

Integrovaná střední škola
hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram
Gen. R. Tesaříka 114, 261 01 Příbram

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHAŘ – ČÍŠNÍK



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

**Č.j. 178/22a
PLATNOST OD 1. 9. 2022**

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 DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	11
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	12
3.1	ORGANIZACE PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ	12
3.2	ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST UCHAZEČE	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	23
4.2	PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ V OBDOBÍ ZÁŘÍ – ČERVEN ŠKOLNÍHO ROKU	25
5	UČEBNÍ OSNOVY – VZDĚLÁVACÍ PŘEDMĚTY.....	26
5.1	JAZYKOVÉ A ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ.....	28
5.1.1	ČESKÝ JAZYK A ESTETIKA	28
5.1.2	CIZÍ JAZYK (první – anglický)	36
5.1.3	DRUHÝ CIZÍ JAZYK (německý)	43
5.2	SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	49
5.2.1	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD.....	50
5.2.2	SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA	56
5.2.3	PRÁVO	60
5.3	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	63
5.3.1	FYZIKA	63
5.3.2	CHEMIE.....	67
5.3.3	BIOLOGIE A EKOLOGIE	70
5.4	MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	74
5.4.1	MATEMATIKA	74

5.5	VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ	80
5.5.1	TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	80
5.6	VZDĚLÁVÁNÍ V IKT	91
5.6.1	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE.....	91
5.7	KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	100
5.7.1	PSANÍ VŠEMI DESETI.....	100
5.7.2	KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	102
5.7.3	MARKETING	105
5.8	EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ.....	107
5.8.1	EKONOMIKA	107
5.9	VÝROBA POKRMŮ	110
5.9.1	TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI	110
5.9.2	POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA	124
5.10	ODBYT A OBSLUHA	132
5.10.1	STOLNIČENÍ	132
6	ODBORNÝ VÝCVIK.....	143
6.1	TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI	146
6.2	POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA.....	156
6.3	STOLNIČENÍ	163
7	POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY	171
8	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	172



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:

*Integrovaná střední škola
hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram
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:

Ing. Marcela Hodková

Kontakty pro komunikaci se školou:

*Ing. Marcela Hodková
tel.: 318 623 742
fax: 318 626 007
e-mail: iss@pbm.czn.cz
www: iss.pb.cz*

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2022

2 PROFIL ABSOLVENTA

Název a adresa školy: ISŠ HPOS Příbram, 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 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 jednáním a komunikací 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 a dovednosti a pokrok – sebehodnocení a strategie vlastního učení,
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání i v oboru, stanovit si potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- umět pracovat s textem – analytické a studijní čtení, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- 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,
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

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 diskuze),
- 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,

- přijímat radu i kritiku,
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí,
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si 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,
- přispívat k utváření mezilidských vztahů a k předcházení vzniku osobních konfliktů,
- 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 a adresa školy: ISS HPOS Příbram, 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. 2022

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. Svůj úmysl vzdělávat se v dané střední škole potvrdí uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku řediteli školy, který rozhodl o jeho přijetí ke vzdělávání, a to nejpozději do 10 pracovních dnů ode dne oznámení o rozhodnutí.

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 dovednosti 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, specifika dietního stravování a zdravého stravování. Seznámí se se základy sommeliérství a míchání 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 Informační a komunikační technologie. 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 informatiky 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 pedagogů 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 Stolničení. 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. Hlouběji se zaměřuje vždy na specifika odbornosti i v zahraniční gastronomii, nutričních hodnotách potravin, alergenech, nápojích i novinkách ve stolničení.

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

Žáci jsou povinni se ve druhém ročníku vždy do stanoveného termínu plánem práce školy příslušného školního roku písemně přihlásit do jednoho z oborů zaměření pro třetí ročník. 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 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 mediálním masovým 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. Usměrnjuje 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 vyrovnávání 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 další aktivity zařazené v rámci tělesné výchovy – bruslení, turistika. Pro žáky se zdravotním oslabením na doporučení lékaře škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích – 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 informačních a komunikačních technologií, 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.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích 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 nejrozličnějších 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 doprovázeného 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	ISŠ HPOS Příbram I/114								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.	využití DH	
		týdenní	celkový	týdenní	celkový							
Jazykové a estetické vzdělávání		5	160	5	160	Český jazyk a estetika	ČJL	2	2	1	0	
				6	192	1. cizí jazyk	ANJ	2	2	2	4	
		6	192	4	128	2. cizí jazyk	NEJ	0	2	2		
Společenskovědní vzdělávání		3	96	2,5	80	Základy společenských věd	ZSV	1	1	0,5	1	
				1	32	Společenská výchova	SPV	1	0	0		
				0,5	16	Právo	PRV	0	0	0,5		
Základy přírodních věd		3	96	3	96	Fyzika	FYZ	1	0	0		
						Chemie	CHE	1	0	0		
						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		
Vzdělávání v IKT		3	96	3	96	Inf. a komun. technologie	IKT	1	1	1		
Komunikace ve službách	2	64	2	64	Komunikace ve službách	KVS	0,5	0,5	0			
					Marketing	MRK	0	0	1			
Ekonomické vzdělávání	3	96	3	96	Ekonomika	EKO	0	1,5	1,5			
Celkem hodin VVP za týden		32	1 024	37	1184			12	13,5	11,5	5	

Výroba pokrmů	OP	10	320	10	320	Technologie a kulinářské dovednosti	TKD	2,5	1	0,5	1,5	2,5	
						Potraviny, nápoje a výživa	PNV	1	1	2			
Odbyt a obsluha		7	224	7	224	Stolničení	STL	2	2	2,5	1,5	0,5	
Celkem hodin OP za týden		17	544	17	544			5,5	4	5			
Celkem hodin teorie za týden		49	1 568	54	1728			17,5	17,5	16,5			
Celkem hodin teorie za týden								35	35	33			
Výroba pokrmů	OV			3	96	TKD a PNV – teorie odučená během praxe				2	1	0	
Odbyt a obsluha				4,5	144	Stolničení – teorie odučená během praxe				0,5	1,5	2,5	
Disponibilní hodiny		47	1 504										
Celkem		96	3 072	103	3296								
Počet hodin OV za týden				100	3200			30	35	35			
Disponibilní hodiny		47	1 504										
Celkem		96	3 072	103	3296								

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 (2; 2; 2), Německý jazyk (0; 2; 2). 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 předměty: Komunikace ve službách, který seznamuje žáky s psychologií, komunikací s klienty, dress code, etickým chováním a morálkou profese, a Psaní všemi deseti, který v sobě zahrnuje rovněž psaní na PC desetiprstovou metodou a předmět Marketing. Obsah vzdělávací oblasti je rozdělen do 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 vzdělávání 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 1,5 VH, 3. ročník 1,5 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, která 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 ambulantní, nebo pobytovou.

V případě, že se k získání výučního listu přihlásí uchazeč, který se prokáže již úspěšně ukončeným středoškolským vzděláváním (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 povinna zajistit žákovi pracoviště praktického vyučování bez ohledu, zda se bude jednat o vlastní provozovnu 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 2. – Profil absolventa. Přínos klíčových kompetencí jednotlivých předmětů je již zahrnut v klíčových kompetencích v této kapitole.
- b) V kapitole 3. – 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 4. – 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
- situační metody
- práce s textem
- 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)

- žákovské 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, vzájemné spolupráce pedagogů a předmětových komisí atp.

5.1 JAZYKOVÉ A ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.1.1 ČESKÝ JAZYK A ESTETIKA

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

96 vyučovacích hodin ČJL a 64 vyučovacích hodin estetického vzdělávání. Výuka je realizována plynulou integrací předmětu ČJL a estetické vzdělávání v celkovém rozsahu 160 vyučovacích hodin. Celková týdenní dotace nově integrovaného předmětu ČJE – Český jazyk a estetika je 5 VH/týdně pro všechny ročníky.

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Nově integrovaný 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 podléající se na vzdělávání žáků v oblasti estetiky, vztahu k materiálním a duchovním hodnotám a přispívat 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.

Výsledky vzdělávání a vzdělávací obsah vychází z RVP SOV pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Integrací vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání – Český jazyk a oblasti Estetické vzdělávání vznikl nový předmět Český jazyk a estetika.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Český jazyk a estetika	Hodinová dotace
1.	- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - opakování pravopisu - komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací - práce s literárním textem dle zvolených témat	64
2.	- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - opakování pravopisu - komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací - práce s literárním textem dle zvolených témat	64
3.	- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - opakování pravopisu - komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací - práce s literárním textem dle zvolených témat	32

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika (ČJE)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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;	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 činitele 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	32

- posoudí kompozici vyprávění, jeho slovní zásobu a skladbu.	Vyprávění	
--	------------------	--

1. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika Literární vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - má přehled o knihovnách a jejich službách; - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a 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 rozdílů mezi nimi; - 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;	výpověď Informační výchova - knihovny a jejich služby - noviny, časopisy a jiná periodika - internet Umění jako specifická o skutečnosti Základy teorie literatury Literární druhy a žánry ve vybraných národních 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	32

2. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika (ČJE)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
---	--------------	--------------------

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	32
---	---	-----------

2. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika Literární vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
---	----------------------------	---------------------------

Žák: - 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	32
---	---	-----------

3. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika (ČJE)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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.	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 - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení	16

3. ročník

Výsledky vzdělávání Český jazyk a estetika Literární vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
---	--------------	----------------

Žák: - 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.	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	16
--	---	-----------

Průřezová témata

Předmětem se prolínají průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Hlavní principy českého pravopisu, Národní jazyk a jeho útvary, Komunikace a její druhy, Vyprávění, Jazyková a řečová kultura, Projevy prostě sdělovací, Informatická výchova, Stavba a tvorba komunikátu, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, občanské kompetence a kulturní povědomí.

5.1.2 CIZÍ JAZYK (první – anglický)

Celková hodinová dotace: 192 hodin (2; 2; 2)

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Předmět má převážně všeobecně vzdělávací charakter a je zařazen do všech ročníků.

Učební osnova je určena pro výuku prvního cizího jazyka s návazností na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy mírně pokročilou nebo pokročilou vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (u nadaných žáků může dosahovat stupnice B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; jednoduchým způsobem zformulovat vlastní myšlenky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci; pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce, jako jsou cizojazyčné propagační materiály, odborné časopisy, internet – recepty, organické potraviny, potraviny, ovoce a zelenina cizích kuchyní, novinky ve stolníčnické, podávání různých druhů nápojů; využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností i v rámci své odbornosti; efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

Dalšími cíli ve výuce anglického jazyka jsou afektivní cíle. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s příslušníky jiných kultur.

Strukturalizace učiva v cizím jazyce

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník, Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.

Obsah učiva v cizím jazyce je strukturován do čtyř základních složek:

- a) Řečové dovednosti
- b) Jazykové prostředky
- c) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce
- d) Poznatky o zemích studovaného jazyka

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Anglický jazyk	Hodinová dotace
1.	- řečové dovednosti - jazykové prostředky - tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - poznatky o zemích studovaného jazyka	64
2.	- řečové dovednosti - jazykové prostředky - tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - poznatky o zemích studovaného jazyka	64
3.	- řečové dovednosti - jazykové prostředky - tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - poznatky o zemích studovaného jazyka	64

Řečové dovednosti jsou základním předpokladem a zároveň výsledkem smysluplné komunikace v cizím jazyce. Jedná se jak o receptivní a produktivní řečové dovednosti, tak i o interaktivní, tzn. o střídání receptivních a produktivních činností.

Jazykové prostředky jsou chápány jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní. Zahrnují v sobě zvukovou stránku jazyka a jeho grafickou podobu včetně pravopisu, obecnou slovní zásobu a gramatické prostředky ze systému studovaného jazyka.

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce obsahují tematické okruhy jako například osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika; práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, nakupování jízdenek a vstupenek, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, jednání s budoucím zaměstnavatelem, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevy radosti.

Poznatky o zemích studovaného jazyka v sobě zahrnují faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti, včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení – specifika pro výuku cizího jazyka)

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Zcela přirozené ve výuce cizího jazyka je průběžné zadávání domácích úkolů, díky kterým velmi dobře dochází právě k sebekontrolě a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů (především odborných názvů daného oboru atp.) v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia, jehož součástí je stručné písemné zpracování všech konverzačních témat, slovníček odborných frází a výrazů. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji by měl být zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu by se mělo vycházet z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků, což je uvedeno ve výčtu metod vzdělávání v úvodu ŠVP SOV tohoto dokumentu. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50 % slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. Prolínání jazykového vzdělávání do ostatních předmětů je doporučováno rovněž ve vzdělávací strategii MŠMT, záleží ale rovněž na erudovanosti pedagogů v oblasti cizích jazyků. Vzhledem k tomu, že byly realizovány jazykové kurzy pro pedagogy již v minulých obdobích po roce 1989, má většina pedagogů v této oblasti dostatečné dovednosti pro běžnou komunikaci.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Anglický jazyk (ANJ)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - zvládne přeložit přiměřený text; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě; - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti; - je schopen korigovat odlišnosti zvukové podoby jazyka; - používá základní gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací; - dokáže se vyjadřovat 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; - jednoduše se dorozumí v běžných situacích vyplývajících z odborného zaměření; - tradiční sváteční tabule (dekorace, jídlo).	Řečové dovednosti - receptivní řečové dovednosti: práce s textem - produktivní řečové dovednosti: překlad - interaktivní řečové dovednosti: dialogy Jazykové prostředky (lingv. kompetence) - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: 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 jízdenek, 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, 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	64

2. ročník

Výsledky vzdělávání Anglický jazyk (ANJ)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích; - mluví zřetelně spisovným jazykem ve standardním hovorovém tempu i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu; - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, je schopen opravovat chyby; - rozlišuje pády a používá předložky k jejich vyjádření pádem; - 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, dokáže vyjádřit souhlas popř. nesouhlas, odmítavý postoj; - samostatně nebo s menší dopomocí se dorozumí v běžných situacích vyplývajících z odborného zaměření; - získá vědomosti o základních společenských zvyklostech zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v ČR.	Řečové dovednosti - receptivní řečové dovednosti: poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečové dovednosti: překlad - interaktivní řečové dovednosti: dialogy Jazykové prostředky (lingv. kompetence) - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) 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, 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, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí	64

3. ročník

Výsledky vzdělávání Anglický jazyk (ANJ)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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; - rozpozná a dokáže bezchybně tvořit výpovědi v minulém čase; - samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, 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; - dorozumí se v běžných situacích vyplývajících z odborného zaměření	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 (lingv. kompetence) - grafická podoba jazyka a pravopis - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba): Tematické okruhy, komunikační - situace a jazykové funkce - 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 Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti,	64

- dokáže jednoduše reagovat při řešení problémů - má faktické znalosti především v základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i jiných vyučovacích předmětů.	jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	
--	---	--

5.1.3 DRUHÝ CIZÍ JAZYK (německý)

Celková hodinová dotace: 128 hodin (0; 2; 2)

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Předmět má převážně všeobecně vzdělávací charakter. Předmět je zařazen pouze do 2. a 3. ročníku. Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka bez návaznosti na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy nulovou nebo mírně začáteční vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá úrovni A1 dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Pojetí výuky

Specifika cizího jazyka v oblasti strategií vzdělávání

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Dále je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům (typologie učebních inteligencí), podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Zcela přirozené ve výuce cizího jazyka je průběžné zadávání domácích úkolů, díky kterým dochází k sebekontrolě a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku (učitel německého jazyka navštěvuje žáky na jejich pracovišti v restauraci „Na Plzeňské“ a komunikuje s nimi v cizím jazyce), navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia, jehož součástí je stručné písemné zpracování všech konverzačních témat, slovníček odborných frází a výrazů a materiály související s projektem. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji by měl být zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu by se mělo vycházet z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků. V případě, že se podaří navázat spolupráci se zahraniční školou obdobného zaměření, se v prvním pololetí třetího ročníku doporučuje realizovat projektový týden „Česká kuchyně v partnerské škole v cizí zemi“ (termín realizace projektového týdne respektuje možnosti zahraničního partnera). Žáci si ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů projekt připraví v daném cizím jazyce. Pokud to podmínky dovolují, představí svůj projekt přímo v partnerské škole. Pokud ne, využijí k jeho prezentaci internet. Obsahem projektu je příprava typického českého menu od kalkulací až po konečnou realizaci v partnerské škole, včetně receptů psaných v cizím jazyce a menu.

Vzdělávání v předmětu Další cizí jazyk směřuje k tomu, aby žáci dovedli dle svých možností a schopností:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- využívat informační zdroje (internet, média, slovníky) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

Struktura učiva v cizím jazyce

Vychází z RVP 65-51-H/01, Vzdelávání a komunikace v dalším cizím jazyce.

Obsah učiva v německém jazyce je strukturován do pěti základních složek:

- a) Řečové dovednosti
- b) Jazykové prostředky
- c) Komunikační témata a komunikační situace, jazykové funkce
- d) Odborná slovní zásoba
- e) Poznatky o zemích studovaného jazyka

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Německý jazyk	Hodinová dotace
2.	- řečové dovednosti - jazykové prostředky - komunikační témata a komunikační situace, jazykové funkce - odborná slovní zásoba	64
3.	- řečové dovednosti - jazykové prostředky - komunikační témata a komunikační situace, jazykové funkce - odborná slovní zásoba - poznatky o zemích studovaného jazyka	64

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Dalšími cíli ve výuce druhého cizího jazyka jsou afektivní cíle. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s příslušníky jiných kultur.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník

Výsledky vzdělávání Německý jazyk (NEJ)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - zvládne přeložit přiměřený text; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě; - 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; - dokáže se vyjadřovat 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; - zná v cizím jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a je schopen je přeložit do jazyka českého; - zná v cizím jazyce běžné druhy zeleniny a ovoce; - umí pojmenovat druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části; - je schopen přeložit nejčastější přílohy k jídlu; - ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů.	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) 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	64

3. ročník

Výsledky vzdělávání Německý jazyk (NEJ)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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, zhotoví si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů 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, 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;	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) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: např. každodenní život, služby, životní styl – zdraví, cestování, vzdělání a práce (životopis) - jazykové funkce: vyjádření zdvořilé žádosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, blahopřání aj.	64

- dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a je schopen stručně, ale v souvislém projevu kuchyň popsat (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.); - 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 zeměpisné i demografické, hospodářské i politické 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 specifika a tradice zemí dané jazykové oblasti	Odborná slovní zásoba např. základní vybavení kuchyně - 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 - vybrané poznatky 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	
--	---	--

Průřezová témata ve výuce cizích jazyků – anglického i 2. cizího jazyka (německého)

Ve vzdělávacích okruzích první i druhý cizí jazyk se v průběhu vzdělávání promítají všechna průřezová témata prostřednictvím komunikačních témat začleněných v obsahu vzdělávání – výsledcích vzdělávání i obsahu učiva. Zároveň se obsahově prolínají s tématy v části odborného vzdělávání tím, že žáky připravují na situace, v nichž potřebují cizí jazyk k profesní komunikaci i v procesu pracovním, např. při zahraničních žákovských stážích, pracovních zkušenostech v zahraničí, různých soutěžích, dalším vzdělávání i mezinárodních setkáváních. Jedná se tedy o to, že jsou podle potřeb reálných situací začleněna témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí (potravinové zdroje, organické i neorganické a jejich význam v gastronomii a udržitelném rozvoji, odpad a jeho třídění atp.). V průřezovém tématu Člověk a svět práce je nosné téma komunikace s klientem, potraviny, nápoje, kulinařské dovednosti. Pracovní zapojení na zahraničním trhu práce, obecné komunikativní dovednosti v oblasti své profese, sebe prezentaci, otevřenosti k celoživotnímu učení, zahraniční setkávání odborníků, vytvoření osobního portfolia pro uplatnění na trhu práce i zahraničním atp. Informační a komunikační technologie je jedním z nejvýznamnějších průřezových témat prolínajícím celým kurikulem žáka středního vzdělávání. Je tedy nutné, aby toto průřezové téma prolínalo všemi vzdělávacími oblastmi kurikula a vertikálně i horizontálně se dovednosti žáků prolínaly a doplňovaly v jednotlivých vzdělávacích okruzích – předmětech. Sdílení zkušeností je zajištěno prostřednictvím garantů i členů předmětových komisí.

5.2 SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Celková hodinová dotace oblasti: 128 hodin (2; 1; 1) včetně práva a společenské výchovy pro celou vzdělávací oblast

Základy společenských věd	80 hodin (1; 1; 0,5)
Společenská výchova	32 hodin (1; 0; 0)
Právo	16 hodin (0; 0; 0,5)

Vzdělávací oblast je pokryta výukou v samostatných předmětech – Základy společenských věd, Společenská výchova a Právo.

5.2.1 ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

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 Společenskovední 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 jejich 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 (masmédia)
- 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
- chápat význam problematiky životního prostředí, žít ekologicky
- chovat se a jednat v různých situacích společenského života a života ve společnosti, rodině atp. obecně

Pojetí výuky

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 a dalších metod a forem dle aktuálních podmínek a potřeb žáků v konkrétní vzdělávané skupině (viz přehled v úvodní části ŠVP). Dle potřeby je volen

individuální přístup ke konkrétním žákům ve vzdělávacím procesu i při hodnocení vzdělávání (viz kapitola Hodnocení, klasifikace).

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.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Základy společenských věd	Hodinová dotace
1.	- člověk v lidském společenství	32
2.	- člověk jako občan - člověk a právo - člověk a hospodářství	32
3.	- Česká republika, Evropa a svět	16

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Základy společenských věd (ZSV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - objasní osobnost, její vlastnosti a strukturu; - uvede faktory podílející se na utváření osobnosti; - vysvětlí problematiku paměti, myšlení, řeči a ukáže jejich souvislost; - specifikuje proces učení, objasní jeho životní význam, charakterizuje sociální učení, uvede praktické situace; - vysvětlí pojem charakter a jeho vlastnosti, aplikuje na příkladech (charakterní – bezcharakterní jednání);	Člověk v lidském společenství 1. Člověk jako osobnost - pojem, vlastnosti, struktura - utváření osobnosti - paměť, myšlení, řeč - učení, sociální učení - charakter a jeho vlastnosti	32

- připraví prezentaci na téma: „Kdo jsem“; - vysvětlí, jak správně pečovat o zdraví člověka v konkrétních vývojových etapách; - vypracuje prezentaci na téma: „Závislosti“; - 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; - 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“; - vysvětlí společnost a společenské skupiny a zařadí se do své sk., 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; - 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); - objasní, co znamená rovnoprávnost, specifikuje na postavení mužů a žen,	- osobní identita („Kdo jsem?“) 2. Člověk a péče o zdraví - péče o zdraví ve vývojových etapách člověka - zdravý životní styl - faktory poškozující zdraví, závislosti - sexuálně – rizikové chování, pohlavní choroby - alkoholismus - tabakismus – kouření - návykové látky – drogy - šikana (kyberšikana) 3. Lidské společenství - společnost a společenské skupiny - vztahy ve skupině - sociální role, konflikt rolí - šikana a vandalismus - sociální nerovnost - řešení krizových situací - multikulturní soužití, genocida v období 2. sv. války - problémy multikulturního soužití - migrace a emigrace v současném světě - majorita a minorita	
--	--	--

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.	- postavení mužů a žen v rodině, ve společnosti - mimořádné události - krizové situace 4. Víra a ateismus - pojmový aparát - světová náboženství - náboženská hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus	
---	---	--

2. ročník

Výsledky vzdělávání Základy společenských věd (ZSV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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, co se rozumí občanskou společností; - uvede příklady občanské aktivity; - 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	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 - extremismus, teror, terorismus - občanská společnost a občanské ctnosti 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	32

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); - státní politika a instituce, sociální pomoc (zabezpečení občanů).	3. Člověk a hospodářství - pomoc sociálně potřebným občanům	
--	--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Základy společenských věd (ZSV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - s využitím informačních zdrojů se podílí na prezentaci historie českého národa (pracuje v týmu a realizuje téma) - 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) - 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	Česká republika, Evropa a svět 1. Česká republika - historie českého národa - československá a česká státnost - významné mezníky, události, tradice - státní svátky, státní a národní symboly - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace	16

Průřezová témata

K naplnění kompetencí a výsledků vzdělávání jsou začleněna průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie. Profilově je předmět přímo propojen s klíčovými kompetencemi komunikativními, personálními a sociálními, kompetencemi k řešení problémů, občanskými kompetencemi a kulturním povědomím, kompetencemi k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám a digitálními kompetencemi. Předmět je svým obsahem velmi úzce spojen s propojením středního vzdělávání a občanským životem, na nějž předmět žáky připravuje. Zasahuje mezipředmětově do Ekonomiky, Jazykového a estetického vzdělávání, cizích jazyků, do Práva, Vzdělávání pro zdraví, Komunikace ve službách a Stolničení.

- Občan v demokratické společnosti – v celém rozsahu učiva. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sebe i nabízené služby na bázi kultivovaného projevu. Dále jsou žáci vedeni k hledání kompromisu vůči sobě i ostatním, vážení si materiálních i duchovních hodnot, k jejich ochraně a zachování pro budoucí generace.
- Člověk a životní prostředí – v celém rozsahu učiva. Žáci se zamýšlejí nad tím, jak životní prostředí zásadně ovlivňuje život nás lidí a ve velké míře rozhoduje o kvalitě a délce našeho života. Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za vlastní život a k vědomí, že jejich volby mohou ovlivňovat životy jiných. Žáci se aktivně zapojují do ochrany a zlepšování životního prostředí.
- Člověk a svět práce – v celém rozsahu učiva. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti, sebehodnocení a schopnosti morálního úsudku, k rozumné míře sebevědomí v pracovním i mimopracovním procesu. Žáci se učí důležitosti umění komunikace a sebeprezentace jako jednoho z rozhodujících faktorů pro uplatnění na trhu práce.
- Informační a komunikační technologie – v celém rozsahu učiva. Žáci jsou motivováni k aktivnímu používání výpočetní techniky za účelem získávání, třídění a vyhodnocování informací, k vytváření představ o nich, k verbální i písemné prezentaci svých názorů, postojů, k formulování svých priorit.

5.2.2 SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Vzdělávací předmět vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník a je zařazen do vzdělávací oblasti okruhu Společenskovední 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, Písemná a elektronická komunikace, Základy společenských věd.

Vzdělávání v předmětu Společenská výchova směřuje k tomu, aby žáci 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 a vzdělává žáky a ukazuje jim propojení běžného života a umění. Seznamují se s výtvary 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.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Společenská výchova	Hodinová dotace
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.	32

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Společenská výchova (SPV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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;	1. 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 - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové	32

- zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací; - 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.	aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama 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)	
--	--	--

Průřezová témata

Předmětem Společenská výchova průběžně prolínají průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti – v celém rozsahu učiva. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli jednat s lidmi, diskutovat a prezentovat sami sebe, případně i nabízené služby v rámci své profese, na bázi kultivovaného projevu. Dále jsou žáci vedeni k hledání kompromisu vůči sobě i ostatním, vážení si materiálních i duchovních hodnot, k jejich ochraně a zachování pro budoucí generace.
- Člověk a životní prostředí – v celém rozsahu učiva. Žáci se zamýšlejí nad tím, jak životní prostředí zásadně ovlivňuje život nás lidí a ve velké míře rozhoduje o kvalitě a délce našeho života. Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za vlastní život a k vědomí, že jejich volby mohou ovlivňovat životy jiných. Žáci se aktivně zapojují do ochrany a zlepšování životního prostředí a udržitelného rozvoje.
- Člověk a svět práce – v celém rozsahu učiva. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti, sebehodnocení a schopnosti morálního úsudku, k rozumné míře sebevědomí v pracovním i mimopracovním procesu. Žáci se učí důležitosti i významu umění komunikace a sebeprezentace jako jednoho z rozhodujících faktorů pro uplatnění se na trhu práce i v občanském životě.
- Informační a komunikační technologie – v celém rozsahu učiva. Žáci jsou motivováni k aktivnímu používání výpočetní techniky za účelem získávání, třídění a vyhodnocování informací, k vytváření představ o nich, k verbální i písemné prezentaci svých názorů, postojů, k formulování svých priorit. Využívání IKT v osobním i profesním životě (bankovníctví, využívání a poskytování služeb, obchodnictví, ve vzdělávání, zábavě, dopravě, masmédiích a jako zdroj důležitých informací).

5.2.3 PRÁVO

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

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.

Pojetí výuky

Navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti předchozího dosaženého stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření. Obsahově se výuka zaměřuje na vzdělávání v oblasti základních práv občana v demokratické společnosti, ústavy a základů pracovněprávních vztahů, povinností a možností při profesním uplatnění. 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 a dalších metod a forem dle aktuálních podmínek a potřeb žáků v konkrétní vzdělávané skupině (viz přehled v úvodní části ŠVP). Dle potřeby je volen individuální přístup ke konkrétním žákům.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Právo	Hodinová dotace
3.	- člověk a právo - pracovněprávní vztahy a související činnosti - vlastnictví - smlouvy - trestní odpovědnost, odpovědnost - škody a odpovědnost - spotřebitelské zájmy, obhajoba a právo	16

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

3. ročník

Výsledky vzdělávání Právo (PRV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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 občanském 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.	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	16

Průřezová témata

Vzdělávací okruhy v předmětu Právo se prolínají společně se Základy společenských věd a Společenské výchovy v průřezových tématech Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti, Informační a komunikační technologie. Všechna průřezová témata jsou v souvislosti s právní odpovědností, právními úkony, právním KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

státem, pracovním trhem, podnikáním, životem občana v demokratické společnosti a jeho vztahu k institucím v osobním i profesním životě atp. Průřezové téma Člověk a životní prostředí zasahuje do právní odpovědnosti občana v oblasti udržitelného rozvoje atd. Při začleňování průřezových témat je důležité propojení s kompetencemi: komunikativními, kompetencemi k učení, kompetencemi k řešení problémů, občanskými kompetencemi, kompetencemi k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám a digitálními kompetencemi v oblasti získávání informací a informačních zdrojů právních a dalších dokumentů, např. ze státních a dalších institucí.

5.3 ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Celková hodinová dotace: 96 hodin (2; 1; 0)

5.3.1 FYZIKA

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Základy přírodních věd patří k předmětům všeobecně vzdělávacím, ale zároveň průpravným pro odborné vzdělávání. Svým vzdělávacím obsahem úzce souvisí především se vzděláváním chemickým, ekologickým, matematickým a vzděláváním v informačních a komunikačních technologiích. Fyzikální vzdělávání by mělo přispět k pochopení přírodních jevů a zákonitostí probíhajících v neživé přírodě, k pochopení principu technických zařízení a přístrojů používaných v profesním a občanském životě a rovněž tak v souvislosti s ekologickým vzděláváním, co se týče přírodních jevů a jejich vlivu na životní prostředí. Žáci by měli umět pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané informace. Žáci by si měli klást otázky o okolním světě a přírodních jevech, vyhledávat k nim relevantní informace a odpovědi a zároveň je i interpretovat v diskusi k přírodovědné a technické problematice. Přírodovědné vzdělávání úzce souvisí se vzděláváním ekologickým s ohledem na procesy přírodní i procesy lidské činnosti a jejich vlivu na udržitelný rozvoj.

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

- motivaci přispět k dodržování zásad určitého rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti
- pozitivní postoj k přírodě
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Fyzika	Hodinová dotace
1.	- mechanika - termika - elektřina a magnetismus - vlnění a optika - fyzika atomu - vesmír	32

Pojetí výuky

Výuka předmětu Fyzika navazuje na předchozí vědomosti, dovednosti a klíčové kompetence vzdělávání žáků základní školy. Fyzikální vzdělávání je realizováno v rámci vzdělávacího obsahu Základy přírodních věd, který je povinnou součástí všeobecného vzdělání střední školy. Fyzika je vyučována v prvním ročníku studia oboru Kuchař – číšník. Metody a formy výuky jsou přizpůsobeny konkrétnímu tématu a obsahu vzdělávacího okruhu učiva. Metody a formy výuky jsou didakticky vybírány dle potřeb vzdělávacího okruhu a tématu, možností žáků a potřeb charakteru učiva. Fyzika je experimentální věda, a proto jsou využívány například i tyto metody a formy z přehledu v úvodní kapitole:

- výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- diskuse žáků na dané téma
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- skupinová práce (jednoduchá experimentální činnost) žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s dostupnou výpočetní technikou
- samostatné referáty žáků
- prezentace výsledků práce pomocí dostupné techniky (PC, dataprojektor, kalkulátor)

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Fyzika (FYZ)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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 vyvolávají; - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso; - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; - 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;	1. 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 2. Termika - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství 3. Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče	32

- 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 stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - 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.	- magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 4. Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření 5. Fyzika atomu - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití - využívání a zneužívání energie atomového jádra, základní informace o nebezpečí záření a ochrana - jaderné reaktory a havárie, zneužití jaderné bomby a dopady na lidstvo 6. Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie	
--	--	--

Průřezová témata prolínající předmětem Fyzika v tématech:

Člověk a životní prostředí:

- bezpečnost silničního provozu
- vliv dopravy na životní prostředí
- využívání zdrojů energie, klady a zápory
- tepelná izolace
- globální oteplování Země
- tepelné motory, vliv provozu tepelných motorů na životní prostředí (práce se zdroji informací, referáty)
- bezpečné zacházení s elektrospotřebiči
- pomoc při úrazu elektrickým proudem
- výroba elektrické energie a její vliv na životní prostředí (vodní x tepelné elektrárny)
- výroba elektrické energie v regionu
- využitelné zdroje energie pro provoz domácnosti
- způsoby šetření elektrickou energií v domácnosti
- ochrana zdraví člověka v hlučném prostředí (ochranné pracovní pomůcky)
- význam ultrazvuku v živé přírodě
- elektromagnetické vlnění kolem nás, jeho technické využití (rozhlasové a televizní vysílání)
- jaderné elektrárny u nás a ve světě
- jaderné katastrofy a jejich vliv na lidský organismus a životní prostředí
- těžba uranu a její vliv na ráz krajiny v okolí Příbrami
- alternativní a obnovitelné zdroje energie
- historie výzkumu vesmíru
- vesmír na webových stránkách

Informační a komunikační technologie:

- internet jako zdroj informací
- zpracování prezentace s využitím výpočetní techniky

Člověk a svět práce:

- otevřenost vůči celoživotnímu učení
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování

5.3.2 CHEMIE

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Výuka Chemie Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník a je zařazen do Přírodovědného vzdělávání v 1. ročníku spolu s předmětem Fyzika. Smyslem předmětu je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických jevech a 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.

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.

Chemické vzdělávání žáků přispívá k jejich hlubšímu pochopení jevů v přírodě, a tím i k formování žádoucího vztahu k přírodnímu prostředí a napomáhá žákům porozumět jevům probíhajícím v přírodě i ve výrobních procesech, kterými člověk zpracovává nebo vyrábí různé suroviny a zpětně ovlivňuje životní prostředí. Předmět se zabývá živou i neživou přírodou.

Cílem přírodovědného vzdělávání předmětu Chemie je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických jevech a zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti využitelné v dalším vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Chemie (CHE)	Hodinová dotace
1.	- obecná chemie - anorganická chemie - organická chemie - biochemie	32

Pojetí výuky

Předmět motivuje žáky k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti. Vede žáky k tomu, aby své odborné teoretické znalosti uměli převést do občanského života, zejména pak poskytnout první pomoc při zasažení kyselinami nebo hydroxidy. Žáci si uvědomují vliv chemických látek na zdraví a životní prostředí. Vzdělávání směřuje k tomu, aby se žáci chovali a jednali ve smyslu udržitelného rozvoje a ochrany přírodního bohatství.

Při výuce se sledují změny v daném oboru a učivo se aktualizuje. Volí se vhodné metody a formy výuky, jejichž přehled je uveden v kapitole 5, v úvodní části ŠVP.

Metody a formy jsou zařazovány vzhledem k účelu a didaktickému pojetí vyučovací hodiny a charakteru učiva. Jedná se například o:

- frontální výuka
- heuristický rozhovor
- řešení problémů
- situační metody
- práce s odborným textem

- práce s obrazem
- demonstrace (předvádění)
- instruktáž
- rozhovor
- vysvětlování (výklad) učitele
- vyprávění učitele
- aktivizující metody
- napodobování, experimentování
- skupinová výuka
- diskuse v rámci třídního kolektivu
- výklad spojený s příklady
- referáty žáků k dané problematice
- práce s literaturou
- použití didaktických pomůcek – nástěnné obrazy a tabulky
- využívají se prostředky moderní a audiovizuální techniky

Pedagog na základě vyhodnocení potřeb dané skupiny a žáků se SVP použije i další metody a formy vzdělávání, na základě didaktické stavby vzdělávací jednotky, uvedené v přehledu na začátku tohoto ŠVP SOV oboru Kuchař – číšník.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Chemie (CHE)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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;	1. Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemická reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii 2. Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli	32

- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; - 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; - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje.	- názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi 3. Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi 4. Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje	
--	--	--

Průřezová témata prolínající vyučovacím předmětem Chemie jsou zaměřena především na:

- Informační a komunikační technologie – žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat, zpracovávají materiály při výuce a pro výuku v rámci prezentací atp..
- Člověk a životní prostředí – dopad chemického průmyslu na životní prostředí, porozumění základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a jejímu ovlivňování lidskou činností, pochopení významu udržitelného rozvoje pro lidské bytí atp.
- Občan v demokratické společnosti – v oblasti přírodovědného vzdělávání je důležité, aby se žáci naučili vážit si dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

5.3.3 BIOLOGIE A EKOLOGIE

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Vychází z RVP 65-51-H/01 ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání, a to z obsahového okruhu Biologické a ekologické vzdělávání. Výuka předmětu Biologie a ekologie je zařazena 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 a udržitelnému rozvoji, ekologii samotné a vývoji života na Zemi. Cílem předmětu Ekologie je rovněž poskytnout žákům soubor poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech. 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.

Předmět Biologie a ekologie přináší žákům soubor poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech. 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 a neživé přírodě. Výuka předmětu také umožňuje porozumět ekologickým souvislostem a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje.

Obsah učiva je rozdělen do 3 tematických celků, a to Základy biologie, Ekologie a Člověk a životní prostředí. Pojetí předmětu zasahuje svým obsahem do živé i neživé přírody, charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi, čímž přispívá i k utváření postojů a názorů v oblasti sekt a manipulace jinými lidmi. Organicky propojuje výuku o lidském těle, významu genetiky a zdravého životního stylu. Žáci získají ucelenou představu o ekologických pojmech a jejich významu pro lidské společenství. Seznámí se s typy krajiny a koloběhem látek v přírodě. Žák charakterizuje globální problémy na Zemi, přírodní zdroje, jejich obnovitelnost, nakládání s odpady atp. Dokáže posoudit a případně navrhnout řešení environmentálního problému.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Biologie a ekologie	Hodinová dotace
2.	- základy biologie - ekologie - člověk a životní prostředí	32

Pojetí výuky

Předmět Biologie a ekologie vede žáky k tomu, aby v občanském i profesním životě přispívali k šetrnému – ekonomickému zacházení s přírodními zdroji, surovinami, energiemi a k minimalizaci odpadu (třídění). Uvědomují si závažnost vlivu životního prostředí na člověka, jeho zdraví a naopak vlivu člověka na životní prostředí. Rovněž si uvědomují to, že jsme součástí biologické rozmanitosti – biodiverzity a významu udržitelného rozvoje pro zachování ekologické rovnováhy v přírodě, biodiverzity regionální, evropské a celosvětové. Žáci si prohlubují své znalosti, dovednosti a utvářejí si kompetence zpracováváním projektů s ekologickou a přírodovědnou tematikou.

Podle možností jsou do výuky zařazovány vzdělávací exkurze nebo projektové dny.

Metody a formy výuka jsou voleny v souladu s přehledem v úvodní kapitole 5. Například jsou využívány následující metody a formy, které jsou vždy voleny s ohledem na skupinu žáků, její možnosti a potřeby a zároveň na žáky se SVP:

- frontální výuka i s využitím heuristického rozhovoru
- skupinová výuka (homogenní i heterogenní dle potřeb žáků a jejich možností), role v týmu
- pozorování v přírodě, bezděčné – objevitelské i tematicky cílené
- tematické referáty
- projektová výuka
- práce s literaturou a dalšími zdroji informací (propagační materiály např. CHKO, NP atd.)
- využívají se prostředky moderní a audiovizuální techniky k získávání a ověřování informací
- žáci jsou vedeni i k tvůrčí samostatné práci ve skupinách při tvorbě projektu – strategická spolupráce, medializace projektu atp.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník

Výsledky vzdělávání Biologie a ekologie (BEK)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; - objasní význam genetiky; - popíše stavbu lidského těla 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	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí	32

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 přírody, krajiny a životního prostředí; - na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	- 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	
--	--	--

Průřezová témata

- Člověk a životní prostředí – žáci chápou postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, osvojí si odpovědný přístup k životnímu prostředí, získají přehled o způsobech ochrany přírody, učí se porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektují principy udržitelného rozvoje. Uvědomují si význam postavení člověka jako součást biodiverzity v celosvětovém měřítku.
- Informační a komunikační technologie – žáci vyhledávají informace týkající se probíraných témat, zpracovávají témata v digitálním prostředí a prezentují je. Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají při výuce všech předmětů kurikula podpurný charakter. Žáci využívají ICT jako prostředek k teoretickému i praktickému vzdělávání.

5.4 MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.4.1 MATEMATIKA

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

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 využívá 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
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Matematika	Hodinová dotace
1.	- operace s reálnými čísly - číselné a algebraické výrazy a jejich úpravy - přímá úměrnost a lineární funkce - písemné práce a jejich analýza	48
2.	- řešení rovnic a nerovnic - planimetrie - goniometrie a trigonometrie - stereometrie - písemné práce a jejich analýza	48
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	32

Pojetí výuky

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. Metody a formy využívané ve výuce jsou uvedeny v úvodu v kapitole 5 d. Níže jsou uvedeny příklady metod a forem, které jsou využívány.

Metody a formy vzdělávání v dané skupině určuje pedagog podle aktuálních podmínek:

- efektivní výklad
- práce u tabule
- skupinová práce
- práce s učebními materiály
- samostatná práce
- praktické procvičování
- ústní a písemné opakování
- metoda rozhovoru
- prezentace výsledků práce prostřednictvím dostupné IT techniky
- prezentace učiva užitím výukových materiálů
- sebehodnocením žáka

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Matematika (MAT)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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;	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 Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - definiční obor lomeného výrazu - operace s algebraickými výrazy - slovní úlohy	48

- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí 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.	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 (MAT)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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; - sestojí 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;	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 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	48

- 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 $\sin$, $\cos$ a $\tan$; - určí hodnoty $\sin$, $\cos$, $\tan$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		
---	--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Matematika (MAT)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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;	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 vzdělání Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev	32

- 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.	- 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	
---	--	--

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- úlohy o procentech
- řešení slovních úloh
- funkce

Informační a komunikační technologie

- práce s daty

Mezipředmětové vztahy

Ekonomika

- jednoduché výpočty výsledků hospodaření, mezd, DPH, zdravotní a sociální pojištění

Základy přírodních věd

- jednoduché úlohy na pohyb, určení velikosti mechanické práce, výkonu a energie, převody jednotek

Odborné předměty

- výpočty v rámci kalkulace a normování pokrmů

5.5 Vzdělávání pro zdraví

5.5.1 TĚLESNÁ VÝCHOVA

Celková hodinová dotace: 96 hodin (1; 1; 1)

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Má převážně výchovný charakter. Předmět je zařazen do všech ročníků. Předmět zahrnuje učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci a učivo tělesné výchovy. Vzdělávání pro zdraví prostupuje celým ŠVP. Mezipředmětově se vzdělávací oblast promítá do Společenskovedního vzdělávání, Biologie a ekologie, odborných předmětů oboru Kuchař – číšník a Přírodovědného vzdělávání.

Cílem učiva daného předmětu je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. Oblast Vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. V Tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích.

V Tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Vzdělávací obsah vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník, předmět je provázán s dalším předmětem.

Vzdělávání v Tělesné výchově směřuje rovněž k tomu, aby si žáci vážili zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě jej chránili; pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života; pociťovali radost a uspokojení z pohybu a chápali ho jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, jako způsob překonávání negativních vlivů na psychiku mladého člověka, jako vhodnou náplň volného času a významnou alternativu vůči zneužívání návykových látek a jiných závislostí.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje ve všech ročnících v rozsahu 1 hodiny týdně. Teoretické poznatky, tělesná cvičení a drobné hry jsou zařazovány průběžně do každé vyučovací hodiny. Ostatní učivo je realizováno v tematických celcích (gymnastika, atletika, pohybové hry, úpoly, testování tělesné zdatnosti). Zvolený počet hodin reaguje na zájem žáků a materiální možnosti školy. Zdravotní tělesná výchova probíhá jen na doporučení lékaře. V rámci předmětu jsou zařazeny výběrové kurzy (plavání, bruslení, lyžařský, turistika a sporty v přírodě), které se uskutečňují dle zájmu žáků a podmínek školy.

Výuka se uskutečňuje ve vlastní posilovně, tělocvičně a v pronajaté tělocvičně po celý školní rok. Škola nemá k dispozici hřiště, proto využívá při vhodných klimatických KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

podmínkách parku a atletického hřiště nedaleko školy. Výuka plavání a bruslení probíhá ve spolupráci s místním Aquaparkem a zimním stadionem.

Hodiny Tělesné výchovy probíhají převážně prakticky a jsou vhodně doplněny teoretickými poznatky. Metody výuky jsou v souladu se zásadami motorického učení (výklad, ukázka, pokus-omyl, hodnocení, sebehodnocení, analyticko-syntetická metoda, komplexní metoda) a další uvedené v úvodní kapitole, volené dle aktuálních potřeb skupiny žáků.

Pojetí výuky – Metody a formy

V Tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem, velice důležitá je názorná ukázka učitele, jeho organizační schopnost při výuce. Vyučovací proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Záměrně jsou uplatňovány činnosti, při nichž žáci vstupují do různých sociálních rolí a skupinových vztahů, zažívají různou míru odpovědnosti, musí samostatně rozhodovat a hodnotit, překonávat překážky. Důležitým motivačním faktorem je používání zábavných forem, např. soutěží a osobním postojem ke svému zdraví a „tělu“. Výuka některých vzdělávacích oblastí nebo aktivit a sportů může být realizována projektovými dny.

Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách školy a přírody. Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí a účelnost vybavení v rámci možností. Je zbytečné vyjmenovávat všechny pomůcky zvlášť u předmětu, kdy se bez nich téměř neobejdeme; kvalita výuky je samozřejmě do značné míry závislá na prostorových podmínkách školy, na materiální vybavenosti tělocvičny a posilovny (kvalita a množství míčů, žíněnky, gymnastické nářadí a náčiní, zařízení posilovny, netradiční vybavení a náčiní pro nově vznikající sporty aj.).

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Tělesná výchova	Hodinová dotace
1.	- atletika - sportovní hry - gymnastika - plavání - turistika a sporty v přírodě - zdravotní tělesná výchova - testování tělesné zdatnosti	32
2.	- atletika - sportovní hry - gymnastika - výběrový kurz LVZ - zdravotní tělesná výchova - testování tělesné zdatnosti	32
3.	- atletika - rytmická gymnastika - sportovní hry - úpoly - bruslení - zdravotní tělesná výchova - testování tělesné zdatnosti	32

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Tělesná výchova (TEV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - uvede základní pravidla sportovních her; - učí se rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;	Teoretické poznatky: - výstroj, výzbroj, údržba - odborné názvosloví, komunikace - pravidla her - rozhodování - zdroje informací	32 p r ů b ě ž n ě Součást všech temat. celků

- uvědomuje si souvislost pohybu a zdraví; - volí prostředky pro zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - diskutuje o technice a taktice; - volí vhodné oblečení na sportovní činnost; - objasní záchranu a pomoc; - uvede zásady bezpečnosti v hodinách TEV; - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - posoudí estetické a sociální účinky pohybových aktivit; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti; - vyjádří, jak aktivně chránit svoje zdraví; - kultivuje své tělesné a pohybové projevy; - diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, analyzuje a hodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - rozvíjí pohybové schopnosti, správně cvičí na posilovacích strojích; - věnuje se rozvoji svalové síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti;	- význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika - hygiena a bezpečnost vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - záchrana a pomoc - zásady chování a jednání v různém prostředí Péče o zdraví - zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: - životní prostředí - rizikové faktory poškozující zdraví - životní styl - pohybové aktivity - výživa a stravovací návyky - rizikové chování aj. - prevence úrazů a nemocí Pohybové dovednosti - tělesná cvičení - pořadová - všestranně rozvíjející - koordinační - kondiční - posilovací cvičení s náčiním, s vlastní hmotností - kompenzační, relaxační aj.	Stavba lidského těla – na základě znalostí a dovedn. ze ZŠ Živ. prostředí – mezipřed. vztahy s BEK Součást všech temat. celků
---	--	--

- 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; - připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - řídí se zásadami bezpečnosti při pohybových aktivitách; - provede základní gymnastické prvky; - vyšplhá na tyči (laně); - sladí pohyb s hudbou; - provede nízký start, rozvíjí techniku běhu; - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost; - zvyšuje tělesnou zdatnost; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání; - rozvíjí základní herní činnosti jednotlivce s míčem i bez něj, základní herní kombinace a aplikuje je ve hře; - adaptuje se na vodní prostředí pomocí her a cvičení; - plave dvěma plaveckými způsoby; - uplave alespoň 50m jedním plaveckým způsobem; - seznámí se se základními pravidly plavání; - rozvíjí plaveckou vytrvalost, obratnost, rychlost; - seznámí se zásadami bezpečnosti ve vodním prostředí;	- technika a taktika - bezpečnost Gymnastika - cvičení na nářadí, s náčiním - akrobacie - šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý) - starty - atletická abeceda Pohybové hry - drobné (součást všech tematických celků) - sportovní (košíková, volejbal, florbal, kopaná apod.) - netradiční hry Plavání - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	Dle podmínek školy Výběrový kurz
--	--	--

- seznámí se s plánováním turistické akce; - orientuje se v přírodě; - využívá různé formy turistiky; - zjistí úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - 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.	Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy 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	Na doporučení lékaře
---	---	-----------------------------

2. ročník

Výsledky vzdělávání Tělesná výchova (TEV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí; - orientuje se v pravidlech sportovních her; - rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; výživa a sportovní aktivity - vyjádří význam pohybu; - navrhne prostředky ke zvýšení svalové síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - popíše techniku a taktiku;	Teoretické poznatky: - výstroj, výzbroj, údržba - odborné názvosloví, komunikace - pravidla her - rozhodování - zásady sportovního tréninku - zdroje informací - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - správná výživa při sportovních aktivitách - technika a taktika	32

- seznamuje se se soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, kondičním programem osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - volí vhodné oblečení na sportovní činnost; - objasní záchranu a pomoc; - uvede zásady bezpečnosti v hodinách TEV; - uplatňuje 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; - posoudí vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; - 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; - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - provádí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - správně provede cvik na posilovacím stroji, s náčiním; - uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - řídí se zásadami bezpečnosti při pohybových aktivitách; - připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - provede základní gymnastické prvky; - vyšplhá na tyči (laně);	- regenerace a kompenzace, relaxace - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - záchrana a pomoc - zásady chování a jednání v různých prostředích a situacích Péče o zdraví - zdraví - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sociální dovednosti - fyzické zdraví, stravovací návyky - partnerské vztahy, lidská sexualita - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama Pohybové dovednosti - tělesná cvičení - pořadová - všestranně rozvíjející - koordinační - kondiční - posilovací cvičení s náčiním, s vlastní hmotností - kompenzační, relaxační aj. - technika a taktika - bezpečnost Gymnastika - cvičení na nářadí, s náčiním (sestava) - akrobacie (sestava) - šplh	
---	---	--

- snaží se sladit pohyb s hudbou; - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost; - zvyšuje tělesnou zdatnost; - seznámí se s technikou atletického skoku; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání; - rozvíjí základní herní činnosti jednotlivce s míčem i bez něj, základní herní kombinace a aplikuje je ve hře; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - 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.); - 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.	- rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý) - starty - atletická abeceda - skoky do výšky a do dálky Pohybové hry - drobné (součást všech tematických celků) - sportovní (košíková, volejbal, florbal, kopaná apod.) - netradiční hry Testování tělesné zdatnosti - motorické testy Lyžování - základy sjezdového lyžování (zatáčení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti) - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí 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	
---	--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Tělesná výchova (TEV)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí; - uplatňuje pravidla sportovních her - zapojí se do organizace turnajů a soutěží; - rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - vyjádří význam pohybu; - uvede prostředky ke zvýšení svalové síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - popíše techniku a taktiku; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - volí vhodné oblečení na sportovní činnost; - objasní záchrana a dopomoc; - uvede zásady bezpečnosti v hodinách TEV;	Teoretické poznatky: - výstroj, výzbroj, údržba - odborné názvosloví, komunikace - pravidla her - pravidla závodů a soutěží - rozhodování - zásady sportovního tréninku - zdroje informací - význam pohybu pro zdraví; výživa - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika - regenerace a kompenzace, relaxace - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - záchrana a dopomoc - zásady chování a jednání v různých prostředích Pohybové dovednosti - tělesná cvičení - pořadová - všestranně rozvíjející - koordinační - kondiční - posilovací cvičení s náčiním, s vlastní hmotností - kompenzační, relaxační aj.	32 p r ů b ě ž n ě Součást všech temat. celků

- provádí cvičení na jednotlivé svalové skupiny; - uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - sestavuje pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytváří pohybovou sestavu (skladbu); - sladí pohyb s hudbou; - zdokonaluje techniku běhu, provádí různé druhy startů; - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost; - zvyšuje tělesnou zdatnost; - seznámí se s technikou hodů a vrhu; - uplatňuje zásady bezpečnosti; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání; - provede základní herní činnosti jednotlivce s míčem i bez něj, základní herní kombinace a aplikuje je ve hře; - seznámí se základní úpolovou technikou a způsoby sebeobrany; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - 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;	- technika a taktika - bezpečnost Gymnastika - rytmická gymnastika: pohybové, taneční činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem Atletika - běhy (rychlý a vytrvalý) - starty - hody a vrh koulí Pohybové hry - drobné (součást všech tematických celků) - sportovní (košíková, volejbal, florbal, kopaná apod.) - netradiční hry Úpoly - pády - základní sebeobrana - úpolové hry - testování tělesné zdatnosti - motorické testy; Bruslení - základy bruslení na ledě nebo in-line (jízda vpřed, jízda vzad, 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	Dle zájmu a podmínek školy
--	---	-----------------------------------

- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; - rozpozná hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; - odpovědný za své zdraví; - orientuje se v zabezpečení při nemoci.	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí: - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život Péče o zdraví - zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých - péče o veřejné zdraví v ČR - zabezpečení v nemoci - práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu	Na doporuč. lékaře Projektový den
--	---	---

Ve vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví jsou uplatňovány projektové dny nebo kurzy v rámci města, např. bruslení i výjezdni např. LVZ, vždy v souladu s podmínkami, opatřeními MŠMT i hygienickými opatřeními např. pandemickými atp.

Průřezová témata

V Tělesné výchově jsou rozvíjena tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností
- umět si vážit materiálních a duchovních hodnot
- dodržováním pravidel her a soutěží se žák naučí respektovat osobnost druhého a přijímat zodpovědnost za svá rozhodnutí, žák získá vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku

Člověk a životní prostředí:

- během lyžařského, ev. sportovně turistického kurzu si žák uvědomí vztah mezi životním prostředím, životním stylem a zdravím jedince a společnosti

Člověk a svět práce

- rozvíjet a posilovat fyzickou i psychickou odolnost žáka, což se projevuje ve schopnosti efektivně vykonávat tělesnou práci a zvládat zátěžové situace, žák se učí využívat tělesná cvičení k regeneraci fyzických a duševních sil
- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování

5.6 VZDĚLÁVÁNÍ V IKT

5.6.1 INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Celková hodinová dotace: 96 hodin (1; 1; 1)

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Předmět patří do vzdělávací oblasti – Vzdělání v IKT, poskytuje základní všeobecné dovednosti a vědomosti. Je zařazen do všech ročníků. Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník, předmět je provázán se všemi vzdělávacími předměty včetně odborného výcviku. Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou vzděláváni v IKT tak, aby pro ně nebyl problém jejich používání v jakémkoliv profesním oboru i osobním životě. Svým charakterem nelze tuto vzdělávací oblast odlišit od ostatních vzdělávacích oblastí. V současnosti je neoddelitelnou komplexní součástí celého středního vzdělávání.

Cíl předmětu Informační a komunikační technologie je připravit žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky IKT a efektivně je využívali v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí Internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií a různým softwarovým vybavením, včetně odborného, např. ekonomického, účetního, grafického a kancelářského SW atd.

Přestože většina žáků přicházející ze základních škol již na určité úrovni prostředky výpočetní techniky ovládat umí, jsou jejich znalosti a dovednosti velmi nevyrovnané. Úkolem prvního ročníku je rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků sjednotit. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Informační a komunikační technologie	Hodinová dotace
1.	- práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - textový editor MS Word (základy práce) - tabulkový procesor MS Excel (základní techniky)	32
2.	- práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - software pro tvorbu prezentací MS PowerPoint (základy práce) - databáze - počítačová grafika (vektorová a rastrová grafika)	32
3.	- textový editor MS WORD (rozšiřující techniky) - tabulkový procesor MS EXCEL (rozšiřující techniky) - informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet	32

Dalšími cíli vzdělávání v kurikulu v oblasti IKT je utváření postojů, hodnot, preferencí, osobnostních, sociálních a občanských kompetencí, s ohledem k snadnému deonestujícímu zveřejňování informací a mediálních zpráv o jedinci, ať už pravdivých nebo nepravdivých, které jsou zneužívány a v rozporu se zákony.

Předmět vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti stavěli na základech tolerance a demokratické společnosti a poctivosti. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

Pojetí výuky

Výukové strategie – metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim: technické a programové vybavení učebny, odborná literatura, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, výklad, ukázky, návrhy, makety, podpora tvořivosti, neobvyklých postupů a metod práce, vysvětlování postupu a popisu práce v daném programu spojených s projekcí, diskuse, návštěva výstav a galérií dle aktuální nabídky.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuka předmětu Informační a komunikační technologie je realizována v odborné učebně výpočetní techniky. Každé PC má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti, úložného prostoru a optickou mechaniku. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní – Windows, kancelářské systémy MS Office, dále pak programy pro práci s grafikou Corel Draw, Zoner Photo Studio atd.). Učebna je pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektořem.

K hodnocení výsledků vzdělávání žáků přispívají rovněž další metody používané ve výuce IKT:

- sledování schopnosti obsluhovat výstupní zařízení PC
- samostatná práce žáků s využitím textového editoru, tabulkového procesoru, grafického programu, ale i dalšího programového vybavení
- praktické předvedení a vysvětlení používání HW a SW vybavení PC

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Informační a komunikační technologie (IKT)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - orientuje se v základních pojmech z oboru informačních technologií, popíše vztah mezi HW a SW; - vysvětlí základní rozdělení programového vybavení, vybere vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; - popíše významné historické milníky a základní schéma počítače; - vysvětlí význam základních komponent počítače a periferních zařízení; - zapojí, používá počítač a jeho periferie, detekuje chyby a vymění spotřební materiál; - vysvětlí význam operačního systému, má základní vědomosti o současných operačních systémech a jejich verzích; - vysvětlí výhody grafického uživatelského rozhraní v moderních operačních systémech; - pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí; - pracuje s programy, se systémem oken (minimalizace, maximalizace, změna velikosti, přesuny, zavření atd.) a nabídkou start; - využívá základní ikony a součásti hlavního panelu; - používá zástupce a vysvětlí jejich význam; - využívá možnosti předávání dat mezi jednotlivými aplikacemi; - popíše strukturu dat a možnosti jejich uložení, orientuje se v systému adresářů; - provádí základní práce se soubory; - odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - vyhledá požadované soubory či složky, sdílené disky a tiskárny; - zkomprimuje data, rozlišuje ztrátovou a bezztrátovou komprese dat,	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle - pojmy hardware a software, další základní pojmy (uživatel, programátor, programovací jazyky atp.) - software – základní a aplikační programové vybavení - hardware – historie výpočetní techniky, základní schéma počítače - základní sestava osobního počítače, principy fungování, části a periferie - zapnutí a vypnutí počítače, zapojení a obsluha periferních zařízení - současné operační systémy a systém Windows - grafické uživatelské prostředí - nastavení operačního systému (Plocha Windows, Hlavní panel, nabídky Start) - spuštění programu, práce s jeho oknem, přepínání mezi spuštěnými programy, dialogová okna Windows - základní ikony (Tento počítač, Dokumenty, Místa v síti, Koš atd.) a další součásti hlavního panelu - použití a tvorba zástupců programu, dokumentu, složky - schránka, označení, metoda uchop a přenes, volba zpět (odvolat) - data, soubor, souborový manažer, různá zobrazení struktury složky - vytváření, přejmenování, mazání, kopírování, přesun objektů, označení více objektů - základní typy souborů - vyhledávání souborů či složek, sdílení disků a tiskáren v počítačové síti	32

vyjmenuje formáty zkomprimovaných dat (zip, rar); - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním aplikačním programovým vybavením i běžným hardware, má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - sdílí data napříč aplikacemi; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;	- komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením, ochrana autorských práv - zálohování dat - nápověda, manuál - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení	
- orientuje se v prostředí textového editoru MS Word, vysvětlí význam a využití; - pracuje se souborem dokumentu (vytvoření, uchování); - připraví si dokument pro práci (editaci); - samostatně upravuje, vkládá do textu objekty jiných aplikací a pracuje s poznatky při tvorbě obchodních dokumentů či studijních materiálů v elektronické podobě; - používá a dodržuje běžná typografická pravidla a konvence; - připraví dokument k tisku a provede jeho vytištění;	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor MS Word (základy práce) - obecné principy práce textových editorů a jejich využití v praxi, základy ovládání (popis obrazovky, menu, panely nástrojů) - práce se souborem (založení, otevření, uložení, uložení pod jménem atd.) - základy tvorby dokumentu (nastavení parametrů stránky, okrajů, tabulátorů, režim vkládání a přepisu atd.) - práce s textem – zakládání stylů (formátování písma, odstavce, automatické číslování odstavců, odrážky atd.) a dále i přesun textu, kopie, vyhledávání a nahrazování, kontrola pravopisu, záhlaví a zápatí - typografická pravidla - tisk a předtisková příprava	
- vysvětlí význam tabulkového procesoru MS Excel;	Tabulkový procesor MS Excel (základní techniky) - obecné principy práce tabulkových procesorů a jejich využití v praxi	

- 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; - pracuje se vzorci a provádí matematické operace; - upravuje formát tabulek; - provádí předtiskovou přípravu a tisk.	- 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.) - matematické operace a zápis vzorců - formátování tabulky (formát buňky, změna šířky a výšky u řádku a sloupce atd.) - tisk a předtisková příprava	
---	---	--

2. ročník

Výsledky vzdělávání Informační a komunikační technologie (IKT)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - charakterizuje specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky; - vysvětlí způsoby připojení k síti a její nastavení; - objasní specifika práce v síti, možnosti sdílení dokumentů a prostředků; - popíše internetovou síť, orientuje se v základních pojmech a dostupných službách internetu; - vysvětlí způsoby připojení k internetu včetně využívání aplikací pro prohlížení internetu; - samostatně komunikuje elektronickou poštou, zasílá a přijímá přílohy včetně přijetí a otevření; - využívá další funkce poštovního klienta; - používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat; - vysvětlí význam prezentací a strukturu jejich tvorby v programu PowerPoint; - plánuje účel a obsah prezentace;	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti a její nastavení (LAN, WAN, topologie, základní pojmy) - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - seznámení se sítí Internet (základní pojmy, služby internetu) - připojení k internetu, Internet ve Windows, internetové prohlížeče - e-mail – program MS Outlook (poštovní klient) - další funkce poštovního klienta (organizace času a plánování) - chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP Software pro tvorbu prezentací MS PowerPoint (základy práce) - seznámení s PowerPointem (možnosti publikování a využití prezentací) - plánování účelu, prezentační metody, formy a obsahu prezentace	32

- 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; - orientuje se v principech algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce); - vysvětlí základní pojmy pro práci s databází; - orientuje se v prostředí programu MS Access; - založí a edituje novou tabulku, nastaví vlastnosti jednotlivých položek; - vyhledává, filtruje a třídí záznamy; - využívá dotazy včetně výpočtů; - připraví a upraví formuláře; - připraví soubor k vytištění; - vysvětlí princip zpracování grafických informací na počítači, rozlišuje od sebe vektorovou a rastrovou grafiku; - 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 vektorovou grafikou; - na uživatelské úrovni pracuje s vektorovou grafikou; - používá scanner;	- základy práce s prezentacemi (zobrazení, otevření a uložení, práce se snímky, vlastnosti prezentací) - práce s textem (psaní, formátování odstavců, osnova, efekty) a práce s objekty na snímcích (označování, přesouvání, kopírování, vyrovnání, změna tvaru, seskupování, otáčení, formátování) - animace a přechody snímků - úprava vzhledu prezentací (barevná schémata, pozadí snímku, záhlaví a zápatí, šablony, ladění) - tvorba řízené prezentace Databáze - algoritmizace dat - základní pojmy při práci s databází - seznámení s programem MS Access - založení nové tabulky, vlastnosti položek v tabulce - vyhledávání, filtrování, třídění a záznamů - tvorba dotazů, výpočty v dotazech, souhrnné, křížové a akční dotazy - tvorba a úpravy formulářů; tiskové sestavy 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 (vybírání, transformace, kopírování, seskupování, logické operace) a práce s textem (písma, řetězcový a odstavcový text, převedení do křivek) Počítačová grafika (rastrová grafika) - funkce scanneru, snímání předloh	
---	---	--

- vysvětlí princip práce digitálního fotoaparátu a orientuje se v základních parametrech (rozlišení snímáče, digitální x optický zoom, druhy záznamových médií atd.); - pracuje s digitálním fotoaparátem, včetně přenosu fotografií do počítače a jejich jednodušších úprav (oříznutí, úpravy jasu a kontrastu, vyvážení bílé atd.); - rozlišuje běžné a komprimované grafické formáty; - na uživatelské úrovni za pomoci příslušných softwarových nástrojů pracuje s rastrovou grafikou.	- digitální fotoaparáty - práce a úprava digitálních fotografií - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti (barvy, rozlišení), komprimované formáty - nástroje pro práci s rastrovou grafikou, globální úpravy (tónový rozsah, korekce barev, oříznutí, úprava rozměrů, zostření, masky, objekty, vrstvy, kanály, barevné režimy, filtry)	
---	--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání Informační a komunikační technologie (IKT)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - připraví složitější podobu dokumentů; - zachází s panelem nástrojů kreslení a provádí grafickou úpravu dokumentu; - samostatně upravuje a tiskne složitější obchodní dokumenty; - používá dokument hromadné korespondence; - přenáší a sdílí data napříč aplikačním programovým vybavením počítače; - vyhotovuje písemnosti v profesní oblasti - 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;	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor MS WORD (rozšiřující techniky) - práce s textem (automatické formátování, oddíly, ohraničení, iniciály, sloupce, hypertextové odkazy, poznámky pod čarou, vysvětlivky) - kreslení (automatické tvary, elipsa, obdélník, čáry a šipky, WordArt, barvy, vrstvy, seskupování atd.) - tvorba a tisk složitějšího dokumentu (šablony, text, objekty, tabulky, grafy) - hromadná korespondence - spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...) - písemnosti spojené s oborem (menu, životopis, smlouvy atd.) Tabulkový procesor MS EXCEL (rozšiřující techniky) - práce s listy, automatický formát - podmíněné formátování - základy práce s grafy	32

- používá funkce, vyhledávání, třídění a filtrování dat; - používá oborově zaměřené složitější tabulky včetně grafického znázornění dat; - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; - vyhledává, využívá a filtruje informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití; - posuzuje validitu informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; - interpretuje správně získané informace a výsledky jejich zpracování, následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele; - pracuje s běžnými i odbornými graficky ztvárněnými informacemi (schémata, grafy apod.).	- práce se seznamy (koncepce, prohlížení, řazení, třídění a filtrování atd.) - tvorba složitější tabulky (procvičení dosud osvojených dovedností) Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informační zdroje - práce s informačními zdroji, Internet - informace, práce s informacemi - záznam a uchování dat - ověřování informací - prezentace informací - práce se schématy, grafy	
--	---	--

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

Člověk a životní prostředí:

- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- neplýtvat materiálními hodnotami.

Člověk a svět práce:

- vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání
- dokázat se efektivně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli.

Informační a komunikační technologie:

- využívat internet jako informačního zdroje pro oblast dalšího vzdělávání a řešení problémů
- využívat internetu k vytváření projektů a sdílení informací
- využívat výpočetní techniku jako výrobního prostředku
- využívat běžných textových, tabulkových, prezentačních a databázových programů k vypracování samostatných prací (projektů) z různých oblastí.

5.7 KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

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

5.7.1 PSANÍ VŠEMI DESETI

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 16 hodin (0,5; 0; 0)

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Předmět Psaní všemi deseti je zaměřen na získání dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou. Psaní desetiprstovou hmatovou metodou je základním předpokladem pro efektivní ovládání počítače a tvoří základy tzv. klávesnicové gramotnosti.

Předmět Psaní všemi deseti připravuje žáky k tomu, jak zvýšit produktivitu a kvalitu práce na počítači. Psaní desetiprstovou hmatovou metodou je základním předpokladem pro efektivní ovládání klávesnice počítače. Tuto dovednost žáci uplatní ve výuce ostatních předmětů, v praxi i v dalším studiu.

Žák by měl:

- získat dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou
- mít schopnost samostatně pracovat a tvořit
- mít schopnost aplikovat poznatky v praxi

Pojetí výuky

Předmět je zaměřen na získání dovednosti ovládat klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou. Výuka probíhá zásadně v odborné učebně vybavené počítači a dataprojektorem. Podle možností se využívá výukový program ATF, Testík apod.

Metody a formy jsou zaměřeny především na individualizaci rozvoje dovedností jednotlivých žáků s tím, že základ psaní na PC dostávají žáci ve stejném měřítku a péči pedagoga. Jde o velkou část odpovědnosti na jednotlivých žácích, co se týče individuálního tréninku. Zvláštní péče je věnována žákům se SVP a žákům s poruchou jemné motoriky.

Pojetí výuky – Mezipředmětové vztahy

- Informační technologie – samostatná práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura
- Právo
- Účetnictví
- Ekonomika
- Anglický jazyk
- Český jazyk a literatura

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Psaní všemi deseti (KVS)	Hodinová dotace
1.	- Psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou	14
	- Opis textů s vyhodnocením čistých úhozů a chybovosti	2

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Psaní všemi deseti (KVS)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - ovládá klávesnici PC desetiprstovou hmatovou metodou - demonstruje znalost psaní malých a velkých písmen, diakritických a interpunkčních znamének, číslic a značek - 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.	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 Opis textů s vyhodnocením čistých úhozů a chybovosti	16

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Pedagog by měl vést žáky k tomu:

- aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti
- aby dokázali kriticky zhodnotit z médií získané informace

Člověk a svět práce

Pedagog by měl vést žáky k tomu:

- aby si vážili a chránili materiální a duchovní hodnoty společnosti
- aby pochopili význam vzdělání pro jejich budoucí povolání
- aby sebekriticky zhodnotili své možnosti uplatnění na trhu práce
- aby se orientovali v pracovních právních předpisech

Informační a komunikační technologie

Pedagog by měl vést žáky k tomu:

- aby efektivně používali prostředky výpočetní techniky v běžném každodenním životě a zvláště v profesním životě

5.7.2 KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

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

Pojetí vyučovacího předmětu

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 se postupně učí řešit problémy a situace vznikající v kontaktu se zákazníky, obchodními partnery atp. Žáci jsou vedeni k tomu, že důležitým prvkem je i péče o zevnějšek a firemní dress code.

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.

Předmět Komunikace ve službách významně přispívá ke kultivaci člověka, směřuje žáky ke kulturnímu a kultivovanému projevu, podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Utváří v žácích kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snaží se na žáky působit tak, aby přispívali k tvorbě a ochraně těchto hodnot, tím předmět pomáhá formovat postoje žáků v oblasti lidské sounáležitosti a tolerance. 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. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev.

Pojetí výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:

- frontální výuka doplněná hodnotícími otázkami – zpětnou vazbou,
- skupinová práce vedená formou pracovních listů,
- dialogické metody (diskuse a její formy),
- seminární a projektové práce,
- situační, simulační a inscenační metody (ukázky etikety a „etikety“ s rozbořem),
- metoda sebeprezentace formou mluveného projevu,
- besedy (např. barvová typologie v praxi),
- exkurze (např. návštěva školících odborníků první pomoci při SZŠ a VOŠ zdravotnická Příbram),
- videoprojekce – typologie zákazníka v praxi, společenské chování v praxi, kultura stolování,
- práce s interaktivní tabulí SMARTBoard

Další metody a formy jsou uvedeny v úvodu tohoto dokumentu. Jsou všeobecně používány pedagogy podle aktuální situace a potřeb skupiny a didaktické stavby hodiny.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Komunikace ve službách	Hodinová dotace
2.	- Aplikovaná psychologie - Společenská výchova (profesní) - Profesní komunikace	16

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání Komunikace ve službách (KVS)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - snaží se o kultivovaný projev; - 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; - rozpozná typy zákazníků a ví, jak reagovat na projevy jejich chování; - dovede pochopit odlišnosti jiných kultur; - 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 provozem - zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací.	1. Aplikovaná psychologie a společenská výchova - osobnost člověka (pojem, vlastnosti) - psychické jevy a stavy (paměť, řeč, myšlení, pozornost) - 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) - zvláštnosti cizích kultur (způsoby jednání s nimi) 2. Profesní komunikace - prostředky verbální a neverbální komunikace - využití techniky v komunikaci - vyhotovování obchodních písemností	16

Průřezová témata

Protože předmět Komunikace ve službách zasahuje do sféry vzdělávání společenská výchova, etika, morálka, psychologie, různé způsoby komunikace osobní i profesní, řešení neobvyklých situací atp., zasahují i všechna průřezová témata do tohoto předmětu a vzdělávacího obsahu. Jedná se o téma Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. Vždy se jedná o vztahy mezi lidmi, mezi lidmi a prostředím, mezi lidmi a jejich profesí a využívání IKT v profesním i běžném komunikačním prostředí.

5.7.3 MARKETING

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

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

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 důležitostmi marketingu v oblasti služeb, podnikání i firmy.

Pojetí výuky

Výuka je zaměřena na to, aby žáci zvládali podle svých možností a schopností i motivace marketing jako součást profesního i osobního života. 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 měli možnost všichni žáci s rozdílnou učební inteligencí 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.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Marketing (MRK)	Hodinová dotace
3.	- Pojem marketing	32

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

3. ročník

Výsledky vzdělávání Marketing (MRK)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití; - volí a používá základní marketingové nástroje.	1. Marketing Pojem marketing (historie a vývoj marketingu) - produkt - cena, - distribuce – prodejní cesty - propagace – propagační mix - 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	32

Průřezová témata

Vzdělávacím okruhem Marketing jsou zastoupena témata Občan v demokratické společnosti – schopnost morálního úsudku, zdravá profesní míra sebevědomí, schopnost vcítit se a angažovat profesně pro skupinu jiných lidí, zejména sociálně slabých a handicapovaných, aby se cítili v gastronomických i dalších zařízeních ve službách jako rovnocenní všem ostatním klientům.

Tématem Člověk a životní prostředí je zastoupena především ta část vzdělávání (a poté profesního i osobního jednání a vystupování, oblastí třídění odpadů, dobré organizace práce v gastronomických provozech), aby nedocházelo k plýtvání potravinami a svým příkladným jednáním a chováním docílit udržitelného rozvoje. Jedná se tedy o porozumění souvislostí mezi environmentálním, ekonomickým a sociálním aspektem ve vztahu ke zmíněnému udržitelnému rozvoji.

Průřezové téma Člověk a svět práce provází studenty celým vzděláváním v oblasti marketingu, protože připravuje žáky na profesní rozvoj a uplatnění sebe samých. Je důležité, aby žáci pochopili, že sami jsou odpovědní za svůj vlastní život a jsou součástí globálního světa práce a mohou i zde najít uplatnění i v zahraničních provozech, praxích a dalším vzdělávání. Je důležité, aby žáci tzv. „uměli prodat“ své dovednosti a schopnosti například při hledání zaměstnání, prezentacích svých i své firmy atp., znamená to tedy naučit žáky svůj vlastní „marketing“ a marketing firmy atp.

Informační a komunikační technologie je průřezové téma, které dnes prostupuje celou oblastí vzdělávání, profesního i osobního života. Jde jen o to, abychom nezapomínali na osobní komunikaci, která dost často slaví větší úspěch při jednání „face to face“ než elektronická komunikace. Je třeba, aby žáci dokázali zvážit a využít správný typ komunikace pro danou příležitost. Je nutné rovněž dávat pozor na bezpečnost při využívání IT technologií, abychom se vyhnuli zneužití našich osobních i firemních informací.

5.8 EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

5.8.1 EKONOMIKA

Celková hodinová dotace: 96 hodin (0; 1,5; 1,5)

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Předmět je zařazen do 2. a 3. ročníku. Má odborný charakter. Obsahově je zpracován tak, aby prolínal a byl využitelný pro všechny obory vzdělávání, které škola nabízí.

Cílem vzdělávací oblasti Ekonomického vzdělávání a předmětu Ekonomika 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.

Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. 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.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Ekonomika	Hodinová dotace
2.	- základy tržní ekonomiky - podnikání - podnik, hospodaření podniku	48
3.	- finanční vzdělávání - daně	48

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník

Výsledky vzdělávání Ekonomika (EKO)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - používá základní ekonomické pojmy; - definuje trh, tržní subjekty, nabídku, poptávku, zboží, cenu; - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku; - 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; - vypočítá výsledek hospodaření; - rozlišuje plat/mzda; - rozlišuje jednotlivé druhy mzdy; - vypočítá čistou mzdu; - vysvětlí zásady daňové evidence; - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad.	Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výrobní faktory, hospodářský proces - trh, 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 jejich odměňování - mzda časová a úkolová - výpočet mzdy - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady	48

3. ročník

Výsledky vzdělávání Ekonomika (EKO)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - orientuje se v platebním styku - směnění peníze podle kurzovního lístku; - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;	Finanční vzdělávání - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk	48

- 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; - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění.	- úvěrové produkty - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - inflace - Daně - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění	
--	--	--

Průřezová témata

Předmětem se prolínají průřezová témata Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Téma Občan v demokratické společnosti se plně uplatní v učivu 3. ročníku, kde by si žáci měli utvrzovat odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti, odpovědnost za rozvoj své osobnosti a možnosti uplatnění v životě.

Téma Člověk a životní prostředí se prolíná učivem nejen ve 2. ročníku při pochopení tržní ekonomiky a chování jednotlivých subjektů v ní (sociální marketing, povinnosti podnikatelských subjektů z hlediska ekologie), ale i ve 3. ročníku při posuzování důsledků hospodaření s majetkem z hlediska ekonomiky i ekologie, při hodnocení sociálního chování svého i druhých lidí z hlediska zdraví, spotřeby, pracovních postupů a technologií a uvědomění si vlastní odpovědnosti za uchování přírodního prostředí.

Téma Člověk a svět práce je tématem, které se prakticky projevuje ve všech tematických celcích obou ročníků – získáním základních znalostí, vědomostí a dovedností v ekonomické oblasti se žák snaží orientovat při vstupu na trh práce a uvědomí si význam vzdělávání pro pracovní život a úspěšnou kariéru.

Téma Informační a komunikační technologie, především dovednosti získané v této oblasti, je možné využít především v oblasti zpracování referátů na zadaná témata, vyhledávání nejnovějších informací a předpisů, vyplňování dokladů, zpracování získaných informací, jednoduchých výpočtů.

5.9 VÝROBA POKRMŮ

Celková hodinová dotace odborných předmětů: 656 + 240 VH pro všechny ročníky za studium (celkem 240 h během odborného výcviku za všechny ročníky, což představuje 7, 5 VH týdně a 656 VH za všechny ročníky během studia, což znamená $20, 5 + 7,5 = 28$ VH týdně za všechny ročníky týdně).

Vzdělávání je podle zaměření (Číšník, Kuchař – číšník, Kuchař) věnována odpovídající časová dotace tak, aby byla posílena výuka odborného vzdělávání podle zaměření – viz tabulka souladu RVP SOV a ŠVP oboru 65-51-H/01.

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

Předměty odborného vzdělávání mají odborný vzdělávací charakter založený na všeobecných základech vzdělávání. Předměty Technologie a kulinářské dovednosti, Potraviny, nápoje a výživa a Stolničení jsou zařazeny do všech ročníků odborného vzdělávání Kuchař – číšník s rozčleněním na potřeby zaměření oboru ve 3. ročníku.

Cílem předmětů je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin, nápojů a jejich přípravě s podáváním k jednotlivým pokrmům (např. vína). Zohledňují zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů a jejich podávání. Technická vybavenost provozoven je nedílnou součástí technologických příprav, a proto bude zařazována k jednotlivým technologickým postupům.

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.

5.9.1 TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ DOVEDNOSTI

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.

Kuchař – číšník

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti	Hodinová dotace
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 - zařízení pro uchovávání pokrmů - technologické postupy přípravy ostatních pokrmů (drůbeže, ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků), administrace při přípravě pokrmů	80
2.	- předběžné úpravy a tepelné úpravy dle kulinářských technik - technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních druhů mas, administrace při přípravě pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas, administrace při přípravě pokrmů - technologické postupy přípravy ostatních pokrmů (zvěřina), administrace při přípravě pokrmů	32
3.	- 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 - příprava teplých předkrmů - 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	48

První a druhý ročník studia jsou obsahově shodné. Ve 3. ročníku je obsah vzdělávání zaměřen na jednotlivé profilace.

Číšník

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti	Hodinová dotace
3.	- technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně - příprava teplých předkrmů - zahraniční kuchyně - technologické postupy přípravy moučníků - dietní stravování - příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách, progresivní příprava pokrmů - administrativa ve výrobním středisku	16

Kuchař

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu Technologie a kulinářské dovednosti	Hodinová dotace
3.	- 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 - příprava teplých předkrmů - 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	80

Pojetí výuky

Odborné pomůcky pro technologii, 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.

Metody a formy výuky jsou rozepsány v úvodní kapitole. Každý pedagog si aktuálně vybírá vhodné metody a formy potřebné pro daný vzdělávací okruh, potřeby žáků a možnosti pedagoga.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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;	1. 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 nejedlých 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	80

- vnímá jednotlivé typy vývarů, polévek, vloček a zavářek; - vysvětluje techniky postupů přípravy vývarů, polévek, vloček i zavářek; - 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; - 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;	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 10. TPP z drůbeže - předběžná příprava drůbeže - tepelné úpravy hrabavé a vodní drůbeže - úprava šťávy - nádivky (náplně)	
---	---	--

- 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.	- úprava vnitřností 11. TPP z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků - druhy ryb, vlastnosti rybího masa - předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských - tepelné zpracování ryb - použití rybích vnitřností - zpracování ostatních živočichů	
---	---	--

2. ročník

Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
Žák: - rozděluje hovězí maso podle jednotlivých částí a popisuje jeho charakteristické znaky; - provádí 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; - 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;	Technologické postupy přípravy (TPP) z hovězího masa - rozdělení hovězího masa, - charakteristika a vlastnosti masa - tepelné úpravy - 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	32

- 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; - respektuje zásady kulinářských technik přípravy; - 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.	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 - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - pokrmy z jednoho druhu mas - pokrmy ze směsí mletých mas 6. 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 (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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;	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 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 - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů a ostatních surovin 4. Zahraniční kuchyně - charakteristika odlišností zahraničních kuchyní - suroviny a vybrané pokrmy zahraničních kuchyní - krajové speciality	48

- 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; - zdůvodňuje úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby; - 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.	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 - rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě - 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

Číslník

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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;	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 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 - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy 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	48

- 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; - zdůvodňuje úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby; - 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.	- 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 - rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě - 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

Kuchař

Výsledky vzdělávání Technologie a kulinářské dovednosti (TKD)	Rozpis učiva	Hodinová dotace
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; - 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;	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 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 - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy 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	48

- 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; - zdůvodňuje úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby; - 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.	- 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 - rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě - 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	
---	---	--

Průřezová témata

Předmětem se prolínají průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. Vzhledem k tomu, že musí pracovat v týmu, jedná se především o průřezové téma:

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k odpovědnosti za vykonanou práci i proces přípravy, protože se jedná o bezpečnost klientů v oblasti hygienických zásad a pravidel při přípravě pokrmů a rovněž jejich uchovávání. Zároveň musí být tolerantní i k chybám druhých a samozřejmě sebe samého a vzít si ze situace ponaučení. Je rovněž důležité, aby uměli diskutovat o daném problému a koncesuálně ho vyřešit, vyslyšet tedy i názory druhých. Důležité je vytvořit demokratické prostředí nejen v soukromém životě, ale i profesní oblasti a zároveň i ve školním prostředí.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí má těžiště především v třídění odpadu a šetření surovinami. Porozuměním souvislostem mezi environmentálními otázkami, ekonomickými i sociálními aspekty dokáže žák respektovat principy udržitelného rozvoje, což je především v přípravě pokrmů a nápojů velmi důležité, protože jsou to všechno zdroje především z přírody.

Člověk a svět práce se vzdělávací oblasti dotýká velmi úzce, protože žáci jsou připravováni na profesi kuchař – číšník, což je součástí pracovního procesu v gastronomických provozech, výrobních podnicích, odbytu, podnikatelské činnosti, v obchodních provozech, výživovém poradenství atp. Žáci by měli být schopni sami si identifikovat svoje priority a osobní i profesní cíle. Umět zařadit svoje další vzdělávání podle rozvoje a poptávky pracovního trhu. Při rozvoji svých profesních cílů by měli umět definovat své možnosti, schopnosti a úsilí, které tomu chtějí věnovat. Žáci se naučí používat i klíčové právní předpisy ve svém profesním zaměření. Dosažení cílů předpokládá naučit žáky efektivní sebeprezentaci, představit žákům roli kariérového poradenství a Úřadu práce a dalších, třeba i neziskových organizací, které se zabývají profesním i životním poradenstvím.

Informační a komunikační technologie se prolíná osobním i profesním životem každého jedince. Vzdělávání v IKT je propojeno se všemi vzdělávacími oblastmi. Žáci by měli rozlišovat mezi informacemi z mediálních informačních zdrojů a pravdivými použitelnými informacemi.

5.9.2 POTRAVINY, NÁPOJE A VÝŽIVA

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

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.

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

Pojetí výuky

Metody, formy a didaktika výuky předmětu je pojata mezipředmětově, jsou využívány znalosti a dovednosti žáků z oblasti technologie a kulinářských dovedností, vlastních zkušeností, rozšiřujícího výkladu pedagoga, frontální výuky, skupinové práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popisu podle obrázků, promítání videa, diskuse o škodlivém vlivu kouření a alkoholu.

Metody a formy výuky jsou rozepsány v úvodní kapitole. Každý pedagog si aktuálně vybírá vhodné metody a formy potřebné pro daný vzdělávací okruh, potřeby žáků a možnosti pedagoga. Protože se jedná o oblast vzdělávání zahrnující i alkoholické nápoje, je velmi důležité pracovat s těmito tématy tak, aby žáci pochopili a sami si zvnitřnili zdravý životní styl jako svůj vlastní a upevnili si své volné vlastnosti, názory a postoje v osobním i profesním jednání jako odborníka a znalce.

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	32
2.	- maso - vnitřnosti - masné výrobky	32
3.	- drůbež - zvěřina - ryby - koryši a měkkýši - nápoje, nealkoholické a alkoholické - trávicí soustava, proces trávení - směry výživy - diferenciací ve výživě - hygiena výživy	64

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	32

- 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 - cukr řepný, med, náhradní 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.	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 králíčí 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 králíčí 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	32

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, výroba vína, školení a ošetřování vína	64

- 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	
---	---	--

Průřezová témata

Předmětem se prolínají průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. Vzhledem k tomu, že musí pracovat v týmu, jedná se především o průřezové téma:

Občan v demokratické společnost – žáci jsou vedeni k odpovědnosti za vykonanou práci i proces přípravy, protože se jedná o bezpečnost klientů v oblasti hygienických zásad a pravidel při přípravě pokrmů a rovněž jejich uchovávání. Zároveň musí být tolerantní i k chybám druhých a samozřejmě sebe samého a vzít si ze situace ponaučení. Je rovněž důležité, aby uměli diskutovat o daném problému a koncesuálně ho vyřešit, vyslyšet tedy i názory druhých. Důležité je vytvořit demokratické prostředí nejen v soukromém životě, ale i profesní oblasti a zároveň i ve školním prostředí.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí má těžiště především v třídění odpadu a šetření surovinami. Porozuměním souvislostem mezi environmentálními otázkami, ekonomickými i sociálními aspekty dokáže žák respektovat principy udržitelného rozvoje, což je především v přípravě pokrmů a nápojů velmi důležité, protože jsou to všechno zdroje především z přírody.

Člověk a svět práce se vzdělávací oblasti dotýká velmi úzce, protože žáci jsou připravováni na profesi kuchař – číšník, což je součástí pracovního procesu v gastronomických provozech, výrobních podnicích, odbytu, podnikatelské činnosti, v obchodních provozech, výživovém poradenství atp. Žáci by měli být schopni sami si identifikovat svoje priority a osobní i profesní cíle. Umět zařadit svoje další vzdělávání podle rozvoje a poptávky pracovního trhu. Při rozvoji svých profesních cílů by měli umět definovat své možnosti, schopnosti a úsilí, které tomu chtějí věnovat. Žáci se naučí používat i klíčové právní předpisy ve svém profesním zaměření. Dosažení cílů předpokládá naučit žáky efektivní sebe prezentaci, představit žákům roli kariérového poradenství a Úřadu práce a dalších, třeba i neziskových organizací, které se zabývají profesním i životním poradenstvím.

Informační a komunikační technologie se prolíná osobním i profesním životem každého jedince. Vzdělávání v IKT je propojeno se všemi vzdělávacími oblastmi. Žáci

by měli rozlišovat mezi informacemi z mediálních informačních zdrojů a pravdivými použitelnými informacemi.

5.10 ODBYT A OBSLUHA

5.10.1 STOLNIČENÍ

Celková hodinová dotace za studium je 224 vyučovacích hodin.

Pojetí vyučovacího předmětu, jeho charakteristika a cíle

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 předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. 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, 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.

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.

Cílem předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. 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.

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.

Pojetí výuky

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 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.

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	64
2.	- servis studených a teplých nápojů - složitá obsluha – základní forma - složitá obsluha – vyšší forma - slavnostní hostiny - společenská setkání	64
3.	- společenská a zábavní střediska - bary a míšené nápoje - ubytovací zařízení - obsluha v dopravních prostředcích	48

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	80

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	16
----	---	----

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 - zařízení na úseku obsluhy	64

- 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;	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 sommeliér; - 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	64

- 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 - 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;	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 3. Ubytovací zařízení - rozdělení ubytovacích zařízení, pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení - etážový servis	48

- charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích.	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; - 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	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 3. Ubytovací zařízení - rozdělení ubytovacích zařízení, pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení	80

- a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - zná obsluhu na úseku hotelových pokojů; - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích;	- 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; - 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	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	16

- 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 mobiliárem, 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 - nácvik 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 - nácvik 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 obytném středisku; - připraví pracoviště na provoz; - provádí činnosti po ukončení provozu, úklid pracoviště, inventáře; - osvojí si základní pomůcky obsluhujících 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 svačin; - zvládá zakládání inventáře na jednoduché menu; - osvojí si přijímání objednávek hosta a její vyřízení; - ovládá servis jednotlivých chodů.	- členění a kategorizace obytných středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - pracovní činnosti spojené s přípravou obytného 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, svačin - 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;	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO, hygienické předpisy - 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 zvěřin - 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 odbytové 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. Odbytové 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 - speciální úprava 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;	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 - slavnostní obsluha, organizace práce	
---	--	--

- 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.	- 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	- Hygienické požadavky na provoz společného stravování - seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO; - hygienické předpisy - 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 - úprav pokrmů na pánvi, jehle, roštu, rožni, gratinování - úprava pokrmů v papilotě, alobalu - úprava pokrmů v grilovacích kleštích, speciální úpravy - dokončování pokrmů před hostem - 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 - složité majonézy a koktejly - příprava nářezů a studených mís	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.	- 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, Japonsko, Vietnamu - krajové a regionální speciality 5. Návčik 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; - akceptuje specifické stravovací zvyklosti cizinců;	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 - tvary tabulí	praxe průběžně navazuje

- 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.	- 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 - koryši a měkkýši - nápoje, nealkoholické a alkoholické - trávicí soustava, proces trávení - směry výživy - diferenciací 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 alergen 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 - alergen 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 králíčí 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 králíčí 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 - zařízení na úseku obsluhy	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;	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 sommeliér; - 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; - charakterizuje dané typy;	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	praxe průběžně navazuje

- 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.	- 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	
--	--	--

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; - uvede sortiment pokrmů a nápojů vhodný pro dané středisko;	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

- 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

S ohledem na realizaci a potřeby ŠVP oboru Kuchař – číšník bylo nutné zabezpečit vybavení učeben moderními technologiemi. Postupně došlo k instalaci kompletů, které sestávají ze špičkové zvukové i obrazové projekce pro několik druhů nosičů a k dispozici je i snímací zařízení. K datu zavedení výuky podle ŠVP tak bylo vybaveno celkem 6 klasických učeben z celkových 17 kmenových a záměrem je toto projekční zařízení postupně zavádět i v ostatních učebnách. Pro výuku jsou dále využívány odborné učebny: dvě jazykové a tři počítačové učebny, speciální učebna pro gastronomii, cvičná učebna pro gastronomii a stolničení vybavená rovněž moderními technologiemi na kombinovanou výuku, posluchárna, posilovna a tělocvična. Ve dvou z nich jsou mimo běžných moderních technologií instalovány interaktivní tabule. V duchu platných norem je v učebnách postupně měněno vybavení, a to jak nové lavice a židle, tak i osvětlení a s tím související patřičné odstínění a zatemnění. Zařízení školy neslouží žákům jen pro účely výuky, ale také je využíváno při mimoškolní činnosti – škola nabízí velké množství kroužků, pro které je zařízení a vybavení zcela k dispozici.

Praktické vyučování probíhá jak na smluvních pracovištích, tak i na pracovištích školy, a i zde je průběžně realizována modernizaci technologického vybavení. Je vybudována nová učebna praktických dovedností pro obor Kuchař – číšník, 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 a stolničení. Pro obor Stolničení je rovněž v budově školy vybudována nová odborná učebna, v níž žáci získávají praktické dovednosti stolničení a seznamují se i s novými trendy v oboru.

Pedagogové se současně průběžně vzdělávají v nových didaktických metodách, v používání moderních technologií a odborných technologií. Mají možnost navštěvovat různé odborné kurzy (barman, sommeliér, nové trendy a kulinářské techniky, zahraniční kuchyně atp.) Byl vytvořen dostatečný prostor pro podporu jejich osobního i odborného růstu, což však není dořešeno v jejich kariérovém postupu. V poslední době je výsledkem kvalitnějšího vzdělávání v oblasti informačních a komunikačních technologií výrazné zlepšení počítačové gramotnosti pedagogů, což má z pohledu výuky podporované uvedenými technologiemi v dnešní informační společnosti neoddiskutovatelný význam. Učitelé velmi aktivně využívají dotace na SIPVZ a škola musí část prostředků na toto vzdělávání hradit z jiných zdrojů, neboť zájem je značný. V neposlední míře má svůj přínos i zvyšující se kvalita nabídek odborných seminářů, které v posledních letech poskytují vzdělávací centra. Věk pedagogického sboru se již dlouhodobě pohybuje kolem 40 let. Postupně se omlazuje mladými absolventy vysokých škol.

Za odcházející kolegy do důchodu se daří získávat mladé, kvalifikované, kvalitní a nadšené kolegy. Výuka u převážné většiny předmětů je zajištěna plně kvalifikovanými učiteli. Výuka některých odborných předmětů je zajištěna učiteli, a to s ohledem na možnost danou současným systémem vysokých škol. Velký pokrok jsme zaznamenali na úseku odborného výcviku, kde několik učitelů studuje. Důvodem je právě zavádění moderních technologií a nových materiálů a trendů a vnímání potřeby soustavného vzdělávání v této oblasti. Na smluvních pracovištích se škola snaží zajistit kvalitní instruktory.

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. Ve spolupráci s HK ČR škola vyhodnocuje nejlepší absolventy – ti obdrží Osvědčení HK spolu s dokumenty EUROPASS (osvědčení s platností v EU). S OHK také škola konzultuje počty přijímaných žáků a ta pomáhá škole při náborových akcích a při osvětě. S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné, a to při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí (barmanská soutěž pro žáky středních odborných škol, barmanské kurzy, soutěže odbornosti apod.). Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu sponzorují finančně i materiálně. Mezi ty nejvýznamnější patří Plzeňský prazdroj, a.s. 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 a někteří také při realizaci závěrečných zkoušek.

Zpracovali:

ŠVP Kuchař – Číšník zpracoval:

Koordinátor tvorby ŠVP:

Mgr. Dagmar Moravcová

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. Dagmar Moravcová

Ing. Jiří Vandělík

Základy přírodních věd:

Fyzika

Chemie

Biologie a ekologie

Mgr. Dagmar Moravcová

Ing. Jiří Vandělík

Ing. Jiří Vandělík

Matematické vzdělávání:

Matematika

Mgr. Marie Velflová

Vzdělávání pro zdraví

Tělesná výchova

Mgr. Kateřina Strejcová

Vzdělávání v IKT:

Informační a komunikační technologie

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

Mgr. Jitka Pružinová

Ing. Milan Pučálka

Odbyt a obsluha:

Stolničení

Ing. Milan Pučálka

Odborný výcvik:

Jaroslava Dolenská

Ing. Ladislav Břenda

Ing. Milan Pučálka

Mgr. Jaroslav Melša

Jazykové korektury:

Mgr. Jarmila Kovářová

Technické zpracování:

Ing. Věra Průšová



V Příbrami: 26. 8. 2022

Ing. Marcela Hodková
ředitelka školy