy;	- víno, pěstitelské oblasti vinné révy, druhy vína, výroba vína, hodnocení a jakost vína, výroba vína, školení a ošetřování vína - skladování vína - lihoviny, suroviny na výrobu lihu, výroba druhů lihovin - vliv alkoholu na lidské zdraví Trávicí soustava, proces trávení - části trávicí trubice - trávicí šťávy, enzymy - látky potřebné pro lidské tělo - trávení a vstřebávání živin - játra a žluč, význam při zpracování potravy - metabolismus živin Směry výživy - nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby - nové trendy ve výživě - pyramida výživy - racionální výživa - zásady správné výživy - strava smíšená, vegetariánská, syrová a tepelně upravená
---	---

- charakterizuje diferencovanou stravu podle věku; - uvede zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen; - charakterizuje výživu sportovců; - vysvětlí úlohu dietního stravování; - charakterizuje hlavní typy léčebných diet; - uvede základní pravidla hygieny; - vyjmenuje nejrozšířenější nákazy a otravy z potravin; - orientuje se v hygieně zpracování potravin.	Diferenciace ve výživě - výživa kojenců - výživa batolat - výživa dětí předškolního věku - výživa dětí školního věku - výživa dospívající mládeže - výživa starých lidí - výživa těhotných žen - výživa kojících žen - výživa sportovců - léčebná výživa, dietní stravování Hygiena výživy - pravidla hygieny - nákazy a otravy z potravin
---	---

5.11 VZDĚLÁVACÍ OBLAST: ODBYT A OBSLUHA

5.11.1 PŘEDMĚT: STOLNIČENÍ

Celková hodinová dotace: 224 (2; 2; 3)

Pojetí, obecný cíl vyučovacího předmětu a jeho charakteristika

Vyučovací předmět Stolničení je odborný předmět, který připravuje žáky na profesní kariéru v oblasti gastronomie, restaurátérství, obchodování s potravinami, ovocem a zeleninou, na podnikatelské záměry v této oblasti, na výživové poradenství, působení v oblasti pivovarnictví, obchodní činnosti, výroby potravin atp.

Cílem vzdělávacího předmětu je poskytnout žákům znalosti a utvářet dovednosti včetně kompetencí o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních, potravinářských výrobních podnicích, lázeňských zařízeních atp. Důležité je rovněž utvářet jejich postoje k dalšímu profesnímu a osobnostnímu rozvoji. A uplatnění se na trhu práce tak, aby profesní i osobní život přispívaly k jejich wellbeingu.

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak jej převáděli do praktického života. Předmět vede dále žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance v demokratické společnosti a poctivosti.

Předmět zahrnuje vzdělávání ve znalostech o technice odbytu, výrobků a služeb v gastronomických a dalších zařízeních. Seznamuje žáky se způsoby a systémem obsluhy ve stravovacích i ubytovacích zařízeních. Žáci se učí sestavovat jídelní i nápojové lístky s různými typy menu atp. Učí se kultivovanému projevu, profesnímu jednání a péči o zevnějšek, jednání s hosty na základě psychologických aspektů.

Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky pro různé příležitosti, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování nabídkových lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

Žáci pracují s elektronickými zařízeními tak, aby byli schopni vyhledávat aktuální informace a podklady např. pro tvorbu nápojových lístků, jídelních lístků, menu a dalších nabídek a současně také následují aktuální trendy ve svém oboru. To vše vede k efektivnější komunikaci s potenciálními zákazníky a současně i k lepší nabídce a prodeji produktů. Žáci mohou jako zdroj informací a nápadů rovněž využívat produkty AI v souladu s předpisy a autorskými právy.

Vzdělávací obsah předmětu vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z oblasti Odbyt a obsluha, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Potraviny, nápoje a výživa, Technologie a kulinářské dovednosti a Odborný výcvik.

Odborné pomůcky pro Stolničení: odborná učebna, výklad, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, promítání videa, diskuse o škodlivém vlivu kouření a alkoholu. Výuka je založena především na praktickém prožitkovém vzdělávání žáků a rozvíjení jejich profesní etiky, morálky, znalostí a dovedností. Metody a formy jsou KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

uvedeny v úvodu ŠVP s tím, že pedagogové je zařazují podle možností, potřeb a dovedností žáků dané skupiny a didaktických potřeb výuky z hlediska pedagoga. Ve vzdělávacím procesu jsou žáky dodržovány zásady bezpečnosti práce, na základě poučení pedagogem.

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Stolníčení (STL)
1.	- Zásady hygieny a bezpečnosti - Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících - Vybavení zařízení na úseku obsluhy - Základy obsluhy - Odbyt - Gastronomická pravidla - Jednoduchá obsluha – podávání snídaní
2.	- Servis studených a teplých nápojů - Systémy obsluhy - Způsoby obsluhy - Složitá obsluha – základní forma - Složitá obsluha – vyšší forma - Slavnostní hostiny - Společenská setkání
3.	- Společenská a zábavní střediska - Bary a míšené nápoje - Ubytovací zařízení - Obsluha v dopravních prostředcích

Výsledky vzdělávání a rozpis učiva

1. ročník

Výsledky vzdělávání Stolníčení STL	Rozpis učiva
Žák: - popíše historii pohostinství; - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení; - uvede význam a úkoly odbytu; - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob; - adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky, přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených;	1. Úvod - historie pohostinství - odbytové středisko - význam a úkoly odbytu - členění odbytových středisek - základní společenská a profesní pravidla - - pracovní oblečení v obsluze a osobní pomůcky

- vyjmenuje pracovní oblečení a osobní pomůcky v obsluze; - charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi; - zná zásady hygieny a bezpečnosti při práci; - uplatňuje hygienu a bezpečnost při práci, hygienické a bezpečnostní předpisy; - vyjmenuje nejčastější příčiny nehod na pracovišti; - vyjmenuje způsoby, jak předcházet nehodám na pracovišti; - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta; - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje; - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku; - uplatňuje zásady společenského chování; - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - rozeznává a používá inventář na úseku obsluhy; - charakterizuje pomocný inventář a pomocná zařízení; - orientuje se v základních pravidlech techniky obsluhy; - vyjmenuje hlavní zásady obsluhy; - respektuje společenská pravidla; - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů; - zná způsob přípravy na provoz; - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení; - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou, vysvětlí vyúčtování tržeb, - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář; - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednatelům;	2. Zásady hygieny a bezpečnosti -zásady hygieny osobní a pracovního prostředí -zásady bezpečnosti -nehody a jejich řešení -platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce 3. Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících -osobnost a vzhled, základní společenská a profesní pravidla -pravidla chování u stolu a při jídle hosta -pravidla chování obsluhujících na pracovišti a mimo něj -typologie hostů - - 4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy -rozdělení inventáře, použití a údržba -drobný stolní inventář -stolový a sedací inventář -restaurační prádlo -inventář na pokrmy -inventář na nápoje -pomocný inventář -zařízení na úseku obsluhy - 5. Základy obsluhy -hlavní zásady obsluhy -základní pravidla a technika obsluhy -příprava pracoviště před zahájením provozu -evidence a přejímka pokrmů a nápojů -údržba pracoviště během provozu -práce po skončení provozu
---	---

- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy; - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt; - použije vhodné nástroje na podporu prodeje; - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit; - sestaví menu pro různé příležitosti, jídelní lístek a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a dalších hledisek za pomoci odborné literatury; - zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - organizuje práci v odbytovém středisku; - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy; - zná základy jednoduché obsluhy, podávání jednotlivých chodů během dne.	- vyúčtování s hostem, odvod tržeb - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům -6. Odbyt - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - propagace – reklama, konkurence - estetika provozovny - on-line komunikace se zákazníkem - sezónní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje -7. Gastronomická pravidla - gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - -8. Jednoduchá obsluha – podávání snídaní - podávání přesnídávek - podávání obědů - podávání večeří - práce po skončení provozu - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze
--	---

2. ročník

Výsledky vzdělávání Stolníčení STL	Rozpis učiva
Žák:	1. Servis studených a teplých nápojů

- Žák: - vyjmenuje požadavky na sklad nápojů a jeho údržbu; - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů; - orientuje se v jednotlivých druzích nápojů; - uvede pravidla servisu nápojů jednotlivých skupin; - uvede základní principy oboru barman a barista, sommelier; - charakterizuje různé způsoby obsluhy a systémy obsluhy; - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb; - charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji v praxi použít; - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je; - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti; - získá a využívá informace o složité obsluze; - charakterizuje jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta; - rozlišuje druhy slavnostních hostin; ovládá přípravu slavnostních hostin; uplatňuje smysl pro estetiku cítění; - charakterizuje raut jako hostinu s nabídkovými stoly; uvede způsob obsluhy; - popíše podávání jednotlivých chodů a nápojů při hostině; sestaví menu pro různé příležitosti;	-požadavky na sklad nápojů -údržba skladu nápojů -základní pravidla servisu nápojů -servis studených a teplých nealkoholických nápojů -servis studených a teplých alkoholických nápojů 2. Systémy obsluhy - obvodový systém obsluhy - systém vrchního číšníka - ostatní systémy obsluhy 3. Způsoby obsluhy - restaurační způsob obsluhy - kavárenský způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy - obsluha skupin - technika práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy 4. Složitá obsluha – základní forma -zásady při složité obsluze -technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze -podávání snídaní -podávání speciálních studených předkrmů -podávání speciálních teplých předkrmů -stravovací zvyklosti cizinců 5. Složitá obsluha – vyšší forma -základní zásady přípravy pokrmů před hostem -míchání, zjemňování, dochucování pokrmů -flambování pokrmů -dranžírování pokrmů -úprava specialit u stolu hosta 6. Slavnostní hostiny -hostiny s nabídkovým stolem -objednávka hostin, příprava a organizační zajištění akcí -sestava slavnostního menu -příprava slavnostní tabule -způsoby slavnostní obsluhy -podávání jednotlivých chodů a nápojů při slavnostní hostině
---	--

- uvede způsob přípravy, organizace a vyúčtování akce, práce po skončení hostiny; - rozliší jednotlivá společenská setkání a stručně je charakterizuje; - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce.	-vyúčtování a práce po skončení hostiny 7. Společenská setkání -koktejl -číše vína -piknik (výlet do přírody) -zahradní slavnost
--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Stolníčení STL	Rozpis učiva
Žák: - Žák: - zná a ovládá přípravu a provoz těchto odbytových středisek; - charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi; - charakterizuje společenská a zábavní střediska; - charakterizuje dané typy; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - poskytuje odborný servis vína; - charakterizuje bary jako odbytové středisko; - zná a ovládá přípravu a provoz tohoto odbytového střediska; - zná práci barmana;	1. Společenská a zábavní střediska kavárny a vinárny příprava a provoz kavárny příprava a provoz vinárny kavárna a kavárenská herna druhy a zařízení kaváren příprava kavárny na provoz kavárenský jídelní a nápojový lístek obsluha v kavárně kavárenská herna vinárna a vinný sklep druhy a zařízení vináren příprava vinárny na provoz vinárenský jídelní a nápojový lístek obsluha ve vinárně vinný sklep ostatní společenská a zábavní střediska varieté a kabarety koliby a salaše gastronomická zařízení jako součást jiných činností 2. Bary a míšené nápoje příprava a provoz baru – obsluha v baru příprava míšených nápojů

- rozlišuje míchané nápoje a zná jejich přípravu a servis; - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin; - charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi; - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - zná obsluhu na úseku hotelových pokojů; - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích.	3. Ubytovací zařízení rozdělení ubytovacích zařízení, pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení etážový servis 4. Obsluha v dopravních prostředcích – obsluha ve vlaku, na lodi, v letadle a autobusu
---	--

6 ODBORNÝ VÝCVIK

Celková hodinová dotace za studium je 3200 vyučovacích hodin.

1. ročník 30 VH týdně
2. ročník 35 VH týdně
3. ročník 35 VH týdně

Pojetí vyučovací oblasti – předmětu Odborný výcvik, jeho charakteristika a cíle

Pro úspěšnou realizaci vzdělávání v učebním oboru Kuchař – Číšník je nezbytné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení v odborných učebnách a stravovacích provozech (kuchyně, restaurace, hotely, závodní stravování, bufet, rychlé občerstvení, provozy vyrábějící potraviny a jídla atp.). Na středisku Na Plzeňské bude od 1. 9. 2022 pro studenty zprovozněna nově vybudovaná cvičná učebna plně vybavená moderními přístroji a mobiliářem, pracovními stoly pro žáky a informačními technologiemi, což zvýší úroveň vzdělávání. Na cvičení a odborný výcvik jsou studenti děleni do menších skupin s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci podle stávající legislativy.

Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacího obsahu jednotlivých vzdělávacích oblastí a okruhů v souladu s RVP SOV, uvedených ve ŠVP školy v daném oboru. To znamená, že Odborný výcvik navazuje a prakticky prohlubuje teoretické znalosti a dovednosti získané v průběhu vzdělávacího procesu. Obsahově tedy Odborný výcvik navazuje a prolíná reflektivně vzdělávacím teoretickým procesem. Pro Odborný výcvik jsou platné vzdělávací výstupy a obsah učiva v daných jednotlivých předmětech: Technologie a kulinářské dovednosti, Potraviny, nápoje a výživa a Stolničení. Pedagogové a mistři odborného výcviku společně velmi úzce spolupracují a komunikují, aby vzdělávání probíhalo komplexně, společně a co nejlépe pro žáky a rovněž tak pro žáky se SVP, nebo cizince.

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů a obsluze hostů, vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. Vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Uplatňuje požadavky na pracovní oblečení, na jejich pomůcky. Zaměřuje se na výrobní středisko a na činnosti spojené s jeho přípravou, dále pak na výkon přípravných prací jako je: úklid pracoviště, mytí náradí, inventáře, nádobí a seznámení se s technickým vybavením včetně jejich obsluhy a používání, např.: myčky nádobí, škrabky, roboty apod. Žáci získají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřují. Naučí se sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy. Žáci mají možnost absolvovat barmanský kurz (2. ročník), speciální kurz studené kuchyně, (3. ročník), kurz sommelier – (3. ročník – obor Číšník). V rámci OV probíhá školení hygienického minima (ve spolupráci s Akademií J. A. Komenského Příbrami a KHES).

Vzdělávací obsah vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha – Stolničení, Výroba pokrmů: Technologie a kulinářské dovednosti, Potraviny, nápoje a výživa a profilují okruhy Kuchař – číšník (Kuchař, Kuchař – číšník,

Číšník). Ve 3. ročníku dochází k profilaci výuky v odborných předmětech na obor: Kuchař, Kuchař – číšník a Číšník.

Důležité je vést žáky ke slušnosti, poctivé práci, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností a cílevědomému celoživotnímu vzdělávání, ať praktickému nebo teoretickému.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Praktické vyučování probíhá v 1. – 3. ročníku na odborném pracovišti zřizovatele školy a na smluvních pracovištích firem souvisejících s oborem. Metody a formy výuky jsou převážně senzomotorické. Výuka probíhá také formou audio a video. Materiální zabezpečení je podporováno firmami, u kterých se žáci připravují. Za účelem zkvalitnění výuky a posílení praktického vzdělávání – odborného výcviku, byla vybudována nová učebna vybavená mobiliářem a IKT pro efektivnější a moderní způsob výuky, který žáky motivuje a ukazuje propojení moderních technologií a praktického mobiliáře restauračních a kavárenských vybavení.

Nadstandardní průběžný odborný výcvik: Žáci se mohou účastnit akcí konaných školou v době vyučování i mimo vyučování (zajišťování gastronomických akcí jako jsou např. rauty, recepce, společenská setkání, svatby, rodinné oslavy, aj., dále v obsluze a přípravě pokrmů na vlastních nebo smluvních pracovištích), a to v rozsahu až dvou týdnů. Ředitel školy rozhodne o stanoveném rozsahu průběžného odborného výcviku podle potřeby zajištění nasmlouvaných akcí. Žáci, kteří střídavě v době výuky absolvují průběžný odborný výcvik, jsou povinni si probrané učivo za dobu své nepřítomnosti doplnit formou samostudia a konzultací.

Průřezová témata

Průřezová témata jsou začleňována do výuky průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním.

Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce

- prolíná zejména takovými tematickými celky, které se zabývají technologickými postupy a komunikativními dovednostmi (např. 1. ročník – Společenská výchova, základní povinnosti,...). Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali uplatňovat teoretické znalosti z výuky v praktických dovednostech (např. komunikace v kuchyni)

Člověk a životní prostředí

- se objevuje v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování (např. nakládání s odpady)

Týdenní rozvržení hodin odborného výcviku

	1. ročník	2. ročník	3. ročník			
Hodinová dotace	30 VH	35 VH	35 VH			Týdenní hodinová dotace všechny ročníky
Profilace	Č, K – Č, K	Č, K – Č, K	Č	K – Č	K	X
TKD	12	9	6	12	17	X
PNV	8	8,5	12	11	12	X
STL	10	17,5	17	12	6	X
Celkem VH	30	35	35	35	35	100

6.1 TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI - TEORIE

Kuchař – číšník

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Hodinová dotace
1.	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Základy technologie přípravy pokrmů - Formy prodeje - Odbytové středisko	praxe průběžně navazuje
2.	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Základy technologie přípravy pokrmů (příprava pokrmů z masa) - Odbytové středisko	praxe průběžně navazuje
3.	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Příprava pokrmů na objednávku - Příprava pokrmů studené kuchyně - Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní, krajové a regionální speciality - Návuk přípravy moučníků a nápojů - Dietní jídla – zdravá výživa - Odbytová střediska	praxe průběžně navazuje

Kuchař

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Hodinová dotace
3.	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Základy technologie přípravy pokrmů - Příprava pokrmů studené kuchyně - Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní, krajové a regionální speciality - Návuk přípravy moučníků a nápojů - Dietní jídla – zdravá výživa	praxe průběžně navazuje

Číšník

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Hodinová dotace
3.	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Systémy obsluhy - Vyšší forma - Ubytovací zařízení - Míšené nápoje - Slavnostní hostiny - Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - Společenská setkání	praxe průběžně navazuje

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - jedná v souladu s bezpečnostními předpisy; - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi; - seznámí se s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, se způsobem jejich použití, ošetření; - dbá na dodržování zákonů a pravidel společenského chování; - připraví pracoviště pro provoz; - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a je schopen je využít; - ovládá způsob přípravy pokrmů, technologické postupy přípravy daných pokrmů, jejich uchování, expedici; - ovládá přípravu vývarů, polévek, vložek a zavářek; - zná přípravu základních hnědých a bílých omáček; - ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh, jednoduchých salátů; - dodržuje zásady racionální výživy; - ovládá technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů; - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb; - používá gastronomická pravidla; - pracuje s odbornou literaturou a recepturami; - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO, hygienické předpisy - kritické body - povinnosti kuchaře, jeho pomůcky – ošetření, použití - společenská výchova - příprava výrobního střediska před zahájením provozu 2. Základy technologie přípravy pokrmů - předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy - příprava polévek - příprava základních omáček - příprava příloh - jednoduché saláty - příprava bezmasých jídel - odbyt 3. Formy prodeje - gastronomická pravidla – sestavování jídelního lístku a nápojového lístku - odborná literatura – práce s recepturami, normování 4. Odbytové středisko - význam, úkoly odbytu	praxe průběžně navazuje

- orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob; - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - organizuje práci v odbytovém středisku; - připraví pracoviště na provoz; - provádí činnosti po ukončení provozu, úklid pracoviště, inventáře; - osvojí si základní pomůcky obsluhujícího a ovládá jejich použití v praxi; - ovládá různé formy obsluhy; - ovládá techniku jednoduché obsluhy; - rozlišuje dvoutalířový způsob, třítalířový způsob servisu; - ovládá úklid použitého inventáře; - osvojí si zakládání inventáře a podávání snídaní, přesnídávek a svačtin; - zvládá zakládání inventáře na jednoduché menu; - osvojí si přijímání objednávek hosta a její vyřízení; - ovládá servis jednotlivých chodů.	- členění a kategorizace odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska a pracovní činnosti po skončení provozu - základní pomůcky obsluhujících – jejich použití - systémy obsluhy - technika jednoduché obsluhy - nošení talířů, polévkových talířů, šálků - odnášení upotřebeného inventáře - podávání snídaní, přesnídávek, svačtin - podávání obědů a večeří	
---	--	--

2. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - jedná v souladu s bezpečnostními předpisy, vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi; - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z masa jatečných zvířat; - charakterizuje vlastnosti masa jatečných zvířat včetně vnitřností; - ovládá rozdělení masa na jednotlivé díly, jeho vykostění, rozdělení na části, porcování; - používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů; - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou;	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO, hygienické předpisy 2. Základy technologie přípravy pokrmů (příprava pokrmů z masa) - příprava pokrmů z hovězího masa - rozdělení hovězího masa - použití jednotlivých částí hovězího masa - použití předního hovězího masa - použití zadního hovězího masa - tepelné úpravy pokrmů z hovězího masa - hovězí vnitřnosti - příprava pokrmů z telecího masa - rozdělení telecího masa, porcování a použití - telecí vnitřnosti - příprava pokrmů z vepřového masa - rozdělení vepřového masa - použití jednotlivých částí – porcování	praxe průběžně navazuje

- ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně; - kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy; - používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu;	- tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, příprava vepřového masa vařením - uzení vepřového masa - vepřové vnitřnosti - speciální výrobky z vepřového masa - vepřové hody - příprava pokrmů ze skopového masa - rozdělení skopového masa - tepelné úpravy skopového masa - vnitřnosti ze skopového masa - příprava pokrmů z králíčího masa - králíčí maso - tepelné úpravy králíčího masa - příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny - pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny - ryby – předběžná úprava - sladkovodních ryb, mořských ryb - tepelné úpravy ryb sladkovodních - tepelné úpravy ryb mořských - úprava koryšů, měkkýšů, obojživelníků - drůbež – předběžná úprava – vykostování - drůbeží vnitřnosti - zvěřina – předběžná úprava, odležení - příprava zvěřiny vysoké, nízké - příprava zvěřiny černé, pernaté - vnitřnosti ze zvěřiny - pokrmy z mletého masa – druhy, tvarování - pokrmy z jednoho druhu mletého masa - pokrmy ze směsí mletého masa – tvarování - tepelné úpravy mletého masa	
- charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy; - získá informace o složitě obsluze; - charakterizuje kavárnu, vinárnu jako obytové středisko; - ovládá vhodné formy obsluhy a podle charakteru střediska používá způsob obsluhy a vhodný inventář; - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním; - orientuje se v kategorizaci hotelů; - rozlišuje základní vybavení hotelů podle kategorie; - zvládá administrativní práci při rezervaci a registraci hotelových hostů.	3. Obytové středisko - základní formy obsluhy - systémy obsluhy a formy prodeje - formy a pravidla obsluhy - obsluha v kavárně, vinárně, společensko-zábavním středisku - ubytovací zařízení - charakteristika hotelu - vybavení podle kategorie a třídy - rezervace a registrace hostů, evidence hostů	



3. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - jedná v souladu s bezpečnostními předpisy a jejich fungování v praxi; - ovládá technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy; - volí vhodné druhy tepelných úprav při přípravě pokrmů na objednávku; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav minutkových pokrmů a umí je využít, včetně anglického způsobu úpravy; - uvádí příklady nesprávných stravovacích návyků; - zná speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku; - ovládá způsoby dohotovování pokrmů před hostem; - připravuje studené pokrmy běžně zařazené v jídelním lístku; - ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a jejich aranžování na mísy, zakládání obložených mís na slavnostní tabuli; - respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě masových míšenin; - zná technologii přípravy teplých předkrmů;	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO, hygienické předpisy - základy technologie přípravy pokrmů 2. Příprava pokrmů na objednávku - vhodnost jednotlivých druhů masa - pokrmy na objednávku z hovězího a telecího masa - pokrmy na objednávku z vepřového masa - pokrmy na objednávku z ryb - pokrmy na objednávku z drůbeže, zvěřiny - pokrmy na objednávku z mletého masa - pokrmy na objednávku z vnitřností - úprava masa anglickým způsobem - úprava pokrmů na pánvi, jehle, roštu, rožni, gratinování - úprava pokrmů v papilotě, alobalu - úprava pokrmů v grilovacích kleštích, speciální úpravy - dokončování pokrmů před hostem 3. Příprava pokrmů studené kuchyně - studené předkrmky a pokrmy - majonézy, aspiky, rosoly - obložené chlebíčky a chuťovky - složité saláty - masové míšeniny, pěny, paštiky, galantiny a huspeniny - pokrmy z ryb, příprava a podávání kaviáru - složité majonézy a koktejly - příprava nářezů a studených mís - předkrmky z vajec a sýrů - předkrmky z masa a vnitřností jatečných zvířat - předkrmky z drůbeže a ryb - předkrmky ze zeleniny a ovoce - příprava teplých předkrmů	praxe průběžně navazuje

- respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě teplých předkrmů; - orientuje se v kuchyních cizích zemí; - charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání; - sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí; - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů; - zná technologické postupy pokrmů z našeho regionu; - zná technologické postupy tradičních moučníků, zmrzlin a nápojů, jejich dohotovení a expedici; - ovládá způsoby úpravy korpusů, náplní a polev; - zná technologii přípravy dietních pokrmů, pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob, podle různých kritérií; - zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet; - objasní podstatu racionální výživy; - orientuje se v zásadách výživové hodnoty potravin; - volí nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě pokrmů; - má přehled o výživě, zná druhy diet a alternativní způsoby stravování; - je schopen poskytnout služby v ubytovacím zařízení; - ovládá pravidla společenského chování, konverzaci s hosty; - zná zákonné ustanovení o podávání alkoholických nápojů; - dodržuje bezpečnostní, hygienické a technologické předpisy; - ovládá práci barmana; - umí přijmout objednávku, kalkulovat cenu; - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;	- speciální úprava teplých předkrmů 4. Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní - Evropa – kuchyně Slovenska, Anglie, Francie a Itálie - Asie – kuchyně Vietnamu, Japonska, Číny a Indie - krajové a regionální speciality 5. Návuk přípravy moučníků a nápojů - základní rozdělení moučníků jednoduchých a složitých - druhy těst a jejich příprava - korpusy, náplně, polevy - zmrzlina, nápoje studené a teplé 6. Dietní jídla – zdravá výživa - příprava dietních pokrmů a moučníků – druhy diet, odlišnosti - alternativní způsoby stravování, stravování dle zásad racionální výživy, stravování vybraných skupin a osob 7. Odbytová střediska - ubytovací zařízení - halová služba - marketing ubytovacích služeb - míšené nápoje - práce barmana, vybavení a pomůcky - slavnostní hostiny - přijetí objednávky - příprava prostor – druhy tabulí	
---	--	--

- disponuje organizačními schopnostmi během průběhu slavnostní hostiny; - zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem, nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou; - zvládá zajištění úklidových prací po ukončení slavnostní hostiny; - aplikuje získané znalosti a praktické dovednosti.	- slavnostní obsluha, organizace práce - vyúčtování slavnostní hostiny - práce po ukončení hostiny, úklid inventáře - laboratorní práce, praktické dovednosti	
---	--	--

3. ročník

Kuchař

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - jedná v souladu s bezpečnostními, protipožárními, hygienickými předpisy; - zná technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy; - volí vhodné druhy tepelných úprav minutkových pokrmů; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav minutkových pokrmů a zná jejich využití včetně anglického způsobu úpravy; - uvádí příklady v souvislosti nesprávných stravovacích návyků; - ovládá speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku a dohotovování před hostem; - připravuje studené pokrmy běžně zařazené v jídelním lístku; - respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě masových míšenin; - ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a jejich aranžování	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO; - hygienické předpisy 2. Základy technologie přípravy pokrmů - příprava pokrmů na objednávku - vhodnost jednotlivých druhů masa - pokrmy na objednávku z hovězího a telecího masa - pokrmy na objednávku z vepřového masa - pokrmy na objednávku z ryb - pokrmy na objednávku z drůbeže, zvěřiny - pokrmy na objednávku z mletého masa - úprava masa anglickým způsobem - úprava pokrmů na pánvi, jehle, roštu, rožni, gratinování - úprava pokrmů v papilotě, alobalu - úprava pokrmů v grilovacích kleštích, speciální úpravy - dokončování pokrmů před hostem 3. Příprava pokrmů studené kuchyně - studené předkrmy a pokrmy - majonézy, aspiky, rosoly - obložené chlebíčky a chuťovky - složité saláty - masové míšeniny, pěny, paštiky, galantiny a huspeniny - pokrmy z ryb, příprava a podávání kaviáru	praxe průběžně navazuje

na mísy, zakládání obložených mís na slavnostní tabuli; - zná technologii přípravy teplých předkrmů; - respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě teplých předkrmů; - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání; - sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí; - ovládá základní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů; - orientuje se v technologických postupech pokrmů našeho regionu; - zná technologické postupy tradičních moučníků, zmrzlin a nápojů, jejich dohotovení a expedici; - ovládá způsoby úpravy korpusů, náplní a polev; - zná technologii přípravy dietních pokrmů, pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií; - zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní; - typy léčebných diet; - objasní podstatu racionální výživy; - orientuje se v zásadách výživové hodnoty potravin; - volí nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů; - má přehled o výživě, zná druhy diet a alternativní způsoby stravování; - ověřuje a zdokonaluje si získané znalosti a praktické dovednosti.	- složité majonézy a koktejly - příprava nářezů a studených mís - předkrmy z vajec a sýrů - předkrmy z masa a vnitřností jatečných zvířat - předkrmy z drůbeže a ryb - předkrmy ze zeleniny a ovoce - příprava teplých předkrmů - speciální úprava teplých předkrmů 4. Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní - Evropa – kuchyně Francie, Itálie, Slovenska, Anglie - Asie – kuchyně Číny, Indie, Japonska, Vietnamu - krajové a regionální speciality 5. Návěst přípravy moučníků a nápojů - základní rozdělení moučníků jednoduchých a složitých - druhy těst a jejich příprava - korpusy, náplně, polevy - zmrzliny, nápoje studené a teplé 6. Dietní jídla – zdravá výživa - příprava dietních pokrmů a moučníků – druhy diet, odlišnosti - alternativní způsoby stravování, stravování dle zásad racionální výživy a stravování vybraných skupin a osob - laboratorní práce, praktické dovednosti	
--	---	--

3. ročník

Číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, svých spolupracovníků i zákazníků; - dodržuje příslušné hygienické, protipožární předpisy; - ovládá způsob složité obsluhy; - respektuje specifika stravovacích zvyklostí cizinců; - rozlišuje druhy inventáře při podávání snídaní, obědů a večeří; - volí vhodné formy obsluhy podle charakteru společnosti; - ovládá způsoby dohotovování pokrmů před hostem; - poskytuje služby v ubytovacím zařízení; - je seznámen s povinnostmi recepčních, ovládá technické vybavení recepce; - jedná a vystupuje společensky ve styku s hosty; - má komunikační schopnosti i v cizích jazycích; - orientuje se v základní dokumentaci hotelové evidence; - volí vhodné formy servisu na hotelových pokojích; - sestavuje nabídku míšených nápojů; - zvládá kalkulaci míšených nápojů; - orientuje se ve skladu; - vede evidence zásob; - připravuje míšené nápoje podle technologických postupů; - ovládá práci barmana; - přijme objednávku; - orientuje se v kalkulaci cen; - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO, hygienické předpisy 2. Systémy obsluhy - složitá forma obsluhy - základní a vyšší forma obsluhy - zásady při složité obsluze - podávání snídaní, obědů, večeří - podávání teplých a studených předkrmů 3. Vyšší forma - základní zásady přípravy pokrmů před hostem - dranžírování, dochucování, flambování 4. Ubytovací zařízení - recepce, vrátnice, hotelová hala - základní hotelová evidence - zařazení ubytovacích závodů do tříd - podávání pokrmů a nápojů na hotelových pokojích - doplňkové služby 5. Míšené nápoje - základní postupy a zásady práce barmana - druhy míšených nápojů a technika jejich přípravy - práce barmana 6. Slavnostní hostiny - vypracování dokumentace - objednávka, rozpočet, pracovní příkaz - pracovní plán - soupis inventáře	praxe průběžně navazuje

- akceptuje specifické stravovací zvyklosti cizinců; - dbá na estetiku při pracovních činnostech; - zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem; - ovládá nakládání s tržbami; - pracuje se zúčtovací technikou; - jedná profesionálně v souladu se společenským chováním; - zná rozlišení jednotlivých společenských setkání a stručně je charakterizuje; - jedná profesionálně ve styku s hostem; - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti; - ověřuje a zdokonaluje si získané znalosti a praktické dovednosti.	- tvary tabulí - formy obsluhy - vyúčtování 7. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - charakteristika hostiny - organizační zajištění a způsob obsluhy - nabídka pokrmů a nápojů - vyúčtování a práce po skončení hostiny 8. Společenská setkání - koktejl, zahradní slavnost, piknik - velká společenská akce - laboratorní práce	
--	---	--

6.2 POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA - TEORIE

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Potraviny, nápoje a výživa	Hodinová dotace
1.	- Poživatiny - Potraviny - Potraviny rostlinného původu - Kypřicí prostředky - Sladidla - Pochutiny - Potraviny živočišného původu - Tuky	praxe průběžně navazuje
2.	- Maso - Vnitřnosti - Masné výrobky	praxe průběžně navazuje
3.	- Drůbež - Zvěřina - Ryby - Korýši a měkkýši - Nápoje, nealkoholické a alkoholické - Trávicí soustava, proces trávení - Směry výživy - Diferenciace ve výživě - Hygiena výživy	praxe průběžně navazuje

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Potraviny, nápoje a výživa (PNV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - vysvětlí pojem poživatiny; - rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich význam; - uvede základní rozdělení potravin; - vysvětlí označení potravin; - vysvětlí pojem jakost potravin; - uvede metody zjišťování jakosti; - objasní vazbu mezi použitou metodou a zjištěným jakostním znakem; - vyjmenuje příčiny kažení potravin; - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin; - vyjmenuje zásady skladování a podmínky ve skladu; - vysvětlí požadavky vybraných skupin potravin na skladování;	Poživatiny Potraviny - rozdělení, charakteristika, složení a význam potravin ve výživě, jakost - využití a zpracování potravin - skladování a ošetřování potravin	praxe průběžně navazuje

- rozlišuje a popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin; - popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů a sacharidů; - uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů; - orientuje se v pojmech avitaminóza a hypervitaminóza; - má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka; - je schopen uvést význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování; - objasní význam vlákniny ve výživě člověka; - vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky a dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin; - vyjmenuje základní alergeny v potravinách; - uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě; - popíše různé způsoby konzervace ovoce; - vyjmenuje podmínky ve skladu ovoce; - objasní použití ovoce v kuchyni; - uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě; - vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny; - uvede podmínky ve skladu zeleniny; - objasní použití zeleniny v kuchyni; - uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě; - popíše podmínky ve skladu brambor; - uvede složení, druhy, použití a význam hub ve výživě; - uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování; - uvede složení, význam a použití obilovin; - uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování; - uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování; - rozlišuje základní způsoby kypření a umí uvést rozdíly; - uvede význam kypření;	- energetická a biologická hodnota potravin - alergeny v potravinách Potraviny rostlinného původu - ovoce, složení, rozdělení, druhy, význam, konzervace, skladování a použití v kuchyni - zelenina, složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni - brambory - houby - luštěniny - obiloviny, mlýnské výrobky, pekárenské výrobky, těstoviny Kypřicí prostředky Sladidla	
---	---	--

- vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel; - popíše výrobu cukru; - uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě; - charakterizuje vybrané druhy koření; - uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje; - objasní význam a původ octa a kuchyňské soli; - uvede složení mléka; - charakterizuje jednotlivé složky mléka; - popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka; - uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě; - objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků; - popíše zrání sýrů a jeho význam; - uvede základní rozdělení sýrů; - roztřídí vybrané druhy sýrů do příslušných skupin; - uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě; - popíše vady vajec; - objasní uchování a způsoby konzervace vajec; - popíše nejrozšířenější nákazu z vajec; - uvede složení a rozdělení tuků; - dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením; - popíše výrobu olejů; - uvede rozdělení olejů a vyjmenuje rostlinné tuky tuhé; - objasní původ jednotlivých tuků živočišných; - vyjmenuje rozdíly mezi margarínem a ztuženým pokrmovým tukem.	- cukr řepný, med, náhradní sladidla Pochutiny - koření, káva, kakao, čaj, ostatní pochutiny Potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky - mléko, složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě, mléčné výrobky, smetana, tvaroh, sýry - vejce, stavba a složení, jakost a její zjišťování, vady, nákazy z vajec, uchování a konzervace vajec Tuky - rostlinné tuky, živočišné tuky, margaríny, pokrmové ztužené tuky	
--	--	--

2. ročník

Výsledky vzdělávání Potraviny, nápoje a výživa (PNV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - vysvětlí pojem maso; - uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě; - orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu; - vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno; - uvede jakostní znaky masa; - uvede vlivy působící na kvalitu masa; - vyjmenuje fáze zrání masa; - charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování; - charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy; - uvede části vepřového masa; - roztrídí části vepřového masa do jakostních tříd; - charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy; - roztrídí části hovězího masa do jakostních tříd; - uvede části kýty a plece; - rozliší hovězí maso zadní a přední; - objasní rozdíl mezi hovězím a vepřovým v jateční úpravě; - charakterizuje telecí maso podle složení a barvy; - roztrídí části telecího masa do jakostních tříd; - charakterizuje skopové maso podle složení a barvy; - roztrídí části skopového masa do jakostních tříd; - uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso; - vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě; - uvede použití ostatních využitelných částí jatečních zvířat; - definuje masný výrobek; - roztrídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin; - uvede charakteristiku vybraných skupin masných výrobků; - vyjmenuje základní skupiny masných konzerv; - objasní příčiny vad masných konzerv.	Maso - složení, rozdělení a význam masa ve výživě, jakost masa, zrání masa, konzervace a skladování masa - vepřové maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - hovězí maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - telecí maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - skopové maso, charakteristika, rozdělení a jakostní třídy - maso koňské, maso králičí Vnitřnosti - druhy, význam ve výživě, použití - ostatní využitelné části Masné výrobky - drobné uzenářské výrobky, měkké salámy, trvanlivé salámy, speciální uzeniny, uzená masa, vařené masné výrobky, pečené masné výrobky - masné konzervy, druhy, vady	praxe průběžně navazuje

3. ročník

Výsledky vzdělávání Potraviny, nápoje a výživa (PNV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě; - roztřídí jednotlivé druhy; - uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě; - roztřídí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené ryby); - vyjmenuje a popíše druhy; - objasní zákonitosti při přípravě korýšů a měkkýšů; - uvede rozdělení nápojů, charakteristiku a význam nápojů ve výživě; - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů; - vysvětlí označení nápojů; - uvede vlastnosti a výrobu sodové vody; - objasní vliv sodové vody na zažívání; - charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka; - uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů; - má představu o teplotách při podávání; - objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým; - vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva; - popíše vlastní výrobu piva; - objasní rozdíl mezi světlým a tmavým pivem; - uvede rozdělení piva a jakostní znaky; - vyjmenuje druhy piva podle EPM; - ovládá zásady při ošetřování piva; - vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy; - uvede rozdělení vín; - popíše výrobu vína;	Drůbež - charakteristika masa, druhy, význam ve výživě Zvěřina - charakteristika masa, druhy, význam ve výživě Ryby - charakteristika masa, druhy, význam ve výživě - výrobky z ryb Korýši a měkkýši Nápoje, nealkoholické a alkoholické - rozdělení, charakteristika a význam nápojů ve výživě - ošetřování a skladování nápojů - nealkoholické nápoje - sodová voda, minerální vody, limonády a ovocné nápoje - alkoholické nápoje - pivo, suroviny pro výrobu piva, vlastní výroba piva, druhy piva, jakost a vady piva, ošetřování piva - víno, pěstitelské oblasti vinné révy, druhy vína, výroba vína, hodnocení a jakost vína, školení a ošetřování vína	praxe průběžně navazuje

- vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína; - objasní školení vína; - orientuje se v posuzování vína; - má představu o ošetřování a skladování vína; - uvede teplotu podávání červeného, bílého a šumivého vína; - vyjmenuje suroviny na výrobu lihu; - popíše výrobu alkoholu; - určí výchozí surovinu lihové složky u vybraných druhů lihovin; - objasní účinky alkoholu na člověka; - popíše části trávicí trubice a vysvětlí jejich funkci; - vyjmenuje trávicí šťávy a objasní jejich původ; - uvede skupiny enzymů a jejich význam; - vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo; - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; - popíše stavbu, umístění a význam (funkce) jater; - objasní úlohu žluče při zpracování potravy; - objasní princip přeměny látek a energie v organismu; - vysvětlí pojem výživa; - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě; - vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky; - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu; - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě; - popíše rozmístění potravin v pyramidě výživy; - vysvětlí pojem racionální výživa; - objasní podstatu racionální výživy; - uvede zásady správné výživy a objasní jejich konkrétní význam; - charakterizuje stravu smíšenou a vegetariánskou; - vysvětlí pojem vegan, laktovegetarián a ovovegetarián; - uvede výhody a nevýhody syrové stravy;	- skladování vína - lihoviny, suroviny na výrobu lihu, výroba - druhy lihovin - vliv alkoholu na lidské zdraví Trávicí soustava, proces trávení - části trávicí trubice - trávicí šťávy, enzymy - látky potřebné pro lidské tělo - trávení a vstřebávání živin - játra a žluč, význam při zpracování potravy - metabolismus živin Směry výživy - nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby - nové trendy ve výživě - pyramida výživy - racionální výživa - zásady správné výživy - strava smíšená, vegetariánská, syrová a tepelně upravená	
--	--	--

- uvede výhody a nevýhody tepelně upravené stravy; - charakterizuje diferencovanou stravu podle věku; - uvede zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen; - charakterizuje výživu sportovců; - vysvětlí úlohu dietního stravování; - charakterizuje hlavní typy léčebných diet; - uvede základní pravidla hygieny; - vyjmenuje nejrozšířenější nákazy a otravy z potravin; - orientuje se v hygieně zpracování potravin.	Diferenciace ve výživě - výživa kojenců - výživa batolat - výživa dětí předškolního věku - výživa dětí školního věku - výživa dospívající mládeže - výživa starých lidí - výživa těhotných žen - výživa kojících žen - výživa sportovců - léčebná výživa, dietní stravování Hygiena výživy - pravidla hygieny - nákazy a otravy z potravin	
---	--	--

6.3 STOLNIČENÍ – TEORIE

Kuchař – číšník

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Stolničení (STL)	Hodinová dotace
1.	- Úvod - Zásady hygieny a bezpečnosti - Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících - Vybavení zařízení na úseku obsluhy - Základy obsluhy - Odbyt - Gastronomická pravidla - Systémy obsluhy - Způsoby obsluhy - Jednoduchá obsluha – podávání snídaní	praxe průběžně navazuje
2.	- Servis studených a teplých nápojů - Složitá obsluha – základní forma - Složitá obsluha – vyšší forma - Slavnostní hostiny - Společenská setkání	praxe průběžně navazuje
3.	- Společenská a zábavní střediska - Bary a míšené nápoje - Ubytovací zařízení - Obsluha v dopravních prostředcích	praxe průběžně navazuje

Číšník

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Stolničení (STL)	Hodinová dotace
3.	- Společenská a zábavní střediska - Bary a míšené nápoje - Ubytovací zařízení - Obsluha v dopravních prostředcích	praxe průběžně navazuje

Kuchař

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Stolničení (STL)	Hodinová dotace
3.	- Společenská a zábavní střediska - Bary a míšené nápoje - Ubytovací zařízení - Obsluha v dopravních prostředcích	praxe průběžně navazuje

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Stolníčení (STL)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - popíše historii pohostinství; - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení; - uvede význam a úkoly odbytu; - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob; - adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky, přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených; - vyjmenuje pracovní oblečení a osobní pomůcky v obsluze; - charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi; - zná zásady hygieny a bezpečnosti při práci; - uplatňuje hygienu a bezpečnost při práci, hygienické a bezpečnostní předpisy; - vyjmenuje nejčastější příčiny nehod na pracovišti; - vyjmenuje způsoby, jak předcházet nehodám na pracovišti; - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta; - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku; - uplatňuje zásady společenského chování; - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - rozeznává a používá inventář na úseku obsluhy; - charakterizuje pomocný inventář a pomocná zařízení; - orientuje se v základních pravidlech techniky obsluhy;	1. Úvod - historie pohostinství - odbytové středisko - význam a úkoly odbytu - členění odbytových středisek - základní společenská a profesní pravidla - pracovní oblečení v obsluze a osobní pomůcky 2. Zásady hygieny a bezpečnosti - zásady hygieny osobní a pracovního prostředí - zásady bezpečnosti - nehody a jejich řešení - platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce 3. Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících - osobnost a vzhled - pravidla chování u stolu a při jídle hosta - pravidla chování obsluhujících na pracovišti a mimo něj - typologie hostů 4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy - rozdělení inventáře, použití a údržba - drobný stolní inventář - stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - inventář na pokrmy - inventář na nápoje - pomocný inventář	praxe průběžně navazuje

- vyjmenuje hlavní zásady obsluhy; - respektuje společenská pravidla; - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů; - zná způsob přípravy na provoz; - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení; - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou; - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář; - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem; - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků; - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy; - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt; - použije vhodné nástroje na podporu prodeje; - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit; - sestaví menu pro různé příležitosti, jídelní lístek a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a dalších hledisek za pomoci odborné literatury; - zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - organizuje práci v odbytovém středisku; - charakterizuje různé způsoby obsluhy a systémy obsluhy;	- zařízení na úseku obsluhy 5. Základy obsluhy - hlavní zásady obsluhy - základní pravidla a technika obsluhy - příprava pracoviště před zahájením provozu - evidence a přejímka pokrmů a nápojů - údržba pracoviště během provozu - práce po skončení provozu - vyúčtování s hostem, odvod tržeb - pokladní systémy v gastronomii, evidence tržeb - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům 6. Odbyt - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - propagace – reklama, konkurence - estetika provozovny - on-line komunikace se zákazníkem - sezónní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje 7. Gastronomická pravidla - gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu 8. Systémy obsluhy - obvodový systém obsluhy - systém vrchního číšníka - ostatní systémy obsluhy 9. Způsoby obsluhy - restaurační způsob obsluhy - kavárenský způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy	
---	--	--

- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb; - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy; - zná základy jednoduché obsluhy, podávání jednotlivých chodů během dne.	- obsluha skupin - technika práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy 10. Jednoduchá obsluha – podávání snídaní - podávání přesnídávek - podávání obědů - podávání večeří - práce po skončení provozu - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	
--	---	--

2. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Stolníčení (STL)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - vyjmenuje požadavky na sklad nápojů a jeho údržbu; - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů; - orientuje se v jednotlivých druzích nápojů; - uvede pravidla servisu nápojů jednotlivých skupin; - uvede základní principy oboru barman a sommelier; - charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji v praxi použít; - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je; - ovládá techniku jednoduché i složitě obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti; - získá a využívá informace o složitě obsluze; - charakterizuje jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta;	1. Servis studených a teplých nápojů - požadavky na sklad nápojů - údržba skladu nápojů - základní pravidla servisu nápojů - servis studených a teplých nealkoholických nápojů - servis studených a teplých alkoholických nápojů 2. Složitá obsluha – základní forma - zásady při složitě obsluze - technika podávání pokrmů a nápojů při složitě obsluze - podávání snídaní - podávání speciálních studených předkrmů - podávání speciálních teplých předkrmů - stravovací zvyklosti cizinců 3. Složitá obsluha – vyšší forma - základní zásady přípravy pokrmů před hostem - míchání, zjemňování, dochucování pokrmů - flambování pokrmů - dranžírování pokrmů - úprava specialit u stolu hosta	praxe průběžně navazuje

- rozlišuje druhy slavnostních hostin, ovládá přípravu slavnostních hostin, uplatňuje smysl pro estetiku cítění; - charakterizuje raut jako hostinu s nabídkovými stoly; uvede způsob obsluhy; - popíše podávání jednotlivých chodů a nápojů při hostině; sestaví menu pro různé příležitosti; - uvede způsob přípravy, organizace a vyúčtování akce, práce po skončení hostiny; - rozliší jednotlivá společenská setkání a stručně je charakterizuje; - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce.	4. Slavnostní hostiny - hostiny s nabídkovým stolem - objednávka hostin, příprava a organizační zajištění - sestava slavnostního menu - příprava slavnostní tabule - způsoby slavnostní obsluhy - podávání jednotlivých chodů a nápojů při slavnostní hostině - vyúčtování a práce po skončení hostiny 5. Společenská setkání - koktejl - číše vína - piknik (výlet do přírody) - zahradní slavnost	
--	--	--

3. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Stolníčení (STL)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - zná a ovládá přípravu a provoz těchto odbytových středisek; - charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi; - charakterizuje společenská a zábavní střediska; - charakterizuje dané typy; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - poskytuje odborný servis vína;	1. Společenská a zábavní střediska kavárny a vinárny - příprava a provoz kavárny - příprava a provoz vinárny - kavárna a kavárenská herna - druhy a zařízení kaváren - příprava kavárny na provoz - kavárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha v kavárně - kavárenská herna - vinárna a vinný sklep - druhy a zařízení vináren - příprava vinárny na provoz - vinárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha ve vinárně - vinný sklep - ostatní společenská a zábavní střediska - varieté a kabarety - koliby a salaše - gastronomická zařízení jako součást jiných činností	praxe průběžně navazuje

- charakterizuje bary jako odbytové středisko; - zná a ovládá přípravu a provoz tohoto odbytového střediska; - zná práci barmana; - rozlišuje míchané nápoje a zná jejich přípravu a servis; - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin; - charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi; - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - zná obsluhu na úseku hotelových pokojů; - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích.	2. Bary a míšené nápoje - příprava a provoz baru – obsluha v baru - příprava míšených nápojů 3. Ubytovací zařízení - rozdělení ubytovacích zařízení, pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení - etážový servis 4. Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku, na lodi, v letadle a autobusu	
--	--	--

3. ročník

Číšník

Výsledky vzdělávání Stolníčení (STL)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - zná a ovládá přípravu a provoz těchto odbytových středisek; - charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi; - charakterizuje společenská a zábavní střediska;	1. Společenská a zábavní střediska kavárny a vinárny - příprava a provoz kavárny - příprava a provoz vinárny - kavárna a kavárenská herna - druhy a zařízení kaváren - příprava kavárny na provoz - kavárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha v kavárně - kavárenská herna - vinárna a vinný sklep - druhy a zařízení vináren - příprava vinárny na provoz - vinárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha ve vinárně - vinný sklep - ostatní společenská a zábavní střediska	praxe průběžně navazuje

- charakterizuje dané typy; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - poskytuje odborný servis vína;	- varieté a kabarety - koliby a salaše - gastronomická zařízení jako součást jiných činností	
- charakterizuje bary jako odbytové středisko; - zná a ovládá přípravu a provoz tohoto odbytového střediska; - zná práci barmana; - rozlišuje míchané nápoje a zná jejich přípravu a servis; - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin; - charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi;	2. Bary a míšené nápoje - příprava a provoz baru – obsluha v baru - příprava míšených nápojů	
- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - zná obsluhu na úseku hotelových pokojů; - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích.	3. Ubytovací zařízení - rozdělení ubytovacích zařízení, pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení - etážový servis 4. Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku, na lodi, v letadle a autobusu	

3. ročník Kuchař

Výsledky vzdělávání Stolníčení (STL)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - zná a ovládá přípravu a provoz těchto odbytových středisek; - charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ; - sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy;	1. Společenská a zábavní střediska kavárny a vinárny - příprava a provoz kavárny - příprava a provoz vinárny - kavárna a kavárenská herna - druhy a zařízení kaváren - příprava kavárny na provoz - kavárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha v kavárně - kavárenská herna - vinárna a vinný sklep - druhy a zařízení vináren - příprava vinárny na provoz - vinárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha ve vinárně - vinný sklep	praxe průběžně navazuje

- uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko; - charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi; - charakterizuje společenská a zábavní střediska; - charakterizuje dané typy; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - uvede vhodný způsob obsluhy; - poskytuje odborný servis vína; - charakterizuje bary jako odbytové středisko; - zná a ovládá přípravu a provoz tohoto odbytového střediska; - zná práci barmana; - rozlišuje míchané nápoje a zná jejich přípravu a servis; - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin; - charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi; - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - zná obsluhu na úseku hotelových pokojů; - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích.	- ostatní společenská a zábavní střediska - varieté a kabarety - koliby a salaše - gastronomická zařízení jako součást jiných činností 2. Bary a míšené nápoje - příprava a provoz baru – obsluha v baru - příprava míšených nápojů 3. Ubytovací zařízení - rozdělení ubytovacích zařízení, pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení - etážový servis 4. Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku, na lodi, v letadle a autobusu	
---	--	--

7 POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY

Profilové hodnocení školy jako celku pro všechny vzdělávací obory.

Personální a materiální podmínky výuky školy jsou průběžně inovovány dle potřeb vzdělávání žáků všech vzdělávacích oborů, které škola nabízí. Průběžně je modernizováno zázemí pro obor Aranžér na samostatném pracovišti, které je vybaveno novým mobiliářem, odbornými učebnami, digitálním displayem, materiálními pomůckami, surovinami, počítači s grafickým SW atp. tak, aby mohla být realizována výuka odpovídající současným požadavkům i trendům v oboru Aranžér.

Průběžně je realizována modernizace technologického vybavení pro učební i maturitní obory. Je vybudována nová učebna praktických dovedností – „Kulinářské studio“ pro obor Kuchař – číšník a Hotelnictví, vybavena mobiliářem a technologiemi pro nový způsob výuky. Žáci pracují na moderních strojích a používají skutečně kvalitní a profesionální vybavení, které si vyžadují současné trendy v gastronomii.

Žáci vykonávají průběžnou výuku a praxi v odborné učebně „Studio stolničení – techniky obsluhy a služeb“. Odborná učebna je vybavena rovněž novým mobiliářem, který je základem pro zajištění moderní výuky v oborech. Žáci se zde také připravují na celorepublikové soutěže žáků podobných oborů, v nichž v současnosti dosahují výborných výsledků. Pravidelně obsazují přední místa v těchto soutěžích. Základy sommeliérství jsou obsahem vzdělávání v praktické části oboru.

Odbornou praxi vykonávají žáci také v gastronomické a cukrářské provozovně „Na Pzeňské“, která patří ke školnímu odbornému pracovišti, je vybavena rozsáhlým moderním mobiliářem pro obor Kuchař, Číšník a Cukrář a pracují zde učitelé odborného výcviku pro příslušné obory. Provozovna cukrářské výroby byla rozšířena a kompletně technologicky zrekonstruována a inovována v souladu s rozvojem technologií a používaných surovin v cukrářské výrobě.

Všichni žáci získávají dovednosti pro utváření v informatické gramotnosti také ve virtuální učebně s 3D technologiemi, která disponuje vzdělávacími didaktickými programy pro všechny obory vzdělávání.

Učebny jsou vybaveny interaktivními tabulemi, což zvyšuje efektivitu výuky využíváním inovativních metod v souvislosti se začleňováním internetových zdrojů a zdrojů ze sociálních sítí v průběhu výuky.

Obor Pedagogické lyceum je specifický tím, že připravuje žáky pro studium na univerzitách a zároveň pro uplatnění přímo v praxi převážně s pedagogickým a volnočasovým zaměřením.

Na výuku se zaměřením Pedagogického lycea na sport má škola tělocvičnu vybavenou didaktickými pomůckami, aby žáci i sami získali didaktické dovednosti pro odborné kompetence v pedagogickém oboru. Pomůcky sloužící k relaxačnímu i rekondičnímu cvičení jsou rovněž součástí mobiliáře a neustále jsou doplňovány novými inovativními pomůckami.

Pro zaměření oboru na humanitní studia je pro žáky vybavena odborná učebna Výtvarné výchovy včetně pomůckového fondu a učebna Hudební výchovy. Obě tyto učebny jsou využívány rovněž pro odbornou výuku předmětů oboru Předškolní a mimoškolní pedagogika.

Podobné požadavky na vybavenost školy má i obor Předškolní a mimoškolní pedagogika, což je z ekonomického hlediska pro vybavenost mobiliářem a didaktickými pomůckami pro tuto odbornou výuku velmi výhodné.

Multimediální jazyková učebna je základem moderní výuky jazyků, konverzačních tematických okruhů a konverzačních technik a využívání jazyků pro běžnou i profesní komunikaci.

Samozřejmostí jsou dnes již dobře vybavené odborné učebny digitálních technologií pro Informatické vzdělávání. V dalších učebnách byly realizovány instalace nových technologických zařízení a vybavení pro výuku a využívání digitálních technologií i v dalších vzdělávacích oblastech včetně začlenění AI (umělé inteligence) ve vzdělávacím procesu. Škola je rovněž velmi dobře vybavena počítači, notebooky pro žáky i pedagogy a příslušným hardwarem a softwarem, včetně softwaru pro výuku s použitím AI a odborné výuky předmětů a předmětů všeobecného i odborného vzdělávání.

V rámci grantového řízení škola získala od neziskové organizace NROS pro multimediální učebnu oboru Aranžér rozměrný digitální dotykový display pro digitalizaci výuky a jejího propojení s odborným vzděláváním.

Žáci mají tedy možnost vzdělávat se v odborných učebnách pro jednotlivé obory propojením moderních metod všeobecného i odborného vzdělávání s využitím digitálních technologií v učebnách napříč školou. Propojením všech složek materiálních i odborných s využitím inovativních metod výuky vzniká pro žáky i pedagogy motivační prostor pro vzdělávání žáků i obohacování vyučovacích metod pedagogů.

Pedagogové se současně průběžně vzdělávají v nových didaktických metodách, v používání moderních a odborných technologií včetně využívání AI ve vzdělávacím procesu podle zaměření oboru i v obecné rovině se zaměřením na bezpečné využívání internetových zdrojů informací.

Mají možnost navštěvovat různé odborné kurzy (barman, sommeliér, aranžér, cukrář), nové trendy a kulinářské techniky, zahraniční kuchyně, cukrářské kurzy, specifické odborné, didaktické semináře atp. i odborné semináře v oblasti digitálních technologií, inkluzivního vzdělávání i ostatních oblastí vzdělávání – předmětů. Žáci oboru Aranžér absolvují kurzy v moderním aranžování slavnostní vazby květin, výzdoby prostor ke společenským i jiným akcím atp. Byl vytvořen dostatečný prostor pro podporu jejich osobního, osobnostního i profesního růstu. V poslední době je výsledkem kvalitnějšího vzdělávání v oblasti digitálních technologií a AI výrazné zlepšení informatické gramotnosti pedagogů, což má z pohledu výuky podporované uvedenými technologiemi v dnešní digitální společnosti neoddiskutovatelný význam. Učitelé velmi aktivně využívají dotace, např. šablony OP JAK, granty města Příbrami, granty NROS, Erasmus+, granty Středočeského kraje atp., k profesnímu a osobnímu rozvoji a získávání zkušeností a finanční zdroje pro inovativní vzdělávání, kariérové poradenství, vzájemnou spolupráci v oblasti předávání zkušeností ve výuce atp.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP), ale i nepedagogických pracovníků školy, které poskytují vzdělávací centra, je již na vysoké odborné úrovni a pedagogové mohou poskytovat žákům vzdělávání inovativními motivačními metodami a digitálními technologiemi.

Věk pedagogického sboru se již dlouhodobě pohybuje kolem 40–42 let. Postupně se omlazuje mladými absolventy vysokých škol.

Za odcházející kolegy do důchodu se daří získávat mladé, kvalifikované, kvalitní a nadšené kolegy. Výuka u téměř všech předmětů je zajištěna plně kvalifikovanými učiteli. Výuka některých odborných předmětů je zajištěna učiteli, a to s ohledem na možnost danou současným systémem vysokých škol a novelou Zákona o pedagogických pracovnících v platném znění. Velký pokrok jsme zaznamenali na úseku odborného výcviku, kde několik učitelů průběžně studuje nebo se zúčastňuje odborných seminářů v rámci DVPP. Důvodem je právě zavádění moderních technologií, technického vybavení a nových materiálů, trendů a vnímání potřeby soustavného vzdělávání v této oblasti. Na smluvních pracovištích se škola snaží

zajistit kvalitní instruktory a lektory odborného výcviku pro žáky všech studijních oborů školy.

Ve škole v průběhu vzdělávacího procesu, volnočasových a dalších aktivit, při aktivitách souvisejících se vzdělávacím procesem organizovaných mimo školu, na smluvních pracovištích učební a odborné praxe, v rámci odborných exkurzí atp., jsou dodržována bezpečnostní opatření v souladu s platnou legislativou a směrnicemi BOZ a BOZP školy. Bezpečnost práce a ochrana zdraví je rovněž jedna z odborných kompetencí žáků, která je podrobněji popsána v kapitole Odborné kompetence absolventa oboru.

8 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Škola je členem mnoha profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje. Především je to Okresní hospodářská komora (OHK), jejíž akreditovaní členové se již několik let zúčastňují závěrečných zkoušek a podílejí se na formulování a obsahu otázek a podávají návrhy na vyhodnocení nejlepších absolventů. Na závěr studia obdrží všichni studenti EUROPASS (osvědčení s platností v EU). S OHK škola konzultuje počty přijímaných žáků a ta pomáhá škole při náborových akcích a při naplňování programu „Vzdělávání žáků pro potřeby uplatnění v regionu“. S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné (učební a odborná praxe), při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí (barmanská soutěž pro žáky středních odborných škol, barmanské kurzy, kulinářské soutěže, soutěže odbornosti, velká škála sportovních a jazykových soutěží apod.). Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem. Mezi ty nejvýznamnější patří Plzeňský Prazdroj, a.s., Rybářství Blatná atp. Škola rovněž spolupracuje s floristickými studiemi, reklamním informačním centrem města Příbrami, firmami zabývajícími se slavnostní výzdobou a aranžováním pro společenské a kulturní aktivity. Výměnu zkušeností, názorů a postojů škola získává při jednání Asociace hotelových škol a vyjadřuje se jejím prostřednictvím k připravovaným závazným dokumentům. Smluvní partneři pro zajištění praktického vyučování se spíše než na koncepční práci podílejí na aktivním hodnocení odborných znalostí žáků, dovedností a kompetencí žáků a jejich přípravě pro vstup na pracovní trh, případně někteří také při realizaci závěrečných zkoušek. Škola se pravidelně zúčastňuje Veletrhu středních škol a prezentace Fiktivních firem, pokud je předmět zaveden.

Škola již několik let udržuje kontakty s neziskovou organizací NROS v rámci grantové spolupráce. Dalšími partnery v oblasti dotačních titulů je město Příbram, Středočeský kraj, MŠMT a případně i další organizace vypisující dotační tituly.

Bez sociálních partnerů, kteří poskytují žákům školy zázemí a s nimiž škola uzavírá smlouvy pro zajištění odborné praxe jednotlivých oborů, jimiž například jsou mateřské i základní školy v Příbrami, na Dobříši, v rámci dobrovolnictví specializované zařízení v Nečini, organizace zajišťující sportovní a volnočasové aktivity žáků, informační centra pro turisty a návštěvníky města, gastronomická pracoviště, mimo učňovské pracoviště školy, podnikatelské subjekty z oboru studia žáků atp., by vzdělávání v odborné a praktické části žáků nemohlo být realizováno v praxi tak, aby se žáci mohli seznámit s dalšími reálnými provozy, školami, školskými zařízeními pro volný čas atd., ani se skutečnou realitou v pracovním procesu v jiných zařízeních a organizacích.

V rámci vzdělávání žáků jsou také významnými sociálními partnery zákonní zástupci žáků. Probíhají setkání na úrovni třídních schůzek, Dnů otevřených dveří, slavnostních předávání výučních listů a maturitních vysvědčení, prezentací výsledků práce žáků, na jednáních Školské rady, individuálních setkání s pedagogy a vedením školy. Mohou být také organizována komunitní setkání při prezentaci výsledků aktivit žáků, jejich výrobků, výsledků soutěží atp. Tyto aktivity se odvíjejí podle aktuálních podmínek vzdělávání v jednotlivých oborech studia.

Dalšími sociálními partnery, se kterými škola spolupracuje, jsou např.:

- Pedagogicko – psychologické poradny Příbram, Beroun, Hořovice, případně specializovaná centra atp.,
- Oddělení sociálně právní ochrany dětí a mládeže,
- Policie ČR,
- Věznice Příbram,
- Městský úřad Příbram,
- Krajská hospodářská komora,
- Organizace nabízející semináře, přednášky a workshopy pro žáky v rámci prevence patologických jevů,
- Informační centrum Příbram,
- Knihovna J. Drdy Příbram,
- Hornické muzeum Příbram,
- Galerie F. Drtíkova Příbram,
- Svatá Hora Příbram,
- Středočeský krajský úřad (zřizovatel, grantové programy)

Sociální partneři jsou důležitou složkou, která se rovněž podílí na vzdělávání žáků formou spolupráce. Spoluutváří pozitivní klima školy, spojení s reálným životem společnosti, rozvíjí zkušenosti žáků a doplňuje získávání znalostí, dovedností, postojů a zkušeností spojených s praxí, osobnostním a profesním rozvojem žáků.

Zpracovali:

ŠVP Kuchař – Číšník zpracoval:

Koordinátor tvorby ŠVP:

Mgr. Dagmar Moravcová
Mgr. Petra Staňková

Jednotlivé části zpracovali:

Jazykové a estetické vzdělávání:

Český jazyk a estetika

Anglický jazyk

Německý jazyk

Mgr. Klára Bambasová
Mgr. Hana Černá
Mgr. Veronika Tomanová

Společenskovední vzdělávání:

Základy společenských věd

Společenská výchova

Právo

Mgr. Lucie Krézlová
Mgr. Jarmila Kovářová
Ing. Jiří Vandělík

Základy přírodních věd:

Fyzika

Chemie

Biologie a ekologie

Mgr. Václav Chvál
Ing. Jiří Vandělík
Mgr. Veronika Tomanová

Matematické vzdělávání:

Matematika

Mgr. Miloš Krátký

Vzdělávání pro zdraví

Tělesná výchova

Mgr. Eliška Beranová

Informatické vzdělávání:

Informatické vzdělávání

Ing. Věra Průšová

Ekonomické vzdělávání:

Ekonomika

Ing. Václava Klimešová

Výroba pokrmů:

Technologie a kulinářské dovednosti

Potraviny, nápoje a výživa

Ing. Ladislav Břenda
Ing. Jiří Vandělík

Komunikace ve službách:

Psaní na PC desetiprstovou metodou

Komunikace ve službách

Marketing

Ing. Alena Jirochová
Ing. Veronika Kuglerová
Ing. Milan Pučálka

Odbýt a obsluha:

Stolníčení

Ing. Milan Pučálka

Odborný výcvik:

Mgr. Lenka Soukalová

Jazykové korektury:

Mgr. Jarmila Kovářová

Technické zpracování:

Ing. Věra Průšová

V Příbrami: 25. 8. 2025

Mgr. Naďa Vršecká
ředitelka školy