Č.j.: GATE/1111/2025



Gastro-technická střední škola Velké Meziříčí
U Světlé 855/36, 594 01 Velké Meziříčí

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

NÁZEV ŠVP: KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

KÓD A NÁZEV OBORU VZDĚLÁVÁNÍ: 65-51-H/01 KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Obsah

1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 3

2. PROFIL ABSOLVENTA 4

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 10

4. UČEBNÍ PLÁN 28

5. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP 30

6. UČEBNÍ OSNOVY 31

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 31
CIZÍ JAZYK - ANGLICKÝ JAZYK 40
CIZÍ JAZYK - NĚMECKÝ JAZYK 49
OBČANSKÁ VÝCHOVA 58
MATEMATIKA 68
CHEMIE 78
FYZIKA 83
ZÁKLADY EKOLOGIE A BIOLOGIE 89
INFORMATIKA 94
TĚLESNÁ VÝCHOVA 103
EKONOMIKA 111
POTRAVINY A VÝŽIVA 119
TECHNOLOGIE 126
STOLNIČENÍ 133
SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE A OBSLUHA 142
ODBORNÝ VÝCVIK 148

7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ 167

8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI TVORBĚ A REALIZACI ŠVP 170

9. CHARAKTERISTIKA ŠKOLY 171

1. Identifikační údaje

Název školy:	Gastro-technická střední škola Velké Meziříčí
Adresa školy:	U Světlé 855/36, 594 01 Velké Meziříčí
Zřizovatel:	Kraj Vysočina Žižkova 57, Jihlava
Název ŠVP:	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:	tříleté denní
Platnost ŠVP:	od 1. září 2025
Ředitelka:	Mgr. Petra Tomanová
Kontakty:	tel: 566 331 911 e-mail: admin@ga-te.cz info@ga-te.cz web: https://www.ga-te.cz

2. Profil absolventa

Název školy:	Gastro-technická střední škola Velké Meziříčí
Adresa školy:	U Světlé 855/36, 594 01 Velké Meziříčí
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Název ŠVP:	KUCHAŘ - ČÍŠNÍK
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem; kvalifikační stupeň EQF 3

Uplatnění absolventa

Absolvent disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent uplatňuje základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař, číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Odborné kompetence absolventa zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK) Kuchař a Číšník, servírka Národní soustavy kvalifikací (NSK).

Výčet základních činností:

- praktické využívání poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- příprava a uspořádávání svého pracoviště ve výrobním středisku,
- posuzování vlastností jednotlivých druhů potravin a nápojů a volba vhodných technologických postupů při zhotovování pokrmů,
- orientace v technologických postupech přípravy pokrmů,
- orientace v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a používání vhodných technologických postupů,
- určování spotřeby základních surovin a konveniencí, normování pokrmů a nápojů a kalkulace jejich ceny,
- kontrola kvality provedené práce,

- příprava pracoviště na provoz,
- sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,
- ovládání základů jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek,
- sestavování menu pro slavnostní příležitosti,
- úprava tabulí pro různé příležitosti,
- ovládání různých způsobů vyúčtování s hostem.

Odborné kompetence

Absolvent je připraven:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- chápe a dodržuje bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem,
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik,
- zná systém péče státu o zdraví pracujících,
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, hosta).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodaří se svými finančními prostředky,
- nakládá se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích

- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností,
- využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu,
- správně využívá způsoby skladování potravin a nápojů,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad

- uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP,
- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní,
- kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- objasní a využívá kulinářské dovednosti.

Ovládat techniku odbytu

- ovládá druhy a techniku odbytu,
- volí vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity

- sjednává odbyt výrobků, zboží a služeb,
- připravuje podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu,
- zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž,
- posoudí senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin,
- sestaví kalkulace cen výrobků a služeb,
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování,
- sestaví nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředky podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název PK	Kód ÚPK	EQF
Kuchař	65-99-H/01	3
Číšník, servírka	65-99-H/02	3

Délka a forma vzdělávání

Tento obor vzdělání lze realizovat v těchto formách vzdělávání:

- 3 roky v denní formě vzdělávání,
- 1 až 2 roky v denní formě vzdělávání pro uchazeče, kteří získali střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo střední vzdělání s výučním listem v jiném oboru vzdělání.

Dosažený stupeň vzdělání

- střední vzdělání s výučním listem,
- kvalifikační úroveň EQF 3

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.
Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou, žák obdrží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Průřezová témata

Člověk v demokratické společnosti
Je pokryto předměty:
český jazyk a literatura, anglický jazyk, německý jazyk, občanská výchova, tělesná výchova, ekonomika, potraviny a výživa, odborný výcvik.

Člověk a životní prostředí
Je pokryto předměty:
český jazyk a literatura, anglický jazyk, německý jazyk, občanská výchova, chemie, fyzika, základy ekologie a biologie, tělesná výchova, potraviny a výživa, stolničení, speciální technologie a obsluha, odborný výcvik.

Člověk a svět práce
Je pokryto předměty:
občanská výchova, fyzika, ekonomika, potraviny a výživa, speciální technologie a obsluha, odborný výcvik.

Člověk a digitální svět
Je pokryto předměty:
anglický jazyk, německý jazyk, matematika, fyzika, informatika, stolničení, speciální technologie a obsluha, odborný výcvik.

Finanční gramotnost
Je pokryto předměty:
občanská výchova, ekonomika.

Další kompetence k finanční gramotnosti získávaní žáci uceleně ve 3. ročníku ve dvoudenním kurzu s názvem **Finanční gramotnost.** Součástí je workshop, ve kterém so žáci sestaví vlastní rodinný rozpočet. Obsahem kurzu je:

1. **Pojem finanční gramotnost**
   A) Informační gramotnost
   B) Peněžní gramotnost
      Peníze, historie, funkce peněz
      Druhy platebního styku
      Druhy platebních karet

Bankovní systém - ČNB, nástroje a cíle, peněžní politika

C) Cenová gramotnost – cena – metody tvorby cen

2. **Rodinný rozpočet** – bilance příjmů a výdajů obyvatelstva
   A) Příjmy – odměňování pracovníků, výpočet jednotlivých složek mzdy, sociální a nemocenské zabezpečení
   B) Výdaje – mimotržní a tržní výdaje, výdaje za jednotlivé položky spotřebního koše domácností
3. **Přebytkový rozpočet** – funkce peněz, finanční trhy (strategická a běžná rozhodování)
   A) Spoření
      Stavební spoření
      Spořicí účet
      Termínový vklad
      Penzijní připojištění
   B) Investice – investiční zásady
      Cenné papíry – akcie, dluhopisy
      Podílové fondy
4. **Schodkový rozpočet** - zdroje financování
   A) Úvěry
      Podstata a účel úvěrů
      Druhy úvěrů
      Úrok, RPSN
      Úvěrová smlouva, náležitosti, požadavky
   B) Leasing
      Operativní
      Finanční
5. **Předlužení, exekuce, osobní bankrot**
6. **Ochrana spotřebitele** - hospodářská soutěže, nekalá soutěž, ÚOHS
7. **Rizika v osobním a podnikatelském životě**
      Pojišťovnictví, druhy pojištění

3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název ŠVP: **Kuchař - číšník**
Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní
Datum platnosti: 1. září. 2025

Popis celkového pojetí vzdělávání

Cílem je naučit žáky požadovaným vědomostem a dovednostem a vštípit jim tak klíčové kompetence pro jejich další profesní dráhu. Základem je důraz na provázanost klasické frontální výuky s výukou individuální či skupinovou. **V rámci výuky či reprezentace vysílá škola žáky na různé akce a hradí jim např. startovné, suroviny pro nácvik na soutěž apod.**
Odborné kompetence absolventa zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK) **„Kuchař“ kód 65-99-H/01, úroveň 3 a „Číšník, servírka“ kód 65-99-H/02, úroveň 3** Národní soustavy kvalifikací (NSK).

Název odborné způsobilosti	Předmět - ročník
1. Příprava minutek, 65-004-H	
a) Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	TEC - 3. ročník
b) Přejímka potravinářských surovin	ODV - 3. ročník
c) Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	STO - 3. ročník
d) Příprava surovin pro výrobu jídel	TEC - 2. ročník
e) Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	TEC - 2. ročník
f) Příprava pokrmů a specialit na objednávku	ODV - 3. ročník

g) Zpracování a úprava polotovarů	ODV - 3. ročník
h) Nakládání s inventářem	STO - 2. ročník
i) Skladování potravinářských surovin	PAV - 2. ročník
j) Obsluha technologických zařízení v provozu	ODV - 3. ročník
k) Organizování práce v provozu	ODV - 3. ročník
l) Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	ODV - 3. ročník
2. Příprava pokrmů studené kuchyně, 65-002-H	
a) Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	TEC - 3. ročník
b) Přejímka potravinářských surovin	ODV - 3. ročník
c) Příprava surovin pro výrobu jídel	ODV - 3. ročník
d) Příprava produktů běžné studené kuchyně	ODV - 3. ročník
e) Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti	ODV - 3. ročník
f) Zpracování a úprava polotovarů	ODV - 3. ročník
g) Nakládání s inventářem	STO - 2. ročník
h) Skladování potravinářských surovin	ODV - 1. ročník
i) Obsluha technologických zařízení v provozu	ODV - 1. ročník
j) Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	ODV - 1. ročník
k) Organizování práce v gastronomickém provozu	ODV - 1. ročník
3. Příprava teplých pokrmů, 65-001-H	
a) Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	TEC - 1. ročník
b) Přejímka potravinářských surovin	TEC - 1. ročník

c) Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	STO - 2. ročník
d) Příprava surovin pro výrobu jídel	ODV - 1. ročník
e) Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	TEC - 2. ročník
f) Příprava teplých pokrmů podle receptur	ODV - 1. ročník
g) Zpracování a úprava polotovarů	ODV - 1. ročník
h) Příprava moučníků	ODV - 1. ročník
i) Regenerace pokrmů	TEC - 1. ročník
j) Nakládání s inventářem	STO - 1. ročník
k) Skladování potravinářských surovin	PAV - 1. ročník
l) Obsluha technologických zařízení v provozu	ODV - 2. ročník
m) Organizování práce v gastronomickém provozu	ODV - 2. ročník
n) Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	ODV - 2. ročník
4. Složitá obsluha hostů, 65-008-H	
a) Vyúčtování tržeb	STO - 1. ročník
b) Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku	ODV - 1. ročník
c) Vyřizování objednávek hostů	ODV - 1. ročník
d) Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	STO - 1. ročník
e) Inkasování plateb od hostů	ODV - 1. ročník
f) Příprava a podávání nápojů	ODV - 1. ročník
g) Ošetřování a skladování nápojů	ODV - 2. ročník
h) Nakládání s inventářem	ODV - 2. ročník

i) Skladování potravinářských surovin	PAV - 2. ročník
j) Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí	STO - 2. ročník
k) Příprava a výzdoba tabulí a prostor	STO - 3. ročník
l) Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	ODV - 1. ročník
m) Obsluha zařízení v odbytovém středisku	ODV - 2. ročník
n) Obsluha výčepních zařízení	ODV - 2. ročník
o) Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou	ODV - 2. ročník
p) Výroba míchaných nápojů	ODV - 3. ročník
q) Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	STO - 1. ročník
r) Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích	STO - 3. ročník
s) Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	ODV - 1. ročník

Rozpis klíčových kompetencí do jednotlivých předmětů

Klíčové kompetence budou rozvíjeny při výuce ve škole, při besedách a exkurzích, zapojením do sportovních a vědomostních soutěží.

1. Kompetence k učení	**Předmět**
1.1 Žák je schopen se trvale efektivně učit,	ANJ, NEJ
1.2 ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim,	ČJL
1.3 umí uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace,	ČJL, CHE, FYZ, INF
1.4 zvládá s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky,	ANJ, NEJ, INF
1.5 využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí,	ZEB

1.6	dokáže zhodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí,	PAV, TEC, STO
1.7	zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru.	CHE

2. Kompetence k řešení problémů		**Předmět**
2.1	Žák rozumí zadávaným úkolům, dokáže určit jádro problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, zvládá vyhodnocení a ověření správnosti zvoleného postupu a dosažené výsledky,	MAT
2.2	využívá při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace,	MAT, FYZ
2.3	správně volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve,	ODV
2.4	dokáže spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).	MAT

3. Komunikativní kompetence		**Předmět**
3.1	Žák vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,	ČJL, OBV, MAT, ZEB, INF, PAV, TEC, STO, SPT, ODV
3.2	umí formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,	ČJL, FYZ
3.3	dokáže se aktivně účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje,	OBV, MAT, CHE, ZEB, INF, TEV, PAV, TEC, STO, SPT
3.4	zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,	ČJL
3.5	dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii,	CHE, PAV, STO, SPT, ODV
3.6	zvládá písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí,	FYZ
3.7	vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování,	OBV, ODV
3.8	dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce,	ANJ, NEJ

3.9	dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě),	ANJ, NEJ
3.10	chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění.	ANJ, NEJ

4. Personální a sociální kompetence		**Předmět**
4.1	Žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, dokáže odhadnout důsledky svého jednání a chování v různých situacích,	OBV, TEV
4.2	umí si stanovovat cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,	OBV, TEV, SPT, ODV
4.3	reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, dokáže přijímat radu i kritiku	EKO, STO, SPT, ODV
4.4	ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,	ČJL, OBV, STO
4.5	má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí,	TEV
4.6	zvládá adaptaci na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje, je připraven na řešení svých sociálních i ekonomických záležitosti, je finančně gramotný,	OBV
4.7	dokáže pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	ČJL, TEV, STO, SPT, ODV
4.8	umí přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,	TEV, EKO, STO, SPT, ODV
4.9	podílí se na práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých,	ČJL, ODV
4.10	přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.	ČJL, OBV

5. Občanské kompetence a kulturní povědomí		**Předmět**
5.1	Žák jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,	OBV

5.2	dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci,	OBV
5.3	jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,	OBV
5.4	uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,	OBV
5.5	zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě,	OBV
5.6	chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,	ZEB
5.7	uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,	ZEB, TEV
5.8	uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,	ČJL
5.9	podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah.	ČJL

6. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám		**Předmět**
6.1	Žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám,	OBV, EKO, PAV
6.2	má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze,	EKO, PAV, ODV
6.3	má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady,	EKO, ODV
6.4	umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání,	OBV
6.5	umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle,	EKO
6.6	zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků,	EKO

6.7 rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.	EKO

7. Matematické kompetence	**Předmět**
7.1 Žák správně používá a převádí běžné jednotky,	MAT
7.2 umí používat pojmy kvantifikujícího charakteru,	MAT, INF
7.3 čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.),	MAT, INF
7.4 dokáže provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy,	MAT, INF
7.5 využívá vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů,	MAT, ODV
7.6 aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru,	MAT
7.7 aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.	MAT

8. Digitální kompetence	**Předmět**
8.1 Žák ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;	INF, EKO, CJL, ANJ, MAT
8.2 získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;	INF
8.3 vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;	CHE, FYZ, ZEB, INF

8.4	navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;	CHE, INF, OBV
8.5	vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;	OBV, INF
8.6	předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné i duševní zdraví i zdraví ostatních“ při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.	OBV, INF

9. Odborné kompetence		**Předmět**
9.1	Žák provádí odborné práce na úseku vaření i obsluhy, tj. uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, ovládá technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, ovládá techniku odbytu, vykonává obchodně-provozní aktivity,	TEC, STO, ODV
9.2	dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,	TEC, STO, ODV
9.3	usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,	ODV
9.4	jedná ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje.	ODV

Rozpis průřezových témat do jednotlivých předmětů

V rámci jednotlivých předmětů budou začleněna průřezová témata typická pro daný předmět. Konkretizace daného průřezového tématu je součástí učební osnovy daného předmětu.

1. Člověk v demokratické společnosti		**Předmět**
1.1	Schopnost žáka mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,	ANJ, NEJ, PAV
1.2	být připraven klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení,	ANJ, NEJ

1.3	být ochoten a schopen se celoživotně vzdělávat,	ODV
1.4	hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní,	ČJL, OBV, TEV, PAV, ODV
1.5	odolávat myšlenkové manipulaci,	ČJL, OBV
1.6	umět se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby,	ANJ, NEJ, TEV, PAV, ODV
1.7	umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení,	OBV
1.8	angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech,	ANJ, NEJ
1.9	vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace.	ČJL, OBV

2. Člověk a životní prostředí		**Předmět**
2.1	Schopnost žáka pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy,	ČJL, ZEB
2.2	porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji,	ZEB, ODV
2.3	respektovat principy udržitelného rozvoje,	FYZ, ZEB, TEV
2.4	získat přehledu o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje,	ANJ, NEJ, OBV, PAV, STO
2.5	pochopit odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů,	CHE, ZEB, SPT
2.6	osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.	ANJ, NEJ, FYZ, TEV, ODV

3. Člověk a svět práce	**Předmět**
3.1 Schopnost žáka uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře,	FYZ
3.2 orientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání,	OBV, PAV, ODV
3.3 umět vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu,	EKO
3.4 naučit se vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů,	EKO, SPT
3.5 zvládnout písemnou i verbální prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority,	FYZ, EKO
3.6 pochopit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy,	EKO
3.7 orientovat se ve službách zaměstnanosti, umět účelně využívání jejich informační zázemí.	EKO, ODV

4. Člověk a digitální svět	**Začlenění do předmětu**
4.1 Žáci jsou vedeni k tomu, aby: se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;	CJL, INF, OBV, EKO, ANJ, SPT, ODV, PAV, ZEB, CHE
4.2 byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;	INF

4.3	využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;	INF, ODV, SPT, PAV
4.4	využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;	INF, ODV
4.5	vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;	INF
4.6	chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;	INF, OBV
4.7	při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;	INF, OBV
4.8	znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých[1] a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;	INF, EKO, OBV
4.9	při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; byli si vědomi neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních;	INF, OBV
4.10	navrhovali taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie;	INF
4.11	rozeznávali běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradili si s ní, v případě závažného problému vyhledali pomoc.	INF

[1] Viz § 66, odst. 6 zákona č. 110/2019 Sb., zákon o zpracování osobních údajů

4. Finanční gramotnost		**Předmět**
5.1	Schopnost žáka používat nejběžnější platební nástroje, směnit peníze za použití kursovního lístku, vysvětlit tvorbu ceny, vysvětlit podstatu inflace a její důsledky,	EKO
5.2	rozlišit pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestavit rozpočet domácnosti, navrhnout jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti,	OBV, EKO
5.3	navrhnout způsoby, jak využit volné finanční prostředky, vybrat nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků, vybrat nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby,	EKO
5.4	na přikladu vysvětlit jak uplatňovat práva spotřebitele, na přikladu ukázat možně důsledky neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek.	OBV, EKO

Organizace a metody výuky

1. ročník TEV - frontální a skupinová výuka
ODV - skupinová výuka
2. ročník TEV - frontální a skupinová výuka
- samostatné vyhledávání informací na internetu, zpracování výsledků
ODV - individuální výuka na reálných pracovištích
- skupinová výuka
3. ročník TEV - frontální a skupinová výuka
- samostatné vyhledávání informací na internetu a v literatuře, zpracování výsledků
- řešení problémů
ODV - individuální výuka na reálných pracovištích
- skupinová výuka

Cílem je propojit efektivní frontální výuku s výukou individuální a skupinovou. Postupně bude docházet k převaze individuální výuky, aby v posledním ročníku byl student schopen samostatné práce s vědomím plné odpovědnosti za výsledek vykonané práce.

Besedy, přednášky

Během studia absolvují žáci besedy a přednášky v oblasti prevence patologických jevů, kriminality a uplatnění na trhu práce. Žáci se také zúčastňují různých soutěží (znalostní, jazykové, odborné), ve třetím ročníku jsou to především soutěže v odborných dovednostech.

Způsob hodnocení žáků

Škola má žáky naučit požadovaným vědomostem a dovednostem a vštípit jim tak klíčové kompetence pro jejich další profesní kariéru. Vzhledem k nízké motivaci žáků dané věkové kategorie a různé úrovni vědomostí žáků z různých škol je třeba nejdříve jejich srovnání. Další hodnocení bude zaměřeno především na motivační a informativní funkci. Přesto je nutné pravidelné ověřování studijních výsledků:

- v každém předmětu bude žák přezkoušen alespoň 2x za každé pololetí, a to písemnou formou (testy) nebo formou ústní s důrazem na plynulý a samostatný projev (dle povahy předmětu),
- za 1. pololetí se vydává žákovi výpis z vysvědčení,
- za 2. pololetí se vydává žákovi vysvědčení, pokud úspěšně ukončil daný ročník nebo v jeho hodnocení jsou více než dvě nedostatečné a tím nemůže konat opravné zkoušky,
- hodnocení výsledků vzdělávání ve výpisu z vysvědčení jakož i na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací,
- vědomosti žáků jsou hodnoceny těmito klasifikačními stupni:
    a) výborný,
    b) chvalitebný,
    c) dobrý,
    d) dostatečný,
    e) nedostatečný,
- bližší podrobnosti hodnocení stanoví školní řád – Hodnocení výsledků vzdělávání žáků,
- učitel odborného výcviku hodnotí navíc několik základních aspektů, a to:
    a) zvládnutí učiva,
    b) dodržování pravidel BOZP a PO,
    c) aktivní přístup k řešení problémů,
    d) pořádek na pracovišti,
    e) hodnocení soutěží v odborných dovednostech v jednotlivých ročnících.

Podpora žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Podpora žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (dále SVS) vychází ze školského zákona v platném znění a Vyhlášky č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných v platném znění.

Podpůrná opatření

Záměrem školy je zpřístupnění vzdělávání co nejširšímu spektru žáků a jejich začlenění do kolektivu. Žáci se SVP mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření (nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka) školou a školským zařízením spočívající v

a) poradenské pomoci školy a školského poradenského zařízení (dále ŠPZ),
b) úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání a školských služeb, včetně zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče a včetně prodloužení délky středního vzdělávání až o dva roky,
c) úpravě podmínek přijímání ke vzdělávání a ukončování vzdělávání,
d) použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek,…,
e) úpravě očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených rámcovými vzdělávacími programy,
f) vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
g) využití asistenta pedagoga,
h) využití dalšího pedagogického pracovníka, tlumočníka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící nebo možnosti působení osob poskytujících žákovi po dobu jeho pobytu ve škole nebo školském zařízení podporu,
i) poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených.

Podpůrná opatření (dále PO) jsou členěna do pěti stupňů podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti. PO různých druhů nebo stupňů lze kombinovat.

PO prvního stupně uplatňuje škola bez doporučení ŠPZ zajištěním účelné podpory žáka s minimální úpravou metod, organizace a hodnocení vzdělávání. Pokud toto nestačí, škola doporučí žákovi využít pomoci ŠPZ. Žákovi pak mohou být přiznána (na základě doporučení a s předchozím písemným informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka) PO druhého až pátého stupně.

Nadaní a mimořádně nadaní žáci

Ředitelka školy může poskytnout podporu mimořádně nadanému žákovi, umožnit mu výuku předmětu ve vyšším ročníku či žáka přeřadit do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku. Podmínkou přeřazení je vykonání zkoušek z učiva nebo části učiva ročníku, který žák nebude absolvovat. Obsah a rozsah zkoušek stanoví ředitelka školy.

Škola podporuje rozvoj mimořádně nadaných žáků a nadaných žáků, individuálně s nimi pracuje s ohledem na charakter daného studijního oboru. Škola těmto žáků umožňuje vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Nadaní žáci se mohou zúčastnit různých soutěží, olympiád a projektů, umožňujících srovnání v národním i mezinárodním měřítku. Tato oblast zahrnuje i práci se žáky, kteří mají úpravu organizace studia z důvodu sportovní přípravy.

Nadaným žákům škola umožní pracovat na počítači, individuálně pracovat s naučnou literaturou, jsou jim zadávány náročnější samostatné úkoly, jsou pověřováni vedením a řízením skupin.

Škola nabízí v rámci přípravy na zahraniční odbornou praxi kurz italského jazyka.

Nadaní žáci jsou odbornými učiteli připravováni na regionální i celostátní soutěže v mnoha oblastech odborného vzdělávání i všeobecného vzdělávání (jazykové olympiády, sportovní soutěže aj.).

Pohybově nadaní žáci jsou podporováni v rozvíjení všech pohybových aktivit, především těch, kde žák projevuje největší zájem a talent. Žáci jsou zapojováni do sportovních soutěží v rámci školy, domova mládeže, nebo mimo ně.

Žáky vedeme k rovnému přístupu k méně nadaným spolužákům, k toleranci a ochotě pomáhat slabším.

Individuální vzdělávací plán

Ředitelka školy může s písemným doporučením ŠPZ povolit žákovi se SVP nebo s mimořádným nadáním na žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka, vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu (dále IVP). IVP vypracovává třídní učitel a výchovný poradce ve spolupráci se ŠPZ, zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem.

Prevence sociálně patologických jevů

Škola se systematicky věnuje prevenci sociálně patologických jevů. Školní metodik sociálně patologických jevů každoročně zpracovává, realizuje a vyhodnocuje Minimální preventivní program včetně plánu besed, přednášek a dalších výchovných, vzdělávacích, kulturních akcí a metodického postupu při řešení nejčastějších problémových případů ve škole (návykové látky, šikana, záškoláctví,…). Do těchto aktivit patří i adaptační kurzy pro žáky 1. ročníků, interaktivní besedy v rámci grantového sociálního programu Prevence kriminality,…

Adaptační kurzy a další akce přispívají k začlenění žáků ohrožených sociálně patologickými jevy pocházející z odlišného kulturního prostředí nebo vyrůstajících v jiných životních podmínkách. Škola umožňuje těmto žákům zapůjčení knih a studijních materiálů pořízených z fondu školy. Soustavnou a cílenou pozornost věnuje škola prevenci nežádoucích sociálních projevů v chování žáků.

Přijímací zkouška, závěrečná zkouška

Žákům se SVP mající zdravotní předpoklady vzdělávat se v učebním oboru, je umožněno podat přihlášku ke vzdělávání, uzpůsobit individuálně průběh vzdělávání a posléze vykonat závěrečnou zkoušku v požadovaném rozsahu a způsobem zohledňující jejich specifické vzdělávací potřeby doporučené ŠPZ.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Přijímací řízení vychází z obecných podmínek zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen „školský zákon“) v platném znění v souladu s vyhláškou, kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ve vzdělávání ve střední škole a organizaci přijímacího řízení do prvního ročníku vzdělávání ve středních školách.

Ke studiu mohou být přijati uchazeči na základě přijímacího řízení po ukončení povinné školní docházky. Aktuální kritéria přijímacího řízení pro daný školní rok stanoví ředitelka školy**.**

Způsob ukončování vzdělávání

Stupněm vzdělání je střední vzdělání s výučním listem.

Závěrečná zkouška osahuje učivo ze všech odborných předmětů a skládá se z písemné praktické a ústní části. Ústní část obsahuje i obecný přehled o světě práce.

Zadávání jednotné závěrečné zkoušky probíhá v souladu s platnou legislativou dle vyhlášky o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Žák s přiznaným uzpůsobením podmínek pro konání závěrečné zkoušky koná závěrečnou zkoušku za podmínek odpovídajících jeho znevýhodnění.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany

Neoddělitelnou součástí je problematika BOZP a PO a hygieny práce.

Ve výchovně vzdělávacím procesu vychází výchova k dané problematice z platných právních předpisů, zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad musí směřovat od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro obor Podnikání.

V učebních prostorách je třeba vytvořit nezbytné podmínky pro zajištění bezpečnosti, požární ochrany a hygieny práce. Pokud to vyžaduje charakter činností, stanoví učební osnova z hlediska bezpečnosti a hygieny práce podmínky, za kterých je možné výuku provádět. Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy, s technologickými postupy,
- používání technického zařízení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
- vykonávání stanoveného dohledu a dozoru.

4. Učební plán

UČEBNÍ PLÁN ŠVP

Název ŠVP: **KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní
Datum platnosti: od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	**Zkr.**	**Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku**			**Celkem**
Ročník		**1.**	**2.**	**3.**	
Všeobecně vzdělávací		**13**	**10**	**8**	**31**
Český jazyk a literatura	CJL	2	2	1	5
Cizí jazyk I – anglický jazyk	CIJ I	2	2	2	6
Cizí jazyk II – německý jazyk	CIJ II	1	1	2	4
Občanská výchova	OBV	1	1	1	3
Matematika	MAT	2	1	1	4
Chemie	CHE	0,5	1	0	1,5
Fyzika	FYZ	0,5	0	0	0,5
Základy ekologie a biologie	ZEB	1	0	0	1
Informatika	INF	2	1	0	3
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	3
Odborné		**4**	**6,5**	**8,5**	**19**
Ekonomika	EKO	0	1	2	3
Potraviny a výživa	PAV	1,5	2	1	4,5

Technologie	TEC	1,5	1,5	2	5
Stolničení	STO	1	1,5	2	4,5
Speciální technologie a obsluha	SPT	0	0,5	1,5	2
Odborný výcvik	**ODV**	**15**	**17,5**	**17,5**	**50**
Celkem		**32**	**34**	**34**	**100**

Poznámky k učebnímu plánu

1. Vzdělávací oblast „Jazykové vzdělávání“ obsahuje 3 jazyky, a to český jazyk a literatura, cizí jazyk I - anglický jazyk a cizí jazyk II - německý jazyk.
2. Vzdělávací oblast přírodovědné vzdělávání se dělí na předmět chemie, vyučovaný v prvním a druhém ročníku, předmět fyzika, vyučovaný v prvním ročníku a předmět základy ekologie a biologie, vyučovaný v prvním ročníku.
3. V rámci vzdělávání pro zdraví je kromě tělesné výchovy zařazen lyžařský kurz (1. ročník), tématika Ochrana člověka za mimořádných situací (v každém ročníku 6 hodin – 1 den v závěru školního roku) a První pomoc (2. ročník – tříhodinový kurz).
4. Všechny předměty uvedené v učebním plánu jsou povinné.
5. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a na smluvních pracovištích.

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce

Činnosti	**Počet týdnů v ročníku**		
	1.	**2.**	**3.**
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	33
Lyžařský kurz	1	-	-
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.	6	7	5
Závěrečná zkouška	-	-	2
CELKEM	**40**	**40**	**40**

5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počty hodin za dobu studia dle RVP		Předměty	Plánované počty hodin za dobu studia dle ŠVP		Využití disponib. hodin
	týdenní	celkové		týdenní	celkové	
Jazykové vzdělávání						
- český jazyk	**3**	**96**	Český jazyk a literatura	3	99	
- cizí jazyk	**6**	**192**	Cizí jazyk I Cizí jazyk II	6 4	198 132	4
Společenskovědní vzdělávání	**3**	**96**	Občanská nauka	3	99	
Přírodovědné vzdělávání	**4**	**128**	Chemie	1,5	49,5	
			Fyzika	0,5	16,5	
			Základy ekologie a biologie	1	33	
Matematické vzdělávání	**4**	**128**	Matematika	4	132	
Estetické vzdělávání	**2**	**64**	Český jazyk a literatura	2	66	
Vzdělávání pro zdraví	**3**	**96**	Tělesná výchova	3	99	
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	**3**	**96**	Informatika	3	99	
Ekonomické vzdělávání	**3**	**96**	Ekonomika	3	99	
Výroba pokrmů	**10**	**320**	Potraviny a výživa	4,5	148,5	
			Technologie	5	165	1
			Odborný výcvik	25	825	21
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	4,5	148,5	
			Odborný výcvik	25	825	21
Komunikace ve službách	2	64	Speciální technologie a obsluha	2	66	
Disponibilní hodiny	**47**	**1504**				
CELKEM	**96**	**3072**		**100**	**3300**	**47**

6. Učební osnovy

UČEBNÍ OSNOVA – ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- vysvětlit žákům systém mateřského jazyka,
- vést žáky k uplatňování mateřského jazyka v rovině vnímání, pochopení a správného užití,
- umožnit žákům využívat jazykových vědomostí a dovedností v praxi, vyjadřovat se srozumitelně a souvisle, formulovat a obhajovat své názory,
- umožnit žákům pochopit význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění,
- vést žáky k získávání a kritickému hodnocení informací,
- utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám různých kultur,
- přispívat ke kultivaci žáků,
- pomáhat formovat postoje žáka a jeho hodnotový systém,
- vést k esteticky tvořivým aktivitám,
- orientovat se v dějinách literatury a umění,
- uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace.

b) Charakteristika učiva

- zdokonalování a prohlubování jazykových dovedností a vědomostí,
- komunikační a slohová výchova,
- práce s textem a získávání informací,
- umění a literatura,
- práce s literárním textem,
- kultura.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- mít vhodnou míru sebevědomí,

- být schopen sebehodnocení,
- tvořit si vlastní úsudek,
- jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí.

d) Pojetí výuky

- vyučování probíhá ve třídě nebo učebně USV, tj. učebna společenských věd,
- žáci pracují samostatně nebo ve skupinách,
- žáci používají a využívají různé učební pomůcky (učebnice, pravidla pravopisu, slovníky),
- žáci zpracovávají informace z médií (tisk, televize, internet),
- žáci si vedou sešit a provádí zápisky,
- v hodinách jsou střídány různé činnosti,
- metody a formy práce jsou používány s ohledem na individuální potřeby žáků a na vyskytující se poruchy učení,
- součástí výuky jsou návštěvy kin, divadel, knihoven, výstav, poslech ukázek a sledování videa.

e) Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení,
- písemné zkoušení pomocí testů, prověrek, samostatných prací,
- zohlednění aktivity,
- zohlednění schopnosti kultivovaně vystupovat a prezentovat své názory.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim,
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

b) Komunikativní kompetence

- formulovat jazykově správně, srozumitelně a souvisle své myšlenky v mluvené i psané podobě,
- zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z různých textů nebo projevů,
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

c) Personální a sociální kompetence

- pracovat v týmu,
- vhodně reagovat na postoje, názory a jednání druhých lidí,
- podílet se na práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých,
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

d) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

e) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti

- posilovat komunikační schopnosti slovem i písmem a mediální gramotnost,
- vytvářit demokratické prostředí ve třídě i škole,
- upevňovat slušné chování k sobě navzájem,
- kriticky přistupovat k médiím a vybírat poučení i zábavu.

b) Člověk a životní prostředí

- pochopit zásadní význam přírody a životního prostředí pro člověka.

c) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA - ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - orientuje se v soustavě jazyků - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu a dialekty, rozpoznává stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny - řídí se zásadami správné výslovnosti - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - orientuje se ve výstavbě textu - ovládá a uplatňuje základní principy jeho výstavby - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky	**1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností** 1.1 jazyk jako nástroj dorozumění, druhy jazyků, národní jazyk, ukázky *(KK 5.9)* 1.2 druhy písma ve světě 1.3 slovanské jazyky, ukázky 1.4 čeština, její vznik a vývoj *(KK 5.8)* 1.5 výslovnost češtiny, přízvuk 1.6 hlavní principy českého pravopisu 1.7 práce s Pravidly českého pravopisu 1.8 tvoření slov, řetězce 1.9 slovní zásoba a její styl *(KK 3.1)* 1.10 spisovná a nespisovná čeština *(KK 3.1)* 1.11 odborné termíny, jejich správné užití *(KK 9.1)* 1.12 cizí slova, ekvivalenty v českém jazyku *(KK 3.1, MV ANJ)* 1.13 práce se Slovníkem cizích slov 1.14 skladba 1.15 záměna typů vět a souvětí 1.16 vysvětlování odborného textu *(PT 2.1)*	66 **33** 1 1 1 1 2 2 8 4 1 1 1 1 2 4 1 2
- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	**2. Umění a literatura** 2.1 druhy umění *(PT 2.1)* 2.2 co je kultura *(PT 2.1)* 2.3 vývoj literatury od nejstarších dob do konce 19. století *(MV ANJ, NEJ)*	**19** 2 1 16
- samostatně vyhledává informace v této oblasti	**3. Práce s literárním textem** *(MV INF)* 3.1 literární druhy	**7** 2

- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele od nejstarší literatury do konce 19. století - interpretuje text a diskutuje o něm	3.2 literární žánry 3.3 vlastní tvorba textu *(PT 1.4)*	2 3
- popíše vhodné společenské chování v dané situaci	**4. Kultura** 4.1 přehled kulturních institucí *(PT 1.6)* 4.2 společenská kultura *(PT 1.4)* 4.3 architektura	**7** 1 4 2

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - vhodně se prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je s to přednést krátký projev - vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu a rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici projevu, jeho slovní zásobu a skladbu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	**5. Komunikační a slohová výchova** 5.1 základy rétoriky - slohotvorní činitelé *(KK 3.1, MV OBV, EKO)* 5.2 komunikační situace - verbální komunikace *(KK 4.10, MV OBV, EKO)* 5.3 diskuse – principy, funkce diskutujících *(PT 1.4, MV OBV, EKO)* 5.4 nácvik diskuse *(KK 3.2, 4.4, MV OBV, EKO)* 5.5 procvičení situací *(KK 4.7, 4.9, MV OBV, EKO)* 5.6 přijímací pohovor *(MV OBV, EKO)* 5.7 osnova *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.8 životopis *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.9 žádost o místo *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.10 zápis z porady *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.11 technická zpráva *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.12 inzerát *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.13 odpověď na inzerát *(KK 3.4, MV OBV, EKO)* 5.14 blahopřání *(KK 3.4)* 5.15 opakování pravopisu *(KK 3.2)*	66 33 1 1 1 2 4 2 1 3 3 2 2 1 1 1 8
- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	**6. Umění a literatura** *(PT 2.1, MV ANJ, NEJ)* 2.1 odraz společnosti v literatuře 2.2 vývoj literatury ve 20. století	**15** 3 12
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - text interpretuje a debatuje o něm - uvede hlavní literární směry a jejich významní představitelé 20. století	**7. Práce s literárním textem** 7.1 základní pojmy z teorie literatury 7.2 vlastní tvorba *(PT 1.6)* 7.3 rozbory textů *(PT 1.6)*	**12** 4 4 4
- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	**8. Kultura** 8.1 kultura bydlení a odívání	**6** 2

	8.2 lidová kultura a tradice 8.3 média a reklama *(PT 1.6)*	2 2

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - sestaví základní projevy administrativního stylu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky	**9. Komunikační a slohová výchova** 9.1 hlavní principy českého pravopisu 9.2 návod činnosti *(KK 3.4)* 9.3 popis, odborný popis *(KK 3.4)* 9.4 vyprávění	33 **10** 1 2 3 4
- má přehled o knihovnách a jejich službách - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - vysvětlí obsah textu	**10. Práce s textem a získávání informací** 10.1 knihovny, způsob výpůjček *(MV INF)* 10.2 časopisy, výběr *(MV INF)* 10.3 práce se slovníky a příručkami *(KK 1.3, MV INF)* 10.4 návštěva knihovny *(MV INF)* 10.5 zpracování úkolu *(MV INF)* 10.6 technika čtení, rychlé čtení *(KK 1.2, MV INF)* 10.7 vyhledávání na internetu *(PT 1.6, MV INF)* 10.8 zpracování úkolu *(MV INF)* 10.9 práce s textem, poznámky *(PT 1.4, 2.1, MV INF)* 10.10 osnova *(MV INF)* 10.11 výtah z textu *(MV INF)* 10.12 samostatný úkol *(KK 1.2, 1.3, MV INF)* 10.13 výpisky *(KK 1.2, 1.3, MV INF)* 10.14 samostatný úkol *(MV INF)* 10.15 denní tisk, orientace *(PT 1.6, 2.1, MV INF)* 10.16 odborný tisk, orientace *(PT 1.6, 2.1)* 10.17 analýza textu – samostatná práce *(KK 1.3)*	**23** 1 1 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 2

UČEBNÍ OSNOVA – CIZÍ JAZYK I – ANGLICKÝ JAZYK

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- žák se naučí pracovat se slovníkem, odbornými jazykovými publikacemi a dokáže vyhledat potřebné informace,
- zpracuje cizojazyčný text – opravárenské návody,
- žák komunikuje v běžných situacích: požádá o pomoc, představí se, zeptá se na cestu, omluví se, domluví se v restauraci, na hraničním přechodu, na čerpací stanici, celnici apod.,
- vytvoří souvislý text na dané téma,
- během celého studia získá slovní zásobu v rozsahu cca 1500 slov (včetně odborné přípravy).

b) Charakteristika učiva

- naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např. rodina, seznamování, volný čas, sport, kultura),
- procvičí konverzaci v situacích reálného života - v restauraci, při seznamování, telefonování, v silniční dopravě (popis cesty, jednotlivých částí auta, na celnici), poště, bance,
- získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi v dílnách,
- seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi,
- žáci jsou připravováni k úplné profesní kvalifikaci: Kuchař a Číšník, servírka.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- nemít obavu mluvit cizím jazykem,
- schopnost domluvit se ve svém okolí a oboru,
- akceptování toho, že jsme ve společné Evropě a jazyky jsou nezbytnost,
- uvědomit si výhodu domluvit se cizím jazykem.

d) Pojetí výuky

- výuka bude probíhat především v jazykové učebně,
- konverzace se zaměří na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v oboru automechanik), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení,

- gramatická oblast bude rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata,
- výuka dovede žáky k využití anglického jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.

e) Hodnocení výsledků žáků

- osvojení slovní zásoby, její rozsah a využití, schopnost komunikace, porozumění mluvenému a psanému textu a orientace v něm,
- přihlédnutí k aktivitě v hodinách a zapojení do školních a mimoškolních soutěží v anglickém jazyce,
- způsob hodnocení: "známkování",
- způsob prověřování získaných vědomostí: v testu, ústním zkoušením, v situačních hrách (rozhovory, scénky).

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

- schopnost trvale efektivně se učit,
- zvládat s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky,
- pomocí jednoduchých frází formulovat své postoje, myšlenky a názory, což mu umožní získat schopnost efektivně se zapojit do komunikace v anglickém jazyce a rozšířit jeho odborné znalosti i dovednosti,
- své nabyté jazykové znalostí a schopnosti dokázat využít v praktickém životě při získání důležitých informací v pracovním procesu, překladu odborného textu nebo návodu na funkce jednotlivých částí osobních i nákladních vozidel, obsluhu nových zařízení a strojů.

b) Komunikativní kompetence

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí v jednom cizím jazyce,
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě),
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění.

C) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

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

- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti

- na základě získaných znalostí v anglickém jazyce se žák naučí navazovat a upevňovat mezilidské vztahy jak v osobním životě tak pracovním kolektivu, předcházet konfliktním situacím, komunikovat a řešit vzniklé problémy,
- formuluje své myšlenky, postoje a názory (plány do budoucna, seberealizace),
- upevní si smysl pro osobní odpovědnost za své chování, jednání, toleranci a pracovní výsledky,
- jeho odborné znalosti a jazyková vybavenost mu umožní vyjádřit své názory a myšlenky na využití strávení volného času, koníčky, formy relaxace, ale i na negativní jevy společnosti jako jsou drogy, alkohol, kouření, znečišťování ovzduší a jiné negativní projevy lidí dnešního světa.

b) Člověk a životní prostředí

- zvládne základní odbornou terminologii v problematice ochrany životního prostředí v oblasti své odbornosti údržby oprav strojů a zařízení (např. ekologická likvidace baterií a olejů), likvidaci a zásad skladování škodlivých materiálů, manipulaci s nimi,
- získá základní představu zdravého životního stylu,
- je schopen základní komunikace v anglickém jazyce o těchto otázkách.

c) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – CIZÍ JAZYK I – ANGLICKÝ JAZYK

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník **1. Obecná angličtina** *(MV OBV, CJL, KK 1.1, 4.1, PT 1.2, 1.9, 1.6)* - mluvnice, hláskování, výslovnost	**Žák** - najde nejdůležitější informace v daném textu - vyjádří obsah poslechu vlastními slovy - dokáže přeformulovat obsah textu - vysvětlí vlastními slovy hlavní myšlenku čteného textu - definuje význam neznámých výrazů z kontextu	**66** **9**
2. Praktická angličtina *(MV OBV, KK 3.2, PT 3.1, 1.2)* - modelové situace v obchodě, v letadle, v hotelu, v kavárně, na ulici, v restauraci	- se dorozumí v letadle, zaregistruje se v hotelu a odhlásí se z něj - si objedná jídlo a nápoj, rozumí jídelnímu lístku požádá o účet, - zeptá se na cenu zboží v obchodě, koupí si dárek, orientuje se na neznámém místě dle instrukcí, sjedná osobní schůzku	**9**
3. Rodina *(MV OBV, KK 4.1, PT 1.14, 2.5)* - členové rodiny, příbuzenské vztahy, denní program, záliby – film, hudba, bydlení – domy a byty a jejich vybavení, adresa, neformální e-mail/dopis kamarádovi	- rozumí základním osobním informacím - rozumí osobním informacím o rodině - rozumí textu osobního dopisu - rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: hudba, volný čas, kino, denní režim, životní styl, sport atd. - zeptá se a odpoví na: osobní majetek, rodinu a přátele - popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi, napíše o sobě několik vět	**10**
4. Cestování a doprava *(MV MAT, KK 6.2, PT 4.5, 4.8)* - datum a čas, číslovky, státy a národnosti, na letišti, na palubě letadla, zdvořilostní fráze, plánování dovolené, města a velkoměsta, počasí	- rozumí časům, číslům, datu - určí čas pomocí hodin a názvu měsíce - používá správně čísla při vyjádření data a věku - se zeptá na čas	**10**

	- napíše pohlednici z prázdnin, formuluje a shrne svoje zážitky	
5. Nakupování *(MV MAT, KK 4.1, PT 4.5, 4.8)* - předměty běžné denní spotřeby, objednávání, záliby, oblečení – barvy a velikosti, ceny, platba	- rozumí obsahu krátkého textu na každodenní téma: životní styl, sport a škola, nakupování, volný čas, plány do budoucna atd.	**9**
6. Služby *(MV OBV, KK 6.1, PT 1.9, 6.10)* - občanská vybavenost, zaměstnání, hotel – check-in, druhy hotelů a jejich vybavení, rezervace, kulturní zařízení	- vyplní dotazník k osobním údajům - přijme rezervaci - představí typy hotelů	**10**
7. Stravování *(MV OBV, CEJ, KK 4.1, PT 2.1, 4.8)* - v restauraci, v kavárně, objednávání, rezervace, omluva, recept – ingredience a postup práce, jídlo, nápoje	- objedná jídlo nebo nápoj, přijme objednávku - vyjmenuje potřebné ingredience jednoduchých jídel a sestaví postup práce	**9**

Výsledky vzdělávání kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník **1. Obecná angličtina** *(MV MAT, BIO, TEV, KK 1.1, PT 4.5, 2.5)* - mluvnice, spelling, výslovnost, …	- Žák - rozumí diskusi na dané téma a interpretuje myšlenky, opraví chybné informace - přesně přeloží cizojazyčný text do mateřského jazyka - kategorizuje pojmy, diskutuje na zadané téma, použije zobecnění k objasnění jevů - demonstruje písemně svoje názory	66 **8**
2. Praktická angličtina *(MV OBV, KK 4.3, PT 6.1, 1.9)* - modelové situace – na letišti, na konferenci, problémy v restauraci, orientace v neznámém městě, v obchodním domě, v lékárně	- se dorozumí při odbavení na letišti, objedná si na recepci v hotelu občerstvení a služby, vyřeší problémy v restauraci z pozice hosta - se řídí a orientuje dle instrukcí na neznámém místě, sám vysvětlí cestu - uplatní reklamaci koupeného zboží	**8**
3. Odborná angličtina *(MV OV, TED, 4.4, PT 3.3. 3.1)* - slovní zásoba zvoleného oboru – technologie vaření, receptury, suroviny, technologie obsluhy, bezpečnost práce	- se orientuje v odborných výrazech svého oboru - umí vyjmenovat základní suroviny, - sestaví jídelníček - popíše recept - dbá na pravidla bezpečnosti práce	**10**
4. Osobní charakteristika *(MV TEV, OBV, KK 4.3, PT 1.2, 6.1)* - vlastnosti, popis lidského těla, vyjádření libosti a nelibosti, strachy a fobie, zdraví a životní styl	- napíše neformální dopis - kategorizuje lidské vlastnosti, popíše lidské tělo	**8**
5. Domov a bydlení *(MV CJL, KK 4.3, PT 1.3, 2.5)* - specifika života v hlavních městech	- popíše místo, kde žije, budovu	**8**
6. Mezilidské vztahy *(MV OBV, KK 2.1, PT 1.5)*	- rozumí a reprodukuje poslechnutý text na témata jako např. rodina a přátelé	**8**

7. Každodenní život *(MV OBV, KK 6.1, PT 3.6, 3.11)*	- napíše formální e-mail - pojmenuje zvířata, nemoci, školní předměty, vynálezy	**8**
8. Sport, volný čas *(MV TEV, CJL, KK 4.8, PT 1.1, 1.4)*	- vlastními slovy popíše sporty, volnočasové aktivity, zážitky - definuje druhy sportů a her	**8**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník **1. Obecná angličtina** *(MV OBV, CJL, KK 2.1, PT 1.2, 4.4)* - mluvnice, hláskování, výslovnost	Žák: - dokončí příběh, převypráví text (čtený i vyposlechnutý), interpretuje myšlenky - rozpozná správné a nesprávné informace, navrhne řešení problému, podá vysvětlení - podle obrázků seřadí chronologicky příběh a vytvoří plynulý text - vede rozhovor, aktivně se ptá a interpretuje informace	66 **7**
2. Praktická angličtina *(MV EKO, OBV, KK 3.1, PT 3.1, 1.6)* - modelové situace v lékárně, na výletě, po telefonu, seznamování s lidmi, v kanceláři	- používá odborné výrazy a aplikuje novou slovní zásobu	**8**
3. Odborná angličtina *(MV OV, ELM, KK 6.1, PT 3.1, 3.14)* - povinnosti zvolené profese, vysvětlení a instruování k činnosti, požadavky po telefonu, řešení nedorozumění, zdraví a bezpečnost při práci, hygiena, způsoby platby, žádost o práci, pracovní pohovor	- interpretuje odbornou slovní zásobu svého oboru - vysvětlí problém po telefonu, omluví se, řeší stížnosti - popíše svoji činnost - Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku (PK 2d) - Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou (PK 12c) - Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou (PK 15e)	**9**
4. Mezilidské vztahy *(MV CJL, OBV, KK 4.3, PT 1.6)* - rozhodování, mladí lidé a jejich problémy, neuvěřitelné příhody všedního dne, rodina dříve a dnes, popis osobnosti a její charakteristika, popis vzhledu	- dokáže vyjádřit společné a odlišné rysy věcí a osob, srovná sám sebe s okolím, demonstruje svoje názory a naslouchá druhým - popíše osobnost, specifikuje vzhled a charakterové vlastnosti	**9**

5. Práce a povolání *(MV OV, EKO, OBV, KK 6.1, PT 3.1, 3.5)* - zaměstnanci a jejich povinnosti v kanceláři	- vyjádří výhody a nevýhody povolání, zdůvodní svoje stanovisko - formuluje svoje plány do budoucna	**8**
6. Volný čas a zábava *(MV OBV, CJL, KK 8.1, PT 1.5)* - různý způsob trávení volného času	- uvede klady a zápory různých způsobů trávení volného času - zhodnotí víkend v písemné podobě	**9**
7. Věda a technika *(MV CJL, OV, KK 1.3, PT 4.1)* - vynálezy žen	- objasní význam vědy a techniky pro každodenní život	**8**

UČEBNÍ OSNOVA – CIZÍ JAZYK II – NĚMECKÝ JAZYK

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- žák se naučí pracovat se slovníkem, odbornými jazykovými publikacemi a dokáže vyhledat potřebné informace,
- zpracuje cizojazyčný text s gastronomickou tématikou,
- žák komunikuje v běžných situacích: pozná základní gastronomické názvosloví, umí komunikovat s hostem v restauraci, umí doporučit hostům menu a nápoje, ovládá zdvořilostní témata a fráze,
- vytvoří souvislý text na dané téma,
- během celého studia získá slovní zásobu v rozsahu cca 1500 slov (včetně odborné přípravy).

b) Charakteristika učiva

- naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např. rodina, seznamování, volný čas, sport, kultura),
- procvičí konverzaci v situacích reálného života (v restauraci, při seznamování, telefonování…) ovládá základní gastronomické názvosloví a vybavení kuchyně, zvládá komunikaci u stolu s hosty v restauraci),
- získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi při obsluze hostů, tak i v kuchyni,
- seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- nemít obavu mluvit cizím jazykem,
- schopnost domluvit se ve svém okolí a oboru,
- akceptování toho, že jsme ve společné Evropě a jazyky jsou nezbytnost,
- uvědomit si výhodu domluvit se cizím jazykem.

d) Pojetí výuky

- výuka bude probíhat na vybrané učebně a speciálních učebnách obsluhy,
- konverzace se zaměří: na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v oboru gastronomie), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení,
- gramatická oblast bude rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata,

- při výuce budou použity učebnice na základě doporučení předmětové komise, slovníček, cizojazyčné časopisy (např. Spitze, Freundschaft), audio a videonahrávky, odborné texty a návody,
- výuka dovede žáky k využití německého jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.

e) Hodnocení výsledků žáků

- osvojení slovní zásoby, její rozsah a využití, schopnost komunikace, porozumění mluvenému a psanému textu a orientace v něm,
- přihlédnutí k aktivitě v hodinách a zapojení do školních a mimoškolních soutěží v německém jazyce,
- způsob hodnocení: známkování,
- způsob prověřování získaných vědomostí: v testu, ústním zkoušením, v situačních hrách (rozhovory, scénky).

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

- schopnost trvale efektivně se učit,
- zvládat s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky,
- pomocí jednoduchých frází formulovat své postoje, myšlenky a názory, což mu umožní získat schopnost efektivně se zapojit do komunikace v anglickém jazyce a rozšířit jeho odborné znalosti i dovednosti,
- získá nový impuls pro svoji seberealizaci ve vybraném oboru a možnost širšího vzdělávání ve zvoleném oboru,
- své nabyté jazykové znalostí a schopnosti dokázat využít v praktickém životě při získání důležitých informací v pracovním procesu, překladu odborného textu nebo návodu obsluhy v restauracích a vedení různých stravovacích zařízení.

b) Komunikativní kompetence

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce,
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. rozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě),
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění.

c) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti

- na základě získaných znalostí v německém jazyce se žák naučí navazovat a upevňovat mezilidské vztahy jak v osobním životě tak pracovním kolektivu, předcházet konfliktním situacím, komunikovat a řešit vzniklé problémy,
- formuluje své myšlenky, postoje a názory (plány do budoucna, seberealizace),
- upevní si smysl pro osobní odpovědnost za své chování, jednání, toleranci a pracovní výsledky.

b) Člověk a životní prostředí

- zvládne základní odbornou terminologii v problematice ochrany životního prostředí v oblasti své odbornosti gastronomie a kuchyňské dovednosti (např. znalost obsluhy, vaření, kulinářství), likvidaci a zásad skladování škodlivých materiálů, manipulaci s nimi,
- získá základní představu zdravého životního stylu,
- je schopen základní komunikace v německém jazyce o těchto otázkách.

c) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;

- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – CIZÍ JAZYK II – NĚMECKÝ JAZYK

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - rozumí, chápe a umí reagovat na základní slovní a společenské obraty - zná pravidla německé výslovnosti - správně utvoří větu oznamovací a tázací - správně časuje a používá pravidelná slovesa a sloveso sein – být	**1. Herzlich willkommen! (seznámení, pozdravy, oslovení)** - výslovnost (MV ČJL) - základní otázky - osobní zájmena v 1. pádě - časování sloves v přítomném čase - vykání (PT 1.7) - časování slovesa sein v přítomném čase - pořádek slov v oznamovací větě (KK 1.4, MV ČJL) - pořádek slov v tázací větě (KK 1.4, MV ČJL)	**33** **9**
- představí sebe - vyčasuje slovesa v přítomném čase - objedná si v restauraci - vyjadřuje číslovky 0 – 1000 - W-Fragen/ Ja-Fragen - ovládá německy základní pojmy v oblasti prostírání, nádobí	**2. Alles klar?** - časování sloves v přítomném čase - číslovky 0 - 1000 (MV ČJL) - časování slovesa haben v přítomném čase - W-Fragen + Ja-/Nein-Fragen (KK 1.4) - odborná terminologie – prostírání, příbor, nádobí (MV *STO)*	**8**
- domlouvá se v odchodě a na trhu, smlouvá o ceně - používá člen určitý a neurčitý v 1. pádě - používá správně množná čísla podstatných jmen - vyjadřuje zápor pomocí kein	**3. Zahlen Sie bar?** - nákup v obchodě, na trhu, smlouváníé - člen určitý a neurčitý - množné číslo podstatných jmen - zápor kein	**8**

- představí sebe, druhé, členy rodiny a mluví o svých i jejich koníčcích - používá správně přivlastňovací zájmena v prvním pádě - vyjmenovává jazyky a názvy zemí - používá minulý čas slovesa sein - chápe význam a použití zájmena man	**4. Small Talk** - představení sebe, druhých, vlastní zájmy - rodina, členové rodiny, rodokmen - přivlastňovací zájmena - jazyky a názvy zemí - nepravidelné sloveso sprechen - préteritum slovesa sein - zájmeno man	**8**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - vede rozhovor o dovolené - orientuje se v inzerátech na ubytování - používá slovní zásobu označující typy bydlení a typy místností - používá správně 1. a 4. pád podstatných jmen - časuje sloveso haben - pojmenovává vybavení místností - rozumí principu skládání slov	**1. Gibt es einen Pool?** - prázdninové ubytování, typy bydlení (PT 2.4, 2.6) - časování slovesa haben - zařízení místností - 4. pád podstatných jmen - skládání slov (KK 1.4)	**33** **10**
- ovládá slovní zásobu z oblasti jídla, pití - zvládne komunikovat při ubytování v hotelu - ovládá způsobové sloveso können a tvary slovesa möchten a správně tvoří větný rámec - určuje čas - časuje slovesa se změnou v kmeni - chápe používání sloves s odlučitelnou předponou - pojmenuje nejčastější druhy polévek, masa, ryb, moučných jídel, zeleniny, ovoce, koření v němčině	**2. Warten Sie schon lange?** - časové údaje (PT 1.1) - ubytování v hotelu - způsobové sloveso können a tvar slovesa möchten (PT 1.7, 2.4) - určování času (PT 1.2) - odlučitelné předpony u sloves - časování sloves se změnou kmene - odborná terminologie – polévky, maso, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, koření (MV PAV, SPT)	**11**
- pojmenovává části ubytovacích zařízení, orientuje se v hotelu - používá správně předložky s 3. a 4. pádem, skloňuje v těchto pádech přivlastňovací zájmena - pojmenuje části roku, měsíce - napíše poptávku na ubytování, orientuje se v odpovědi	**3. Angenehmen Aufenthalt!** - části hotelu a jiných ubytovacích jednotek - předložky s 3. a 4. pádem - průběh roku, měsíce - jak napsat poptávku na ubytování - přivlastňovací zájmena ve 3. a 4. pádě	**12**

výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - ovládá sl. zásobu v oblasti v oblasti bydlení - používá sl. zásobu z oblasti bydlení - orientuje se v inzerátech - rezervuje si pokoj v hotelu - napíše poptávku	**1. Extra 1** - inzeráty (MV ČJL) - rezervace - nabídka, poptávka - hotelový pokoj (PT 1.9)	66 **8**
- orientuje se v plánu města, popíše cestu - používá minulý čas slovesa haben - používá správně předložky - rozkáže druhé osobě – tykání, vykání - pojmenovává dopravní prostředky - orientuje se v textech o Berlínu	**2. Quer durch Berlin!** - zeměpisné údaje, text o Berlínu (PT 4.1, MV MAT) - dopravní prostředky (PT 2.4, 2.6) - orientace v plánu města, popis cesty - préteritum slovesa haben - předložky ve spojení s orientací ve městě - rozkazovací způsob	**12**
- pojmenuje jednotlivé potraviny - orientuje se v jednotkách vah, míry a množství - časuje sloveso mögen a správně ho používá ve větách - sestaví recept v německém jazyce - pojmenuje nejčastější houby, saláty, omáčky, přílohy, dorty a pečivo, nápoje	**3. Fisch zum Frühstück** - potraviny a jejich příprava (KK 1.1, 3.10) - nakupování, názvy různých jednotek váhy, míry a množství - způsobové sloveso mögen - recept na přípravu pokrmu - odborná terminologie – houby, saláty, omáčky, přílohy, dorty a pečivo, nápoje (MV PAV, TEC, ODV)	**12**
- vede rozhovory jako číšník v restauraci - časuje způsobová slovesa - používá třetí pád osobních zájmen - popíše součásti jídelního, nápojového lístku	**4. Was darf ich Ihnen bringen?** *(KK 3.8, 3.9)* - jídelní lístek, nápojový lístek - práce číšníka v restauraci - časování způsobových sloves	**8**

	- osobní zájmena ve třetím pádě (PT 4.1)	
- mluví o aktivitách na dovolené, o prázdninách - vytvoří minulý čas pravidelných a nepravidelných sloves, vypráví o činnostech v minulém čase - napíše životopis	**5. Wie war der Urlaub?** - aktivity o prázdninách, dovolené - perfektum pravidelných a nepravidelných sloves - životopis	**26**

UČEBNÍ OSNOVA – OBČANSKÁ VÝCHOVA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- seznámit žáky s principy fungování demokratické společnosti,
- vytvářet u žáků pozitivní vztah k sobě i k druhým lidem,
- podporovat rozvoj empatie a utvářet postoj k problémům rasismu, šikany, násilí,
- naučit žáky správně formulovat a vyjadřovat své názory,
- vést žáky k toleranci, asertivitě a pozitivnímu jednání,
- naučit žáky kriticky hodnotit informace,
- naučit žáky znát svá základní práva a povinnosti,
- seznámit žáky s historií země a jejím současným zakotvením v mezinárodních institucích.

b) Charakteristika učiva

- člověk v lidském společenství,
- člověk jako občan,
- člověk a právo,
- Česká republika, Evropa a svět.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- vhodnou míru sebevědomí, být schopen sebehodnocení,
- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za své rozhodnutí a jednání,
- cítit potřebu občanské aktivity, vážit si demokracie a svobody,
- jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím,
- tvořit si vlastní úsudek,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí.

d) Pojetí výuky

- žáci pracují samostatně nebo ve skupinách,
- žáci používají a využívají různé učební pomůcky (učebnice, slovníky, encyklopedie),

- žáci zpracovávají informace z médií (tisk, televize, internet),
- žáci si vedou sešit a provádí zápisky,
- v hodinách jsou střídány různé činnosti, důraz je kladen na dialog a diskusi,
- součástí výuky jsou návštěvy výstav, různých institucí, přednášek a odborné exkurze.

e) Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení,
- písemné zkoušení formou testů, prověrek, samostatných prací, zohlednění aktivity,
- zohlednění schopnosti kultivovaně prezentovat své názory.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně situaci, vhodně se prezentovat,
- formulovat a obhajovat své názory a postoje.

b) Personální a sociální kompetence

- reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého chování a jednání,
- stanovovat si cíle a priority, přizpůsobovat se měnícím sociálním a ekonomickým podmínkám,
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí,
- zvládat adaptaci na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven na řešení svých sociálních i ekonomických záležitosti, být finančně gramotný,
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

c) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování,
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí,
- jednat odpovědně, samostatně, a iniciativně ve vlastním zájmu i v zájmu veřejném,
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie,
- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých,

- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě.

d) Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání,
- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání,

e) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti

- vytvořit demokratické prostředí ve třídě a škole,
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech,
- odolávat myšlenkové manipulaci,
- posilovat mediální gramotnost.

b) Člověk a životní prostředí

- budovat takové postoje, na jejichž základě lze vytvořit životní styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek.

c) Člověk a svět práce

- orientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání,
- aktivně rozhodovat o vlastní kariéře, uplatnit se na trhu práce, přizpůsobit se změnám,

- uvědomit si význam sebevzdělávání a celoživotního učení.

d) Finanční gramotnost

- orientovat se v základních principech fungování ekonomiky, rozpočtu, bankovnictví,
- rozlišit pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestavit rozpočet domácnosti, navrhnout jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti.
- na přikladu vysvětlit jak uplatňovat práva spotřebitele, na přikladu ukázat možně důsledky neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek.

e) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- rozeznávali běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradili si s ní, v případě závažného problému vyhledali pomoc;
- vytvářeli a upravovali digitální obsah v různých formátech, vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků;
- pozměňovali, vylepšovali obsah nebo ho zapracovávali do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – OBČANSKÁ VÝCHOVA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - popíše na základě pozorování strukturu současné společnosti z hlediska národnostního a sociálního postavení - dovede objasnit na konkrétních příkladech různé funkce rodiny - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - rozpozná různé druhy komunikace, využije pozitiva asertivního přístupu - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích - vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace a jaké jsou možnosti sociálního zajištění - objasní na konkrétních příkladech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit - objasní význam dobrých vztahů a solidarity v komunitě - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována - na konkrétních případech ukáže problematiku genderových stereotypů v různých aspektech našeho života - popíše specifika základních náboženství	**1. Člověk v lidském společenství** - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy (KK 5.5, 6.1, 6.4) - komunikace, asertivní přístup a zásady slušného chování – odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě (KK 3.1, 3.3, 3.7) - sociální nerovnost, konflikt rolí (KK 6.1, 6.4, MV EKO) - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů (PT 1.4, KK5.4, MV ČJL) - rasy, etnika, národy a národnosti (PT 1.4, 1.8, KK 5.4, MV ČJL) - majorita a minority – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti, azylanti - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, gender (PT 3.2, KK 4.1, 4.2) - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus (PT 1.4, 1.6, KK 4.10, MV ČJL) - významné dny a státní svátky v dějinách naší republiky i celého světa	33 **33** 3 2 5 2 4 3 2 7 5

- identifikuje projevy náboženské nesnášenlivosti - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus - uvědomí si důležité mezníky českých i celosvětových dějin		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - rozliší podstatné a nepodstatné informace, vyhledá informační zdroje - provede sebehodnocení a hodnocení ve skupině, orientuje se v možnostech dalšího vzdělávání - charakterizuje společnost, objasní, jak funguje a jaké má problémy, popíše sociální nerovnost a chudou ve vyspělých demokraciích, získá přehled o finančních záležitostech jedince a rodiny - dovede vyabstrahovat podstatné informace	**1. Člověk v lidském společenství – opakování** – opakování učiva předchozího ročníku	**33** **2**
- charakterizuje funkce státu a jeho znaky - popíše český politický systém - objasní programy politických stran a uvědomí si důležitost svobodných voleb a existence politického pluralismu - objasní systém komunálních a parlamentních voleb - na konkrétních příkladech ze společenského dění doloží občanskou angažovanost a vysvětlí, proč je důležitá - charakterizuje demokracii, její zásady a principy - uvede, proč je prospěšný demokratický stát a jaké má občan práva i povinnosti - uvede příklady jednání, které ji ohrožuje (korupce, kriminalita, násilí…) - vyvodí podstatu demokracie a rozliší ji od nedemokratických forem vlády - rozeznává klíčové znaky ideologií - uvede, v čem spočívá nebezpečí ideologií - vysvětlí význam lidských práv - včetně práv dětí - ví, kam se obrátit v případě ohrožení lidských práv	**2. Člověk jako občan** - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, české státní symboly, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - základní hodnoty a principy demokracie (KK 5.5) - občanská participace, občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - ideologie – liberalismus, konzervatismus, socialismus, komunismus, fašismus, nacismus - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí (KK 4.1, 4.2) - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus (KK 4.10, 5.1) - teror a terorismus - významné dny a státní svátky v dějinách naší republiky	**16** **5**

- na příkladech vysvětlí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem, extremismem a terorismem - vysvětlí, proč postihovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí - popíše, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem -		
- porovnává osobnost v jednotlivých vývojových fázích života a vymezí, co každá etapa přináší - vyloží, jak člověk vnímá, prožívá a poznává skutečnost, sebe i druhé lidi a co může jeho vnímání a poznávání ovlivňovat - charakterizuje podstatu psychických jevů a uvědomí si jejich užívání v běžném životě - objasní, proč a jak se lidé odlišují ve svých projevech chování - uvědomí si faktory, které se podílejí na utváření osobnosti - využívá získané poznatky při sebepoznávání a poznávání druhých lidí - je veden k poznávání vlastní osobnosti a ke zdravé sebeúctě - zamýšlí se nad svými schopnostmi a uvažuje o výběru budoucí profese - na příkladech ilustruje vhodné způsoby vyrovnávání se s náročnými životními situacemi a snaží se vyvarovat neadekvátních a společensky nepřijatelných reakcí - vnímá nutnost rozdílného přístupu k jedincům duševně nemocným - usiluje o podporu duševního zdraví a uplatňuje zásady duševní hygieny při práci a učení	**3. Člověk z hlediska psychologie** - vývojová psychologie, vývoj a formování osobnosti v jednotlivých etapách lidského života (PT 3.2, KK 6.1, 6.4, MV EKO) - psychické procesy – vnímání, představivost, myšlení, řeč, paměť, emoce, motivace - osobnost člověka – charakteristika osobnosti a její utváření, schopnosti – inteligence, tvořivost, temperament, charakter - psychologie v každodenním životě – sebepojetí, sebepoznání, sebeúcta - člověk v náročné životní situaci - stres, frustrace, deprivace - duševní zdraví, duševní poruchy - psychohygiena - rozhodování o životních otázkách	**10**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - rozliší podstatné a nepodstatné informace, vyhledá informační zdroje - provede sebehodnocení a hodnocení ve skupině, orientuje se v možnostech dalšího vzdělávání - charakterizuje stát a jeho funkce, politický systém ČR, získá přehled o politických stranách stranách ve státě, objasní, jak funguje občanská společnost - dovede vyabstrahovat podstatné informace	**4. Člověk jako občan – opakování** - opakování učiva předchozího ročníku	31 **2**
- definuje právo, právní stát, právní řád, právní ochranu a uvede příklady právních vztahů - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - zamýšlí se nad jednotlivými možnostmi náhradní výchovy dětí - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání …)	**5. Člověk a právo** - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztah (PT 3.2, KK 6.1, 6.4, MV EKO) - soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudci) - rodinné právo: manželství, práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, formy náhradní rodinné péče - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud), - kriminalita páchaná mladistvými (KK 5.2)	**10**
- vysvětlí funkci masových médií a dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj;	**6. Média** svobodný přístup k informacím, média, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako	**3**
- definuje filozofii, etiku a filozofickou etiku - používá základní pojmy z oblasti etiky - debatuje o praktických filozofických a etických otázkách, - uvede konkrétní příklady etického kodexu v různých profesích	**7. Člověk a svět (praktická filozofie** - význam filozofie a etiky v životě člověka – řešení modelových situací; - základní pojmy: morálka, mravní hodnoty a normy, etický kodex, mravní rozhodování, mravní odpovědnost, aj.	**5**

- zamýšlí se nad významem myšlenek vybraných filozofů, pracuje s vybranými texty - popíše své životní postoje a hodnotovou orientaci	- životní postoje a hodnotová orientace	
- uvede hlavní globální problémy dnešního světa, debatuje o nich a zamýšlí se nad jejich důsledky - uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy - na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství plynou našim občanům - vysvětlí funkci OSN a NATO - argumentuje důvody, význam a výhody mezinárodní spolupráce - uvědomí si důležité mezníky českých i celosvětových dějin	**8. Soudobý svět** - globalizace, globální problémy - civilizační sféry a kultury současný svět: bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě (KK 5.5, PT 2.4) - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu - ČR a evropská integrace (KK 5.5) - ČR a nadnárodní uskupení Významné dny a státní svátky v dějinách naší republiky a celého světa	**11**

UČEBNÍ OSNOVA – MATEMATIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- zprostředkovat žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání i praktickém životě,
- rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na základní školu,
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy,
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny apod.,
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě,
- umět vyhodnotit informace získané z různých zdrojů reálných situací – grafů, diagramů a tabulek,
- správně se matematicky vyjadřovat,
- zkoumat a řešit problémy,
- podílet se na rozvoji logického myšlení,
- přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

b) Charakteristika učiva

- obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:
  - číselné obory,
  - mocniny a odmocniny,
  - rovnice a nerovnice,
  - funkce,
  - stereometrie,
- učivo je členěno na složku základní (stěžejní): číselné obory, rovnice, planimetrie, stereometrie, která umožňuje zvládnout hlavní činnosti automechanika v praxi; a doplňkovou: mocniny a odmocniny, funkce, výrazy, statistika, která povede k dalšímu profesnímu rozvoji žáka v následujícím období v kontinuitě s jeho sebevzděláváním dle stávajících potřeb praxe,
- z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti automechanika a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- dodržovat pracovní postupy, vzhledem k možným důsledkům své práce,
- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- kriticky hodnotit výsledky své práce a respektovat práci druhých,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- vážit si práce druhých, neplýtvat materiálem, energií.

d) Pojetí výuky

- vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně IKT,
- při vyučování se třída může dělit na skupiny,
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky,
- propojení teorie a praxe formou samostatných projektů vycházejících z aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, jimiž prokáží studenti svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi,
- použití internetu při vlastní činnosti (stránky s matematickou tématikou),
- konzultace obtížných partií látky prostřednictvím e-mailu mezi žáky a pedagogem.

e) Hodnocení výsledků žáků

- dvakrát za pololetí žák vypracuje složitější písemnou práci,
- každý měsíc jsou žákovi vědomosti prověřeny menší písemnou prací,
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem,
- hodnocení činnosti studentů alternativní bodovou stupnicí umožňující ovlivnit klasifikaci žáka v pozitivním slova smyslu při zohlednění jeho aktivity,
- důraz bude kladen zejména na:
  - numerické aplikace,
  - dovednosti řešit problémy,
  - dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k řešení problémů

- rozumět zadávaným úkolům, dokázat určit jádro problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, zvládat vyhodnocení a ověření správnosti zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- využívat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace,
- dokázat spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

b) Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- dokázat se aktivně účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

c) Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky,
- rozumět grafům, diagramům a tabulkám,
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy,
- využívat vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů,
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru,
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

d) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – MATEMATIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - zvládá převody jednotek a zná význam předpon - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - používá trojčlenku - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněž, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí, změny cen zboží, směna peněz - odhadne výsledek - pracuje s kalkulátorem - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem	**1. Operace s čísly** 1.1 přirozená a celá čísla *(KK 7.1, MV FYZ)* 1.2 racionální čísla *(KK 7.1, MV FYZ)* 1.3 zlomky a desetinná čísla *(KK 7.1)* 1.4 zaokrouhlování *(KK 7.1)* 1.5 trojčlenka 1.6 procento a procentová část, úrok, základy finanční matematiky, slovní úlohy 1.7 odhady výsledků *(KK 7.4)* 1.8 početní operace na kalkulátoru *(KK 7.2, MV FYZ, ZAE)*, 1.9 reálná čísla, různé zápisy reálného čísla 1.10 intervaly jako číselné množin 1.11 operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik 1.12 mocniny s celočíselným mocnitelem 1.13 odmocniny *(KK 7.2, MV ZAE)*	**66** **31** 4 2 4 2 4 4 1 1 4 5
- určí hodnotu jednoduchého výrazu - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) - rozloží mnohočlen na součin - užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí definiční obor lomeného výrazu	**2. Číselné a algebraické výrazy** 2.1 operace s číselnými výrazy 2.2 mnohočleny *(MV ZAE)* 2.3 lomené výrazy 2.4 definiční obor lomeného výrazu 2.5 operace s algebraickými výrazy 2.6 slovní úlohy	**19** 12 5

- zvládá krácení a rozšiřování lomených výrazů - provádí operace s lomenými výrazy - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání	2.7 úpravy výrazů z odborné praxe *(KK 3.1)*	2
- užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci sin α, cos α, tg α - určí hodnoty sin α, cos α, tg α pro $0° < \alpha < 90°$ pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací	**3. Goniometrie a trigonometrie (5)** 3.1 goniometrické funkce sin α, cos α, tg α v intervalu $0° < \alpha < 90°$ 3.2 trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku 3.3 slovní úlohy	**5**
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty	**4. Planimetrie** 4.1 planimetrické pojmy *(KK 7.6)* 4.2 polohové vztahy rovinných útvarů 4.3 metrické vlastnosti rovinných útvarů 4.4 trojúhelník *(KK 7.6)* 4.5 Pythagorova věta a její užití *(KK 7.6, MV TED)* 4.6 řešení pravoúhlého trojúhelníku *(KK 7.6, MV TED)*	**11** 1 4 2 4

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák:		33
- určí obvod a obsah různých mnohoúhelníků - určí obvod a obsah kruhu - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu	**4. Planimetrie** 4.7 rovinné útvary – konvexní a nekonvexní 4.8 mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky 4.9 kružnice, kruh a jejich části 4.10 řešení úloh z praxe *(KK 7.7, MV FYZ)*	**3** 1 1 1
- řeší lineární rovnice o jedné neznámé s využitím ekvivalentních úprav - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - vyjádří neznámou ze vzorce - aplikuje znalost řešení lineárních rovnic při řešení slovních úloh o směsích, o pohybu, o společné práci - aplikuje znalost řešení lineárních rovnic při řešení slovních úloh - řeší soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých (dosazovací a sčítací metoda) - rozhodne o výběru vhodné metody při řešení soustav lineárních rovnic - řeší jednoduché kvadratické rovnice v R	**5. Řešení rovnic a nerovnic v množině reálných čísel** 5.1 úpravy rovnic *(MV ESP)* 5.2 lineární rovnice o jedné neznámé *(MV ESP)* 5.3 rovnice s neznámou ve jmenovateli 5.4 lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy *(MV ESP)* 5.5 vyjádření neznámé ze vzorce *(KK 2.2, MV ZAE, ESP)* 5.6 slovní úlohy *(KK 2.2, MV FYZ)* *5.7* slovní úlohy s odbornou tématikou *(KK 2.2, MV FYZ)* 5.8 soustava 2 lineárních rovnic o dvou neznámých 5.9 soustava 2 lineárních rovnic o dvou neznámých ve slovních úlohách 5.10 kvadratická rovnice	**20** 2 2 3 2 2 1 1 3 1 3
- rozumí pojmu funkce jako předpisu i jako zobrazení definičního oboru na obor hodnot funkce - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní - sestrojí graf lineární funkce, určí vlastnosti a průsečíky grafu s osami souřadnic - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - zakreslí graf nepřímé úměry a určí její vlastnosti - zakreslí graf kvadratické funkce, určí vlastnosti	**6. Funkce** *(KK3.3)* 6.1 základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf *(KK 7.3)* 6.2 vlastnosti funkce *(KK 7.3)* 6.3 lineární a konstantní funkce, přímá úměrnost 6.4 nepřímá úměrnost, její vlastnosti a graf *(KK 7.3)* 6.5 kvadratická funkce 6.6 slovní úlohy *(KK 3.3)*	**10** 2 1 2 2 2 1

- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, komolý jehlan a kužel, koule a její části) - určí povrch a objem hranolu a válce - užívá a převádí jednotky objemu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - určí povrch a objem jehlanu a kužele - určí povrch a objem koule - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	**7. Výpočet povrchů a objemů těles** 7.1 polohové vztahy prostorových útvarů *(MV TED)* 7.2 metrické vlastnosti prostorových útvarů 7.3 tělesa a jejich sítě 7.4 hranol a válec 7.5 jehlan a kužel 7.6 koule 7.7 složená tělesa 7.8 řešení úloh z praxe *(MV TED)*	**33** **17** 2 1 4 4 2 4
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku - určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání	**8. Pravděpodobnost v praktických úlohách** 8.1. náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev 8.2. výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**8**
- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr - porovnává soubory dat - určí aritmetický průměr - určí četnost a relativní četnost znaku - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	**9. Práce s daty** 9.1. statistický soubor a jeho charakteristika *(PT 4.1)* 9.2. četnost a relativní četnost znaku 9.3. aritmetický průměr *(MV INF)* 9.4. statistická data v grafech a tabulkách *(MV INF)*	**8** 1 1 2 4

- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách		

UČEBNÍ OSNOVA – CHEMIE

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- využívat chemické poznatky v profesním i odborném životě,
- pochopit význam chemických látek pro člověka, jejich význam a využití,
- přispět ke komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů,
- formovat vztah k přírodnímu prostředí,
- orientovat se v hodnocení dějů, které probíhají v přírodě a lidském organismu,
- umět vyhodnotit informace získané z různých zdrojů,
- správně používat odbornou terminologii,
- umět zkoumat a řešit problémy,
- podílet se na rozvoji logického myšlení,
- přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

b) Charakteristika učiva

- obsahově navazuje na učivo chemie základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:
  - chemické složení látek,
  - chemické reakce,
  - nejvýznamnější chemické látky a jejich význam pro člověka,
  - složení organismů,
  - přírodní látky a jejich význam pro živé organismy,
- z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem,
- zařazené celky pomůžou žákům pochopit složení potravin a jejich význam v technologii,
- učivo objasní mechanismus technologických změn při vaření, pečení, smažení a skladování potravin.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- dodržovat pracovní postupy, vzhledem k možným důsledkům své práce,

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- kriticky hodnotit výsledky své práce a respektovat práci druhých,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- vážit si práce druhých, neplýtvat materiálem, energií.

d) Pojetí výuky

- vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně IKT,
- při vyučování se třída může dělit na skupiny,
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky,
- propojení teorie a praxe formou samostatných projektů vycházejících z aplikace problematiky chemie při odborném výcviku, jimiž prokáží žáci svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi,
- použití internetu při vlastní činnosti,
- ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva chemie s odbornými předměty,
- žáci se naučí využívat poznatky chemie a biochemie v praktickém životě a umí posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti pro živé organismy.

e) Hodnocení výsledků žáků

- vědomosti žáků budou prověřovány ústním a písemným zkoušením,
- při hodnocení bude kladen důraz na hloubku porozumění učiva,
- samostatné práce budou hodnoceny známkou a slovně,
- písemné zkoušení bude hodnoceno známkou nebo bodovým systémem,
- důraz bude kladen zejména na:
  - aplikaci poznatků v životě,
  - dovednosti řešit problémy,
  - dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru.

b) Komunikativní kompetence

- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje,
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

c) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk a životní prostředí

- pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání a snaha o aktivní podílení se na řešení environmentálních problémů.

b) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – CHEMIE

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník 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;	**1. Obecná chemie** 1.1 chemické látky a jejich vlastnosti *(MV FYZ)* 1.2 částicové složení látek (atom, molekula) *(KK 1.7)* 1.3 chemická vazba 1.4 chemické prvky, sloučeniny chemická symbolika *(KK 1.3, 3.5, PT 2.5)* 1.5 periodická soustava prvků 1.6 směsi a roztoky 1.7 chemické reakce, chemické rovnice *(KK 8.6, MV MAT)* 1.8 výpočty v chemii *(MV MAT)*	**16,5** **9**
- vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny – zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí je z hlediska jejich vlivu na zdraví životní prostředí	**2. Anorganická chemie** 2.1 anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli *(KK 3.3)* 2.2 názvosloví anorganických sloučenin 2.3 vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi *(KK 8.5, PT 2.5)*	**7,5**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - 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 - vysvětlí význam organických sloučenin v technologii přípravy pokrmů a objasní jejich vliv na úpravu a kvalitu potravin - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	**3. Organická chemie** 3.1 vlastnosti atomu uhlíku 3.2 základ názvosloví organických sloučenin *(KK 3.5)* 3.3 organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi *(KK 1.7, PT 2.5)*	**33**
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje.	**4. Biochemie** 4.1 chemické složení živých organismů 4.2 přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory 4.3 biochemické děje *(KK 8.5, 8.6, MV ZEB)*	

UČEBNÍ OSNOVA – FYZIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí,
- vést žáky k logickému uvažování, analyzování a řešení jednoduchých přírodovědných problémů,
- pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje,
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice,
- učit se chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí,
- zopakovat, prohloubit a rozšířit poznatky o základních pojmech, jevech, zákonitostech a souvislostech získaných na základní škole,
- osvojit si vybrané poznatky tvořící teoretický základ předmětu.

b) Charakteristika učiva

- tematický celek člověk a životní prostředí bude zařazován do výuky průběžně, podle probíraného učiva.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- dodržovat zásady a předpisy BOZP,
- plně využívat vyučovací hodinu k práci,
- objektivně hodnotit výsledky své vlastní práce a výsledky práce jiných lidí,
- pracovat kvalitně a pečlivě, dodržovat normy a technologické postupy, neplýtvat materiálními hodnotami,
- vytvářet si svůj úsudek a nenechat sebou manipulovat.

d) Pojetí výuky

- využívány budou různé metody práce – frontální výklad, samostatná práce, skupinové vyučování, pozorování, ukázky na videu, využívání komunikačních prostředků CSI, noviny,
- k výuce budou užity učebnice a MFCH tabulky,
- poznámky k učivu si budou žáci zaznamenávat do sešitů.

e) Hodnocení výsledků žáků

- vědomosti žáků budou prověřovány ústním a písemným zkoušením,
- při hodnocení bude kladen důraz na hloubku porozumění učivu,
- samostatné práce budou hodnoceny známkou a slovně,
- písemné zkoušení bude hodnoceno bodově nebo známkou.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- dovednost řešit problémy.

b) Komunikativní kompetence

- zvládat písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí,
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.

c) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk a životní prostředí

- vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí,

- rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, pozitivní působení na druhé.

b) Člověk a svět práce

- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací,
- verbální komunikace při jednáních.

c) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
- přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA - FYZIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	**1. Mechanika** 1.1 kinematika, pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici *(PT 2.3, MV MAT)* 1.2 dynamika, Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace *(PT 2.3, MV MAT)* 1.3 mechanická práce a energie *(MV MAT, ZAE)* 1.4 mechanika tuhého tělesa, posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil *(KK 1.3)* 1.5 mechanika tekutin, tlakové síly a tlak v tekutinách	**16,5** **4,5** 1 1 0,5 1 1
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	**2. Termika – základní poznatky** 2.1 teplota, teplotní roztažnost látek 2.2 teplo a práce, přeměny vnitřní energie *(KK 3.6)* 2.3 tepelné motory *(KK 8.5, MV ZAS)* 2.4 pevné látky a kapaliny, struktura a přeměny skupenství *(KK 3.2, MV ZAE)*	**2** 1 1

- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	**3. Elektřina a magnetismus** 3.1 elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče 3.2 elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu *(MV MAT)* 3.3 elektrický proud v polovodičích *(KK 2.2, MV MAT)* 3.4 magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce *(MV MAT)* 3.5 střídavý proud, přenos střídavého proudu a elektrické energie *(KK 3.2, MV MAT)*	**4** 1 1 1 1
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku, chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo a jeho vlnovou délku a rychlosti v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	**4. Vlnění a optika - mechanické kmitání** 4.1 mechanické kmitání a vlnění 4.2 zvukové vlnění *(PT 3.1, MV MAT)* 4.3 světlo *(PT 2.3, 2.6, MV MAT)* 4.4 šíření světla *(KK 3.6, MV MAT)* 4.5 optické zobrazování – zrcadla, čočky *(KK 3.6, PT 3.5, 4.1, MV MAT)* 4.6 optické zobrazování oka *(PT 2.6, 3.1, 3.5, MV MAT)* 4.7 druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření	**4** 1 1 1 1
- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	**5. Fyzika atomu** 5.1 model atomu, laser *(MV CHE)* 5.2 nukleony, radioaktivita, jaderné záření *(MV CHE)* 5.3 jaderná energie a její využití *(MV CHE)*	**1** 1

- charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd	**6. Vesmír** 6.1 Slunce, planety a jejich pohyb, komety 6.2 hvězdy a galaxie	**1** 1

UČEBNÍ OSNOVA – ZÁKLADY EKOLOGIE A BIOLOGIE

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- zprostředkovat žákům základní vědomosti a dovednosti potřebné k zajištění udržitelného rozvoje v občanském životě i v odborné pracovní činnosti,
- vést žáky k logickému uvažování, analýze a řešení jednoduchých přírodovědných problémů,
- pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje,
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko,
- využívat získané informace v diskuzích v přírodovědné a odborné tématice,
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

b) Charakteristika učiva

- prohloubení a rozšíření poznatků o základních pojmech, jevech, zákonitostech a souvislostech získaných na základní škole,
- učit se chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi,
- osvojení si vybraných poznatků, tvořících teoretický základ předmětu,
- učivo je členěno na složku základní a doplňkovou, která povede k profesnímu rozvoji žáka.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- mít vhodnou míru sebevědomí a být schopni sebehodnocení.

d) Pojetí výuky

- vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně IKT, součástí výuky jsou odborné exkurze a přírodovědné vycházky,
- k výuce budou užity učebnice, internet, ekologické videoprogramy, odborné časopisy a literatura.

e) Hodnocení výsledků žáků

- vědomosti žáků budou prověřovány ústním a písemným zkoušením,

- při hodnocení bude kladen důraz na hloubku porozumění učiva,
- samostatné práce budou hodnoceny známkou a slovně,
- písemné zkoušení bude hodnoceno bodově nebo známkou.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

b) Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- aktivně účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

c) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

d) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk a životní prostředí

- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy,
- učivo je směřováno k pochopení trvale udržitelného rozvoje,
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji,
- důležitost ochrany životního prostředí a odpovědnosti každého jedince.

) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – ZÁKLADY EKOLOGIE A BIOLOGIE

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání	Tematické celky	Hodiny
1. ročník 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 příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	**1. Základy biologie** 1.1 vznik a vývoj života na Zemi *(KK 8.5)* 1.2 vlastnosti živých soustav – systémové uspořádání, metabolizmus, dráždivost, rozmnožování, adaptace, růst a vývoj 1.3 buňka bakteriální, rostlinná a živočišná 1.4 rozmanitost organizmů a jejich charakteristika 1.5 dědičnost a proměnlivost organizmů, vliv prostředí *(KK 1.5)* 1.6 morfologie a fyziologie rostlin využívaných jako potraviny 1.7 anatomie a fyziologie živočišného těla 1.8 biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav *(KK 8.5)* 1.9 zdraví a nemoc *(KK 1.5, 3.3, 8.5, MV TEV)*	33 **9**
- vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického	**2. Ekologie** 2.1 základní ekologické pojmy, organizmus a prostředí *(PT 2.1)* 2.2 ekologické faktory prostředí: podmínky života – sluneční záření, ovzduší, voda, půda, populace, společenstva *(KK 3.1)* 2.3 potravní řetězce 2.4 stavba, funkce a typy ekosystémů, koloběh látek v přírodě a tok energie *(PT 2.1)*	**5**

- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	2.5 typy krajiny	
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - 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	**3. Člověk a životní prostředí** 3.1 člověk a vývoj jeho vztahu k přírodě, vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím, dopady činností člověka na životní prostředí při výkonu profese *(KK 3.1, 5.6, 5.7, PT 2.1)* 3.2 přírodní zdroje energie a surovin *(KK 5.6, 5.7, 8.5)* 3.3 odpady *(KK 8.5, PT 2.5)* 3.4 globální problémy životního prostředí *(KK 1.5, 3.3, 5.6, 5.7, PT 2.1)* 3.5 zásady udržitelného rozvoje *(KK 5.6, 5.7, PT 2.2, 2.3)* 3.6 odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí *(KK 3.1, 3.3, PT 2.2, 2.3, 2.5)* 3.7 nástroje společnosti na ochranu životního prostředí *(PT 2.2, 2.3, 2.5, MV OBV)* 3.8 ochrana přírody a krajiny, chráněná území v ČR *(KK 5.6, 5.7)*	**19**

UČEBNÍ OSNOVA – INFORMATIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- naučit žáky pracovat s prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi,
- připravit žáky k tomu, aby efektivně využívali prostředky informačních technologií jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě,
- umožnit žákům pracovat se základním kancelářským softwarem a s dalším aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v profesní oblasti).

b) Charakteristika učiva

- naučit se na uživatelské úrovni používat operační systém,
- ovládat na uživatelské úrovni práci se základním kancelářským softwarem (textový editor, tabulkový procesor, návrh jednoduché prezentace, práce s jednoduchou databází),
- seznámit se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti),
- žák zvládá efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních komunikačních technologií) a dovede komunikovat pomocí Internetu a elektronické pošty,
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na PC na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.),
- žák zvládá obsluhu tiskárny, scanneru.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- mít vhodnou míru sebevědomí a být schopni sebehodnocení.

d) Pojetí výuky

- učivo bude vysvětlováno v opakujících se celcích, které se ve vyšších ročnících budou zaměřovat na prohlubování znalostí,

- těžištěm výuky je, že po výkladu bude následovat okamžité provádění praktických úkolů,
- vyučování bude probíhat v učebně IKT,
- třída bude dělena na skupiny tak, aby u každé počítačové stanici seděl jeden žák,
- při výkladu budou použity vhodné prezentační pomůcky (nástěnné obrazy, dataprojektor apod.),
- žáci si budou poznatky zapisovat to sešitů.

e) Hodnocení výsledků žáků

- žák je hodnocen za grafickou úpravu, nápaditost, samostatnost a dovednost při zpracování daných témat,
- minimálně dvakrát za pololetí žák vypracuje samostatný úkol, který je koncipován tak, aby žák prokázal nejen naučené znalosti, ale i vlastní nápaditost a dovednost,
- ročník bude uzavírat komplexní praktická úloha (možnost týmové práce),
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

- napomáhá uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- dovednost řešit problémy.

b) Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

c) Matematické kompetence

- používat pojmy kvantifikujícího charakteru,
- rozumět grafům, diagramům a tabulkám,
- dokázat provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

d) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;

- znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých2 a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;
- při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; byli si vědomi neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních;
- navrhovali taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie;
- rozeznávali běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradili si s ní, v případě závažného problému vyhledali pomoc;
- vytvářeli a upravovali digitální obsah v různých formátech, vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků;
- pozměňovali, vylepšovali obsah nebo ho zapracovávali do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
- přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

- [2] Viz § 66, odst. 6 zákona č. 110/2019 Sb., zákon o zpracování osobních údajů

ROZPIS UČIVA - INFORMATIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - používá počítač (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - 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 - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	**1. Počítač, operační systém, soubory, adresářová struktura, algoritmizace** - software, osobní počítač, principy fungování, části - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv	**64** **10**
- vytváří, upravuje a uchovává jednoduché textové dokumenty - ovládá matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)	**2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** 2.1 textový procesor - software pro práci s textem (např. Microsoft Word, OpenOfficeWriter) a seznámení s jeho prostředím - psaní textu na počítači – typografická pravidla, kontrola pravopisu - editace napsaného textu – přesun, kopírování, mazání, vyhledávání a nahrazování	**48** 30

	- formátování textu, vlastnosti písma, odstavce, styly, odrážky, číslování - vkládání dalších objektů do textu - zopakování vlastností písem a stylů, odrážky a číslování, editace textu (kopírování, přesun, vkládání, nahrazování) - vlastnosti stránky, záhlaví a zápatí - sloupce a psaní textu ve sloupcích - tabulky – vytvoření, grafická úprava - zpracování zadaných informací do tabulky - úprava pro tisk a tisk 2.1 tabulkový procesor - software pro práci s tabulkami (např. Microsoft. Excel, OpenOfficeCalc) – seznámení s prostředím programu - struktura tabulek a typy dat - formátování tabulek - vzorce, vestavěné funkce, vyhledávání, filtrování, třídění - tvorba grafů - zpracování zadaných informací do tabulky, vkládání objektů do tabulek	18
- zná a rozlišuje typy AI - zvládá promptování a zná etiketu spojenou s užíváním AI - zná rizika spojená s užíváním AI - používá AI k řešení úkolů a problémů	**3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu** - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie	**3**
volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	**4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet**	**3**

získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání	- informace, práce s informacemi	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	**1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle** - hardware, periferie - nápověda, manuál	**33** **5**
- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění) - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	**2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** - textový procesor - tabulkový procesor - databáze - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení	**24**
- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování…) - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat	**3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu** *(PT 4.5, 4.7, 4.9, 4.10, 4.12, KK k řešení problémů)* - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonuje	**2**

- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání - 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 - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	4. **Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet** - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet	**2**

UČEBNÍ OSNOVA – TĚLESNÁ VÝCHOVA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

Výuka předmětu probíhá v tělocvičnách, posilovně, cvičebně, na venkovním hřišti a v okolí školy.
Výuka probíhá odděleně pro chlapce a dívky.
Rozpis učiva je pro všechny ročníky stejný. Učivo bude v jednotlivých ročnících zopakováno a prohlubováno.
Splnění některých tematických celku může být ovlivněno počasím.
Žáci prvního nebo druhého ročníku mohou absolvovat týdenní lyžařský výcvikový kurz.

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- Obecným cílem je vytvoření kladného vztahu k pohybovým aktivitám, upevnění zdraví a návyků zdravého životního stylu. Pohybové vzdělávání postupuje od spontánního pohybu žáků až ke schopnosti samostatně ohodnotit úroveň své zdatnosti a pravidelně zařazovat do denního režimu pohybové činnosti pro optimální rozvoj zdatnosti a výkonnosti, pro regeneraci sil a kompenzaci fyzického nebo duševního zatížení.
- Prostřednictvím prožitku z pohybu lépe poznat sama sebe i ostatní spolužáky a posilovat tak kladné vlastnosti osobnosti, a to i spoluprací v kolektivu, získávat poznatky z oblasti tělocvičné rekreace, sportu, tělesné výchovy a tělesné kultury jako celku, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví.
- Pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat svou tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev,
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup,
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu; usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti,
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu při pohybových činnostech vůbec,
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

b) Charakteristika učiva

- tělesná výchova je realizována ve dvouhodinových celcích,
- k pravidelnému provádění pohybových činnost a ke kvalitě v pohybovém učení přispívají materiální podmínky na naší škole,
- v rámci hodin v TV seznamujeme žáky s bezpečností a hygienou při sportu a se základy první pomoci orientační zdatnosti,
- své pohybové schopnosti pak mohou žáci rozvíjet v rámci mimoškolní výchovy ve sportovních kroužcích,

- každoročně probíhá na škole řada soutěží, které jsou nadále průpravou pro středoškolské sportovní soutěže v regionu.
- Tělesná výchova je druhem tělocvičné aktivity s dominujícím formativním a vzdělávacím zaměřením, ve kterém prostřednictvím specifických prostředků spolupůsobí v procesu harmonického vývoje člověka tím, že zajišťuje jeho fyzický, psychický a sociální rozvoj, reprezentovaný fyzickou a psychickou výkonností a sociální přizpůsobivostí, odpovídající požadavkům aktivního života. Je při ní upevňováno zdraví, fyzická a psychická zdatnost, rozvíjeny pohybové schopnosti, dovednosti a morální kvality a schopnost navazování odpovídajících společenských vazeb, s cílem celkové socializace a kultivace žáka.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- chápat význam pohybu pro zdraví a pro utváření zdravé osobnosti, dokázat přijmout odpovědnost za své zdraví,
- prokázat základní znalosti z oblasti psychosociálního a fyzického zdraví a ctít jej jako jednu z nejdůležitějších životních hodnot,
- rozpoznat situace ohrožující jejich duševní a tělesné zdraví, osvojit dovednosti k tomu, jak jim předcházet a případně řešit,
- rozvíjet svoji houževnatost v oblasti překonávání a zvládání mezilidských vztahů a životních překážek,
- osvojit si znalosti a dovednosti týkající se zdravého životního stylu a životosprávy,
- učit se hrát fair play, vážit si spoluhráče i protihráče jako herního partnera, aby dokázali přijmout porážku, ale i vítězství a uměli ocenit úspěch spolužáka, případně jej povzbudit při neúspěchu,
- dokázat rozpoznat a zaujmout žádoucí postoj k nesportovnímu chován.

d) Pojetí výuky

- názorná ukázka, využití vlastní zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech),
- formovat pozitivní postoj žáků k tělesným aktivitám, přivést je k samostatnému, zájmovému a soustavnějšímu udržování či obnovování fyzické, zdravotní a duševní vyrovnanosti a pohody,
- kompenzovat převažující zatížení žáků, vést je ke správným hygienickým návykům a životosprávě, k vědomí škodlivosti drogových a jiných závislostí,
- efektivně a trvale působit na morální, citovou, volní a rozumovou stránku žáka.

e) hodnocení výsledků žáků

- Žáci jsou hodnoceni průběžně po jednotlivých tematických celcích na základě zvládnutí (osvojení) pohybové dovednosti, a to jak v podobě výkonnostních individualizovaných disciplín (atletika, gymnastika), tak i v podobě zvládnutí herní činnosti jednotlivce a jejich kombinací při hře (fotbal, florbal, volejbal, basketbal, házená, frisbee, nohejbal, softbal, atd.). Důraz je kladen jak na vlastní sebehodnocení, tak na vzájemné hodnocení spolužáků, konečné hodnocení je pak v kompetenci učitele. Součástí hodnocení je přístup žáka k zadaným pohybovým úkolům, jeho zájem a snaha, aktivní účast v hodinách TV, respektování pravidel osvojených sportů a schopnost rozhodování třídních

případně školních utkání, osvojení tělocvičného názvosloví, schopnost správně zvolit, používat a ošetřovat sportovní výzbroj. Hodnocení bude rozšířeno o test z oblasti znalostí základů první pomoci, zdravého životního stylu a tělesné kultury jako celku,
- kontrolní měření výkonnosti,
- aktivita,
- zachovávání pravidel,
- spolupráce v družstvu.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Komunikativní kompetence
- naslouchat druhým, formulovat a zdůvodnit své názory, postoje, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat v souladu se zásadami kultury projevu při pohybových aktivitách,
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, jazykově správně,
- správně používat odborné termíny,
- formulovat věcně, pojmově a formálně správně své názory, náležitě je dovede podložit argumenty, diskutuje o nich s partnery,
- kriticky přistupovat k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví,
- umět řídit činnost skupiny a při práci ve dvojicích či skupinách je schopen korigovat případné nedostatky,
- dokázat účelně komunikovat při realizaci pohybové činnosti (např. při míčových hrách).

b) Personální a sociální kompetence
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí,
- kontrolovat a ovládat své jednání, chová se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec, podle potřeby spolupracuje s kolektivem, respektuje věkové, pohlavní a jiné pohybové rozdíly a dokáže přizpůsobit pohybovou činnost dané skupině sportujících,
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play,
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti,
- zvládat připravit po dohodě s vyučujícím speciální hodiny nebo části hodin pro své spolužáky (rozcvička, tanec, aerobik, míčové hry apod.),
- vyhodnocovat případná rizika poškození zdraví a jejich eliminaci při realizaci sportovních činností,
- znát širokou škálou tělovýchovných a sportovních činností jako podklad pro zdravý životní styl.

c) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznávat, že základní hodnotou je život,
- aktivně se zapojovat do občanského života a přijímá odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- vážit si hodnot demokracie, jedná v souladu s demokratickými občanskými ctnostmi, dodržuje a chrání lidská práva a svobody,
- respektovat a ctít identitu jiných lidí,
- vážit hodnot lidské práce.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti

- dosáhnout zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a byl schopen morálního úsudku,
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách společenského dění a nalézat kompromisní řešení.
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy,
- vážit si materiálních a duchovních hodnot.

b) Člověk a životní prostředí

- utvořit si vztah k živé a neživé přírodě,
- provádět ekologii člověka,
- zajímat se o ochranu přírody a prostředí,
- učit se poznávat svět a lépe mu rozumět,
- chránit životní prostředí, udržovat zdravý životní styl a pohybové aktivity, výživu a stravovací návyky, omezit rizikové chování,
- zdravý životní styl a pohybové aktivity, výživu a stravovací návyky, omezit rizikové chování.

ROZPIS UČIVA – TĚLESNÁ VÝCHOVA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
Žák: - dodržuje pravidla bezpečnosti, ochrany zdraví a hygieny - odmítá drogy a jiné škodliviny jako neslučitelné se sportovní etikou a zdravím - předvídá možná nebezpečí úrazu a přizpůsobí jim svou činnost - ovládá názvosloví	**1. Seznámení s bezpečností a organizací při hodinách výuky TV, zásady záchrany a dopomoci v TV** 1.1 Poučení *(KK 5.7, 6.1, PT 2.3, 2.6, MV BIO)* 1.2 ověření zájmů o jednotlivé sportovní aktivity (*KK 3.3, PT 1.1, 1.4, MV ZSV, BIO, EKO)* 1.3 základní pojmy (terminologie) spojené s osvojovanými činnostmi, cvičebními prostory a vybavením *(KK 3.5)*	**33** **1**
- vnímá význam pohybu pro zdraví, usiluje o zlepšení své tělesné zdatnosti - dokáže pro sebe rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti - zvládne posoudit možnosti svého dalšího motorického rozvoje - ovládá cvičení pro rozvoj síly, rychlosti, vytrvalosti	**2. Motorické testy** *(KK 4.1, 4.2, 4.5, MV BIO)* 2.1 testy zdatnosti, obratnosti, rychlosti, vytrvalosti, síly	**2**
- rozumí základním pravidlům a ovládá základní rozhodování při hře - zvládá základní herní činnost jednotlivce a postupně je zdokonaluje - rozumí taktice hry a dokáže se orientovat v prostoru - ctí zásady fair play	**3. Sportovní hry** 3.1 basketbal, fotbal, nohejbal, volejbal, házená, florbal, softbal, stolní tenis, netradiční hry 3.2 seznámení s herními pravidly *(KK 4.3, PT 1.7)* 3.3 herní činnost jednotlivce 3.4 herní kombinace a systémy *(KK 4.8, PT 1.4)* 3.5 průpravné hry 3.6 hra *(KK 4.7, MV ZSP)*	**9**

- chápe význam atletiky jako vhodné průpravy pro jiné sporty - zná základní startovní povely - ovládá základní techniku běhu, vrhu, hodu, skoku dalekého a vysokého - zdokonaluje se v jednotlivých disciplínách	**4. Atletika** *(KK 4.1, 4.8, MV MAT, PSP)* 4.1 běžecká abeceda 4.2 starty z různých poloh, nízký start, starty z bloků 4.3 krátké sprinty, rozvoj rychlosti (60, 100 m) 4.4 běh v terénu, rozvoj vytrvalosti (800, 1500, 3000 m) 4.5 skok daleký, skok vysoký 4.6 vrh koulí 4.7 rozšiřující hod oštěpem, diskem (technika hodu)	**4**
- zvládá v souladu s individuálními předpoklady osvojované pohybové dovednosti a tvořivě je aplikuje ve hře, soutěži, při rekreačních činnostech, dokáže je sám organizovat a řídit - zvládá základní postupy rozvoje osvojovaných pohybových dovedností a usiluje o sebezdokonalování - posoudí provedení osvojované pohybové činnosti, označí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	**5. Pohybové hry** *(KK 4.1, 4.8, MV BIO)* 5.1 přípravné, kondiční, koordinační, tvořivé, estetické 5.2 soutěživé a štafetové hry	**4**
- zná terminologii hlavních svalových partií a demonstruje ukázkou jednotlivá cvičení	**6. Posilování** *(KK 3.5, 4.1, MV BIO)* 6.1. vahou vlastního těla 6.2. na posilovacích strojích 6.3. kruhový trénink	**4**
- ovládá základy úpolů a sebeobrany	**7. Úpoly** *(KK 4.1)* 7.1 přetahy, přetlaky, odpory, držení a pohyb v postojích, pády, sebeobrana	**1**
- chápe význam gymnastiky jako vhodné průpravy pro jiné sporty - zvládá bezpečně záchranu a dopomoc při osvojovaných cvicích - připraví z osvojených cviků krátkou sestavu	**8. Gymnastika** *(KK 4.1, 4.8, 5.7, MV BIO, FYZ)* 8.1. prostná - kotoul vpřed, vzad, do zášvihu, do stoje, letmo 8.2. stoj na rukou, přemet stranou, obraty, váha předklonmo 8.3. vlastní sestava 8.4. přeskoky - roznožka, skrčka, odbočka přes kozu 8.5. hrazda, přešvihy únožmo 8.6. výmyk tahem, odrazem jednonož, obounož	**4**

- využívá gymnastické cviky pro zdatnost a pro správné držení těla - zdokonaluje se v jednotlivých gymnastických cvicích	8.7. toč vzad 8.8. svis vznesmo, svis střemhlav 8.9. podmet 8.10. kruhy - komíhání ve svisu, zákmihem seskok 8.11. svis stojmo - svis vznesmo, svis střemhlav, svis stojmo vzad a zpět 8.12. houpání odrazem střídnonož - při záhupu seskok 8.13. rozšířené vzepření tahem souruč - sešin-překot vzad snožmo 8.14. šplh - lano, tyč (s přírazem, bez přírazu) 8.15. rozšiřující bradla - ručkování ve vzporu, komíhání ve vzporu 8.16. zánožka, přednožka, kotoul do výsedu 8.17. rytmická gymnastika	
- chápe význam pohybu pro zdraví, usiluje o zlepšení své tělesné zdatnosti - aktivně vstupuje do organizace svého pohybového režimu, pohybové činnosti zařazuje pravidelně a za konkrétním účelem i s ohledem na požadavky budoucího povolání - vybere ve spolupráci s učitelem a použije vyrovnávací cvičení na prevenci a korekci svalové nerovnováhy, případně na kompenzaci jednostranného zatížení - samostatně se připraví před pohybovou činností a ukončí ji ve shodě s hlavní činností – zatěžovanými svaly	**9. Zdravotní tělesná výchova** *(KK 4.5, 4.8, MV BIO, ZSV)* 9.1 protahovací, kompenzační, dechová, relaxační, kondiční a psychomotorická cvičení zařazovat průběžně 9.2 správný stoj, chůze, sezení, zvedání břemen 9.3 dechová cvičení, brániční dech 9.4 relaxační techniky **9.5** tělesná a duševní hygiena	**4**
- respektuje zásady bezpečnosti při lyžování a snowboardingu a pravidla bezpečného pohybu na sjezdových a běžeckých tratích - zvládá podle svých předpokladů a možností techniku sjezdového i běžeckého lyžování, snowboardingu - zvládá základní techniku mazání běžeckých lyží	**10. Lyžování a snowboarding** 10.1 Sjezdové lyžování a snowboarding - výzbroj, výstroj, údržba - lyžařská průprava - různé druhy oblouků – dle vyspělosti žáků - pravidla bezpečného chování na sjezdových tratích - první pomoc na sjezdovce	

- poskytne v případě potřeby adekvátní první pomoc	- základní pravidla lyžařských disciplín 10.2 Běžecké lyžování - výzbroj, výstroj, údržba - lyžařská průprava (běh střídavý, soupažný, bruslení jednodobé a dvoudobé)	
- zvládá základy bruslení – jízdu vpřed, vzad, změnu směru, zastavení	**11. Bruslení**	
- zvládá přípravu turistické akce - je schopen se orientovat v přírodě	**12. Turistika a sporty v přírodě** *(KK 3.3, 4.1, 4.8, PT 2.3, 2.6)* 12.1. pohyb v přírodě 12.2. orientační běh	

UČEBNÍ OSNOVA – EKONOMIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní a hospodárné chování, s důrazem také na správnou orientaci v etice jednání člověka, zejména v dodržování oblasti práva demokratické společnosti,
- s ohledem na předcházející bod celkově zvládnout základ způsobu myšlení, které vyžaduje tržní hospodářství a situace na trhu práce, a které je nezbytné pro odpovědné rozhodování každého občana – spotřebitele, resp. zaměstnance či podnikatele,
- vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život a pracovní kariéru, a to zejména ve vazbě na úrovně a typy vzdělání tak, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a připraveni na jeho změny a nutnost přizpůsobivosti a mobility.

c) Charakteristika učiva

- zajistit, aby žáci ovládali základní ekonomické pojmy pro schopnost odborné komunikace při důležitých jednáních a při vyjadřování v úřední korespondenci,
- zorientovat žáky na pracovním trhu, v hospodářské struktuře státu a našeho regionu a seznamovat je s alternativami a možnostmi profesního uplatnění,
- vysvětlit základní podmínky práv a povinností vyplývajících z pracovního poměru, ze soukromého podnikání nebo z nezaměstnanosti z pohledu zákonů a vlastní praxe,
- získávání schopnosti orientace v oblasti financí v základních vazbách na mzdy, platy, daňové výkaznictví, z oblasti práce bank a pojišťoven,
- rozvíjet komunikativní – verbální i písemné dovednosti a schopnosti žáků řešit svou prezentaci se zaměstnavateli a řešit variační nebo problémové situace, související s vlastním ekonomickým zapojením i do podnikání.

d) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- nenechat sebou manipulovat, tvořit si vlastní úsudek,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace.

e) Pojetí výuky

- teoretické vysvětlení výkladem a doplnění řízenými rozhovory a následné procvičení na případových situacích a příkladech z praxe. Důležitou součástí probírané látky je širší diskuse s reakcí na názory, otázky a připomínky žáků,

- k výuce jsou využity jako pomůcky vzory různých typů ekonomické a personální dokumentace, resp. tiskopisů,
- žáci si vedou základní poznámky v sešitech zejména o definicích ekonomických pojmů a se stručnými citacemi zákonů s vysvětlivkami.

f) Hodnocení výsledků žáků

- správné řešení příkladů z probírané problematiky bude prověřováno různými metodami, jako jsou připravené nestandardizované kognitivní testy, dále pak písemné i ústní ověřování znalostí především v schopnosti řešit a aplikovat teoretické znalosti na případové situace,
- zhodnocení individuální aktivity při diskusích, a správného zpracování zadaných úkolů, sledování situace v praxi,
- nabyté znalosti jsou také součástí ústní závěrečné zkoušky.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Personální a sociální kompetence

- kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých,
- plnit odpovědně zadané úkoly.

b) Kompetence k pracovnímu uplatnění

- 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,
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze,
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady,
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků,
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

c) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti
- odolávat myšlenkové manipulaci.

b) Člověk a svět práce
- informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce,
- základy pro vstup do samostatného podnikání,
- vyhledávání nabídky zaměstnání,
- kontaktování případného zaměstnavatele a úřadu práce,
- základní orientace v pracovně-právních záležitostech.

c) Finanční gramotnost
- používat nejběžnější platební nástroje, směnit peníze za použité kursovního lístku, vysvětlit tvorbu ceny, vysvětlit podstatu inflace a její důsledky základní služby, které poskytují peněžní ústavy,
- rozlišit pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestavit rozpočet domácnosti, navrhnout, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti založení peněžního účtu, bezhotovostní platby, sledování pohybu peněz na bankovním účtu,
- navrhnout způsoby, jak využit volné finanční prostředky, vybrat nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků, vybrat nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby,
- na přikladu vysvětlit, jak uplatňovat práva spotřebitele, na přikladu ukázat možně důsledky neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek.

d) Člověk a digitální svět
Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:
- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;

- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA - EKONOMIKA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy	**1. Základy tržní ekonomiky** 1.1 potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň *(MV OBV)* 1.2 výroba, základní výrobní faktory, hospodářský proces	**33** 4
- vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání, kontaktuje případné zaměstnavatele a úřad práce - připraví odpověď na nabídku zaměstnání - uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy například při jednání se zaměstnavatelem o právech a povinnostech zaměstnanců - orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků - popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci; jejich práva a povinnosti - zná specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy - odlišuje jednotlivé druhy způsobených škod a jejich náhradu - zná právní předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu, bezpečnost práce, orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti, je schopen vyhledat potřebné informace - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele	**2. Zaměstnanci** 2.1 trh práce (zaměstnání – vlastní podnikání, služby úřadu práce – pomoc při hledání zaměstnání, podpora, rekvalifikace ap.) *(KK 4.3, 6.1, 6.2, PT 3.3, 3.4, 3.5, 3.7, MV OBV)* 2.2 zákoník práce - vznik, změna a ukončení pracovního poměru *(KK 4.3, 6.3, 6.5, PT 3.6)* 2.3 povinnosti a práva zaměstnanců ve vazbě na pracovní smlouvu a její obsah, pracovní doba (zejména dovolená, přestávky a využívání pracovní doby, přesčasy ap. *(KK 4.3, 4.8, 6.6, MV EKO, PAV, TEC. STO, SPT)* 2.4 organizační struktura podniku, organizace práce na pracovišti 2.5 druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele 2.6 bezpečnost a ochrana zdraví při práci (včetně vlivu na ekologii)	8

- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí zásady daňové evidence	**3. Podnikání** 3.1 podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích 3.2 podnikatelský záměr 3.3 zakladatelský rozpočet 3.4 povinnosti podnikatele 3.5 trh, tržní subjekty, nabídka, 3.6 poptávka, zboží, cena 3.7 náklady, výnosy, zisk/ztráta 3.8 mzda časová a úkolová a jejich 3.9 výpočet 3.10 zásady daňové evidence	21

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - má přehled o jednotlivých ekonomických činnostech v podniku veřejného stravování - rozlišuje jednotlivé druhy majetku - posoudí důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku	**4. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku** 4.1 postavení a úkoly podniků veřejného stravování 4.2 činnosti podniku veřejného stravování 4.3 struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek *(KK 8.1, 8.2)* 4.4 struktura zdrojů majetku - vlastní a cizí zdroje *(MV MAT)*	**66** **18**
- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a 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 - - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	**5. Finanční vzdělávání** 5.1 peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk 5.2 úroková míra, RPSN 5.3 pojištění, pojistné produkty 5.4 inflace 5.5 úvěrové produkty	**18**
- ovládá sestavení osobního rozpočtu - řeší nerovnost příjmů a výdajů - vysvětlí exekuci a osobní bankrot	**6. Finanční gramotnost** 6.1. osobní rozpočet 6.2. exekuce 6.3. osobní bankrot	**10**
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní	**7. Daně** 7.2 státní rozpočet 7.3 daně a daňová soustava 7.4 výpočet daní	**20**

- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	7.5 přiznání k dani 7.6 zdravotní pojištění 7.7 sociální pojištění 7.8 daňové a účetní doklady	

UČEBNÍ OSNOVA – POTRAVINY A VÝŽIVA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích, zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka,
- zdůrazňovat žákům význam hygienických předpisů a kvality potravin při přípravě pokrmů,
- rozvíjet souvislosti mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění.

b) Charakteristika učiva

- zajistit, aby se žáci seznámili s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů,
- zdůrazňovat zásady správného ošetřování a skladování potravin,
- vysvětlit žákům rozdíly mezi racionální výživou a novými směry ve výživě, seznámit je s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami,
- naučit pracovat s výživovými normami, znát vhodnou kombinaci potravin.
- žáci jsou připravováni k úplné profesní kvalifikaci: Kuchař a Číšník, servírka.

c) Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- nenechat sebou manipulovat, tvořit si vlastní úsudek,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- oprostit se od stereotypů, předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu a sociálního zařazení,
- dodržovat normy, technologické postupy a gastronomická pravidla, neplýtvat materiálními hodnotami,
- vážit si kvalitní práce jiných lidí,
- být schopen se kriticky dívat na výsledky své práce.

d) Pojetí výuky

- vyučování probíhá formou výkladu s návazností na znalost žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, důležitou součástí je propojení s praktickou výukou, diskuze žáků a jejich připomínky,
- při vyučování se využívají odborné časopisy a literatura, exkurze v potravinářských závodech,
- k výuce jsou používány receptury, odborné videokazety, výživové tabulky a soubor hygienických norem.

e) Hodnocení výsledků žáků

- vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při výuce, na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy,
- hodnotí se individuální aktivita při diskuzích a správné zpracování zadaných úkolů,
- během studia je kladen důraz na průběžné ústní zkoušení a písemné opakování okruhů.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

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

b) Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, dodržovat zásady profesního vystupování,
- vyjadřovat se v odborné terminologii.

c) Kompetence k pracovnímu uplatnění

- 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,
- napomáhat k uplatnění základních vědomostí a dovedností v daném oboru,
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

d) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk v demokratické společnosti

- vytvoření demokratického prostředí ve třídě, spolupráce mezi žáky a mezi žáky a učiteli,
- vhodná míra sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,
- komunikace, řešení konfliktů,
- odpovědnost, tolerance.

b) Člověk a životní prostředí

- rozvoj dovednosti aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

c) Člověk a svět práce

- využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,
- orientace ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, hodnocení jednotlivých faktorů charakterizujících obsah práce a srovnávání těchto faktorů se svými předpoklady, seznámení se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání.

d) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – POTRAVINY A VÝŽIVA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, složení, druhů, technologického využití a významu ve výživě	**1. Složky potravin** *(KK 3.5, 8.6)* 1.1 bílkoviny 1.2 tuky 1.3 sacharidy 1.4 minerální látky 1.5 vitamíny 1.6 tekutiny 1.7 biologická a energetická hodnota 1.8 konvenience 1.9 aditiva	**49,5** **13** 2 1 1 1 2 1 2 1 2
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití - využívá znalosti o potravinách ve výživě - určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje jejich využití ve studené a teplé kuchyni - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	**2. Potraviny rostlinného původu** *(KK 3.1, MV TEC)* 2.1 ovoce – složení, rozdělení, využití a zpracování 2.2 zelenina – složení, rozdělení, využití a zpracování 2.3 brambory – složení, rozdělení, využití a zpracování 2.4 luštěniny – složení, rozdělení, využití a zpracování 2.5 obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, využití a zpracování 2.6 houby – složení, rozdělení, využití a zpracování 2.7 sladidla – druhy, vlastnosti, využití a zpracování *Skladování potravinářských surovin – PK 3k)*	**22** 4 4 2 3 5 2 2
- vysvětlí význam a vliv pochutin na lidské zdraví - vhodně používá správné pochutiny při zpracování potravin - vysvětlí označení potravin a alergeny v potravinách	**3. Pochutiny** *(KK 3.1)* 3.1 koření – význam a použití 3.2 čaj – složení, druhy 3.3 káva – složení, druhy 3.4 kakao – složení, druhy 3.5 kávoviny - druhy	**7,5** 1 2 2 1,5 1

- doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při ochucování pokrmů - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin	**4. Ostatní druhy pochutin** *(KK 6.1)* 4.1 sůl – výroba a druhy 4.2 ocet – výroba a druhy 4.3 hořčice – výroba a druhy 4.4 pikantní omáčky 4.5 polévkové koření 4.6 kypřící prostředky 4.7 skladování a ošetřování potravin – druhy skladů *Skladování potravinářských surovin – PK 3k)*	**7** 1 1 1 1 1 1 1

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus a jejich využití pro přípravu pokrmů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - vysvětlí označení potravin a alergeny v potravinách	**5. Potraviny živočišného původu** *(KK 3.1)* 5.1 mléko – význam, složení, využití, zpracování a skladování 5.2 tekuté mléčné výrobky 5.3 tuhé mléčné výrobky 5.4 kysané mléčné výrobky 5.5 speciální mléčné výrobky 5.6 vejce – složení, druhy, použití, využití, zpracování a skladování	**66** **14** 2 2 4 1 1 4
- využívá znalostí o potravinách živočišného původu - charakterizuje jednotlivé druhy masa, je schopen rozlišit jednotlivé druhy podle základních znaků - charakterizuje využití masných výrobků v teplé a studené kuchyni - ovládá faktory, které ovlivňují jakost masa -	**6. Potraviny živočišného původu** *(KK 3.3, MV TEC)* 6.1 maso – význam ve výživě 6.2 rozdělení masa 6.3 složení masa 6.4 zrání a nezávadnost masa 6.5 jateční druhy masa 6.6 ostatní druhy masa 6.7 masné výrobky 6.8 konzervace masa 6.9 skladování - chladící a mrazící zařízení *Skladování potravinářských surovin – PK 1i)*	**23** 2 2 2 3 3 4 3 2 2
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů - ovládá technologii výroby - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů - uvědomuje si negativní vliv alkoholové závislosti	**7. Alkoholické a nealkoholické nápoje** *(KK 3.5, PT 1.1, MV STO)* 7.1 pivo 7.2 víno 7.3 lihoviny 7.4 stolní voda – druhy, požadavky 7.5 minerální vody – druhy, požadavky 7.6 ostatní nealko nápoje *Skladování potravinářských surovin – PK 4i)*	**29** 6 6 7 2 2 6

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - pochopí význam základních živin při metabolismu - vysvětlí podstatu trávení a vstřebávání živin	**8. Trávicí soustava** *(KK 3.5)* 8.1 matabolismus živin 8.2 trávicí soustava 8.3 složení trávicí trubice 8.4 žlázové orgány 8.5 žlázy s vnitřní sekrecí 8.6 vylučovací ústrojí 8.7 nervová soustava	**33** **10** 2 1 2 2 1 1 1
- objasní podstatu a význam racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje nové směry ve výživě - uvede příklady souvislostí nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby a dalších poruch s dopadem na výživu	**9. Směry ve výživě** *(KK 6.1, PT 1.4, 1.7)* 9.1 zásady racionální výživy 9.2 vegetariánství 9.3 makrobiotika 9.4 jiné směry ve výživě 9.5 stravovací návyky 9.6 civilizační choroby 9.7 patologické jevy s výživou	**10** 3 1 1 2 1 1 1
- rozlišuje zásady stravování dle různých hledisek - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	**10. Diferencovaná strava** *(KK 6.1)* 10.1 výživa dětí 10.2 speciální fyziologické skupiny	**3** 1 2
- vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - sestaví různé druhy jídelních lístků, orientuje se ve výživových normách	**11. Progresivní příprava pokrmů** *(KK 3.5, 6.1)* 11.1 výživové normy 11.2 výživová hodnota pokrmů 11.3 ztráta živin při úpravě 11.4 sestava jídelníčků	**4** 1 1 1 1
- zná význam základních hygienických předpisů, umí si je zdůvodnit - vysvětlí, proč potravina může být zdrojem hromadn infekce - charakterizuje druhy obalů dle ekologického zpracování	**12. Hygiena a ekolog. výroba potravin** *(KK 8.6, PT 2.4)* 12.1 základní hygienické předpisy v potravinářství 12.2 alimentární nákazy a jejich příčiny 12.3 hygiena oběhu a zpracování potravin	**6** 2 2 2

UČEBNÍ OSNOVA – TECHNOLOGIE

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických a bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin,
- upevnit znalosti ekologických pravidel a předpisů v praxi,
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin,
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a recepturami pokrmů,
- vést žáky k samostatné práci a rozhodování se, využívání znalostí z estetiky při expedici pokrmů a hospodárnému zacházení s potravinami,
- získat povědomí o ekologickém chování,
- dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy pokrmů.

b) charakteristika učiva

- žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, se základními technologickými postupy přípravy pokrmů,
- učivo navazuje na vědomosti získané v předmětech potraviny a výživa, základy přírodních věd, odborný výcvik.
- žáci jsou připravováni k úplné profesní kvalifikaci: Kuchař a Číšník, servírka.

c) směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- mít vhodnou míru sebevědomí a být schopen sebehodnocení.

d) pojetí výuky

- důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury a na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech a při přípravě prezentačních akcí,
- probíraná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskuzí,
- další metody vzdělávání jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, návštěvy pracovišť odborného výcviku – školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy,
- probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování,

- pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály.

e) hodnocení výsledků žáků

- hodnocení jednotlivců je v numerické kombinaci se slovní,
- jsou využívány metoda diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků),
- znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení a písemných testů.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) kompetence k učení

- zhodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí,
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru,
- zhodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

b) komunikativní kompetence

- uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace,
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje,
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

c) digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;

- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

d) odborné kompetence

- provádět odborné práce na úseku vaření i obsluhy,
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.

Aplikace průřezových témat

a) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA - TECHNOLOGIE

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - uplatňuje požadavky na osobní i pracovní hygienu a bezpečnost při práci - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	**1. Hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii** *(KK 3.1, 3.3, 9.2)* 1.1 předpisy bezpečnosti práce 1.2 hygienické předpisy, kritické body HACCP 1.3 alimentární onemocnění 1.4 rozdělení výrobního střediska 1.5 základní vybavení výrobního střediska 1.6 druhy skladů 1.7 organizace práce ve výrobním středisku *Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů – PK 3a)*	**49,5** **10**
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalostí o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	**2. Předběžná úprava surovin** *(KK 9.1, 9.2)* 2.1 příprava na další zpracování 2.2 mechanická úprava potravin *Přejímka potravinářských surovin – PK 3b)*	**10**
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - polévek - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - omáček	**3. Základní tepelné úpravy pokrmů** *(KK 3.3, 9.1, 9.2, MV PAV)* 3.1 základní tepelné úpravy při zpracování potravin (vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, grilování, úpravy v mikrovlnné troubě, úpravy v konvektomatu) 3.2 základní tepelné úpravy polévek 3.3 omáček 3.4 příloh a příkrmů 3.5 bezmasých pokrmů	**29,5**

- zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – příloh a příkrmů - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasých pokrmů	*Regenerace pokrmů – PK 3i)*	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jednotlivých druhů mas jatečních zvířat - zná předběžnou přípravu potravin, různé tepelné úpravy a charakteristiku jednotlivých druhů mas - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	**4. Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů** *(KK 3.3, 9.1, 9.2, MV PAV)* 4.1 hovězího – typické pokrmy a technologické postupy 4.2 telecího - typické pokrmy a technologické postupy 4.3 vepřového - typické pokrmy a technologické postupy 4.4 mletého - typické pokrmy a technologické postupy 4.5 králičího, kůzlečího, skopového - typické pokrmy a technologické postupy 4.6 drůbežího - typické pokrmy a technologické postupy 4.7 zvěřiny - typické pokrmy a technologické postupy 4.8 ryb - typické pokrmy a technologické postupy *Příprava surovin pro výrobu jídel – PK 1d)* *Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské účely – PK 1e)* *Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování – PK 3e)*	**49,5** 8 8 8 5 5,5 5 5 5

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - zvládá charakteristiku minutkových pokrmů - zná nejkvalitnější části masa na přípravu pokrmů - připraví studené pokrmy z různých druhů potravin - zná charakteristiku a zařazení teplých a studených předkrmů v jídelním lístku - zvolí vhodný technologický postup	**5. Pokrmy na objednávku** *(KK 3.3, 9.1, 9.2)* 5.1 technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů 5.2 typické suroviny a pokrmy, technologické postupy *Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů – PK 1a)* **6. Pokrmy studené kuchyně** *(KK 3.3, 9.1, 9.2)* 6.1 technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů 6.2 typické suroviny a pokrmy, technologické postupy *Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů – PK 2a)* **7. Teplé a studené předkrmy** *(KK 3.3, 9.1, 9.2)* 7.1 technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů 7.2 typické suroviny a pokrmy, technologické postupy **8. Základní tepelné úpravy těst a moučníků** *(KK 3.3, 9.1, 9.2)* 8.1 technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů 8.2 typické suroviny a pokrmy, technologické postupy **9. Opakování k ZZ**	**66** **10** **10** **10** **20** **16**

UČEBNÍ OSNOVA – STOLNIČENÍ

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii,
- uplatňovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- zprostředkovat žákům poznatky, které jsou potřebné při sestavování jídelních a nápojových lístků podle pravidel racionální stravy,
- ovládat techniku odbytu,
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru,
- zvolit a používat vhodný inventář,
- uplatňovat zásady společenského chování, profesionálního jednání a vystupování,
- umět eliminovat nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnosti boje proti těmto patologickým jevům,
- správně se odborně vyjadřovat.

b) charakteristika učiva

- v učivu jsou vysvětleny pojmy v oblasti stolničení a stolování, ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních,
- podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho využívání v praxi,
- dochází k seznámení s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak servírovat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny, večeře,
- žáci se naučí sestavovat jídelní a nápojový lístek při uplatňování gastronomických pravidel a zásad racionální výživy,
- důraz je kladen na organizaci práce při různých systémech a způsobech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě,
- důraz je kladen na dodržování bezpečnosti práce jako nedílná součást dodržování bezpečnostních předpisů,
- poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, výukou cizích jazyků,
- žáci jsou připravováni k úplné profesní kvalifikaci: Kuchař a Číšník, servírka.

c) směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- nenechat sebou manipulovat, tvořit si vlastní úsudek,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- oprostit se od stereotypů, předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu a sociálního zařazení,

- dodržovat normy, technologické postupy a gastronomická pravidla, neplýtvat materiálními hodnotami,
- dodržovat zásady a předpisy BOZP,
- vážit si kvalitní práce jiných lidí,
- být schopen se kriticky dívat na výsledky své práce.

d) pojetí výuky

- vyučování probíhá formou výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí,
- při vyučování jsou využívány didaktické pomůcky – zpětný projektor, dataprojektor, video, DVD – naučné a instruktážní filmy,
- při vyučování je využíváno odborné literatury, odborných časopisů, ze kterých se žáci učí vyhledávat samostatné informace,
- dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování,
- jsou zpracovávány projekty na zadané téma – samostatné i skupinové práce.

e) hodnocení výsledků žáků

- vyplývá z dílčí klasifikace,
- je sledována aktivita žáka při hodinách a na akcích školy,
- je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení,
- během pololetí je hodnocení prováděno na základě vypracovaných samostatných prací, písemného a ústního opakování jednotlivých témat a celků,
- písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování, popisování nákresů apod.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) kompetence k učení

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

b) komunikativní kompetence

- učit se vhodnému vystupování na veřejnosti, používat odborný slovník,
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

c) personální a sociální kompetence

- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání,
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, umět přijímat radu i kritiku,
- rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky,
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí,
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,
- učit se pracovat v kolektivu.

d) digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

e) odborné kompetence

- provádět odborné práce na úseku vaření i obsluhy
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.

Aplikace průřezových témat

a) člověk a životní prostředí

- rozvoj dovednosti aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

b) Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA - STOLNIČENÍ

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje, dodržuje pravidla hygieny - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta	**1. Zásady hygieny a bezpečnosti práce** *(KK 4.3, 9.2, PT 2.4)* 1.1 osobní hygiena, pracovní hygiena, bezpečnost práce při obsluze 1.2 společenská chování, profesní vystupování, osobnost číšníka 1.3 typologie hostů *Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO – PK 4q)*	**33** **3** 1 1 1
- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - dodržuje hygienu a bezpečnost práce - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	**2. Příprava pracoviště** *(KK 3.1, 3.3, 4.3, PT 4.1)* 2.1 příprava pracoviště před zahájením provozu 2.2 přejímka evidence pokrmů 2.3 údržba pracoviště během provozu 2.4 práce po skončení provozu	**4** 1 1 1 1
- rozlišuje jednotlivé skupiny a druhy inventáře - charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a sommeliéra a pracuje s nimi - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář	**3. Inventář – dělení, použití, údržba** *(KK 3.5, 8.1)* 3.1 stolní a sedací inventář 3.2 restaurační prádlo 3.3 malý stolní inventář 3.4 velký stolní inventář 3.5 příbory 3.6 nápojový inventář 3.7 pomocný inventář *Nakládání s inventářem – PK 4h)*	**10** 1 1 1 2 2 2 1
- zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	**4. Jednoduchá obsluha** *(KK 3.1, 4.7, PT 4.1)* 4.1 příprava pracoviště k servisu snídaní, obědů a večeří	**6** 3

- ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů	4.2 servis studených a teplých nápojů	3
- použije vhodné nástroje na podporu prodeje - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou	**5. Zásady prodeje, vyúčtování s hostem** *(KK 3.3, PT 4.1)* 5.1 způsoby nabídky 5.2 způsoby prodeje a placení 5.3 pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb 5.4 vyúčtování s hostem, odvod tržeb *Vyúčtování tržeb – PK 4a)*	**4** 1 1 1 1
- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska veřejného stravování - uvede náležitosti jídelních a nápojových lístků - sestaví jednoduché menu	**6. Gastronomická pravidla** *(KK 3.1, 3.5, 8.1)* 6.1 zásady výživy 6.2 zásady pro sestavování nápojových a jídelních lístků 6.3 rozdělení jídelních lístků *Nakládání s inventářem - PK 3j)* *Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů – PK 4d)*	**6** 1 5 2

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - sestaví menu pro různé příležitosti - sestaví menu složité - sestaví menu slavnostní	**7. Pravidla pro sestavování menu** *(KK 3.5, 8.1)* 7.1 charakteristika a rozdělení menu 7.2 sestaví menu slavnostní	**49,5** **10** 2 8
- charakterizuje různé formy obsluhy - ovládá organizaci práce, úkoly pracovníků v odbytovém středisku - ovládá techniky servisu v jednotlivých způsobech obsluhy - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy	**8. Organizace práce – systémy a způsoby prodeje** *(KK 3.1, 3.3, 4.7, 9.1, PT 4.1)* 8.1 systém vrchního číšníka 8.2 systém table d hote 8.3 systém rajónový 8.4 francouzský systém 8.5 restaurační způsoby prodeje 8.6 kavárenský způsob 8.7 ostatní způsoby prodeje *Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí – PK 4j)*	**11** 1 1 1 2 3 2 1
- má základní znalost složité obsluhy - je seznámen s požadavky vyšší úrovně obsluhy - osvojuje si znalost techniky obsluhy dle jednotlivých stupňů náročnosti - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti	**9. Složitá obsluha nižší forma** *(KK 3.1, 3.5, 9.1)* 9.1 příprava pracoviště 9.2 servis pokrmů a nápojů 9.3 práce po skončení provozu *Nakládání s inventářem – PK 1h), 2g)* *Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů – PK 3c)*	**8** 2 5 1
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob - uvede základní principy oboru barman, barista, sommeliér	**10. Odbytová střediska** *(KK 3.1, 4.3, PT 2.4)* 10.1 význam a úkoly odbytu, členění, kategorizace, skladování a ošetřování nápojů 10.2 pracovníci odbytového střediska – specializace (barman, barista, sommeliér)	**4** 3 1
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb	**11. Společensko-zábavní střediska** *(KK 3.1, 3.3, 9.1, 9.2, MV PAV)* 11.1 vinárny a servis vína	**16,5** 9,5

- ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů - poskytuje odborný servis vína	11.2 kavárny a servis kávy, čaje 11.3 pivnice a servis piva	4 3

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - zná organizaci práce v ubytovacích střediscích - ovládá způsoby servisu v jednotlivých střediscích		**66**
	12. Obsluha v ubytovacích střediscích *(KK 3.1, 3.3, 4.7, 8.1, 9.1, PT 2.4)*	**6**
	12.1 zásady práce v ubytovacích střediscích	1
	12.2 obsluha v hotelové hala	1
	12.3 room servis	1
	12.4 obsluha na lodi	1
	12.5 obsluha v letadle	1
	12.6 obsluha v rotelu	1
- zná organizaci slavnostní hostiny - vypracuje organizační požadavky k slavnostní hostině - sestavuje složité a slavnostní menu pro vhodnou příležitost - připravuje a zakládá inventář vhodný k slavnostní hostině - zná způsoby servisu pokrmů ve slavnostním stolování	**13. Slavnostní hostiny** *(KK 3.1, 3.5, 4.7, 4.8, 8.1, 9.1, 9.2)*	**20**
	13.1 význam a druh hostin	2
	13.2 objednávka, příprava a organizační zajištění	2
	13.3 sestava menu	3
	13.4 příprava a úprava slavnostních tabulí	2
	13.5 zakládání inventáře	2
	13.6 způsoby obsluhy slavnostních příležitostí	4
	13.7 servis jednotlivých chodů slavnostních příležitostí	5
	Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů – PK 1c)	
- zná možnosti organizace slavnostních hostin a společenských příležitostí - vypracuje nabídku vhodných pokrmů a nápojů u různých slavnostních příležitostí - dodržuje obecné a specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním	**14. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem a společenské příležitosti** *(KK 3.1, 3.5, 4.3, 4.7, 4.8, 9.1, 9.2)*	**16**
	14.1 druhy a charakteristika slavnostních příležitostí	2
	14.2 raut, recepce	2
	14.3 piknik	2
	14.4 garden party	2
	14.5 river párty	2
	14.6 open bar párty	2
	14.7 bowle, čaj o páté	2
	14.8 ostatní	2
	Příprava a výzdoba tabulí a prostor – PK 4k)	

	Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích – PK 4r)	
- zná charakteristiku surovin vhodných pro míchané nápoje - volí vhodný způsob přípravy míchaných nápojů podle druhů surovin - připravuje a servíruje mišené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin - sestavuje nápojový a barový lístek - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - dodržuje hygienu a bezpečnost práce - samostatně si organizuje práci	**15. Míchané nápoje** *(KK 3.5, 4.8, 9.1, 9.2, MV PAV)* 15.1 význam míchaných nápojů 15.2 druhy a charakteristika míchaných nápojů 15.3 suroviny k výrobě míchaných nápojů 15.4 postupy výroby 15.5 zásady práce barmana 15.6 barmanský lístek	**12** 1 4 4 1 1 1

UČEBNÍ OSNOVA – SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE A OBSLUHA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o exotických potravinách, pochutinách a jejich využití při přípravě pokrmů,
- zprostředkovat žákům odborné poznatky, které jsou potřebné v přípravě dietní stravy, přípravě pokrmů ve světových kuchyních,
- zprostředkovat žákům poznatky o historii a tradicích české kuchyně,
- uplatňovat zásady společenského chování, profesionálního jednání a vystupování při výkonu práce u stolu hosta,
- rozvíjet vědomosti o inovačních zařízeních v gastronomii,
- správně se odborně vyjadřovat.

b) charakteristika učiva

- v učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti dietologie, světové kuchyně, speciálních druhů potravin a stolničení, ovládání tepelných úprav a techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních,
- podstatou je rozpoznání exotických potravin a jeho využívání v praxi,
- dochází k seznámení s technikou složité obsluhy, získání znalostí jak upravovat pokrmy u stolu hosta,
- žáci se naučí sestavovat jídelníčky pro dietní stravování při uplatňování zásad racionální výživy,
- důraz je kladen na dodržování bezpečnosti práce jako nedílná součást dodržování bezpečnostních předpisů,
- poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, výukou cizích jazyků,
- žáci jsou připravováni k úplné profesní kvalifikaci: Kuchař a Číšník, servírka.

c) směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- nenechat sebou manipulovat, tvořit si vlastní úsudek,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- oprostit se od stereotypů, předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu a sociálního zařazení,
- dodržovat normy, technologické postupy a gastronomická pravidla, neplýtvat materiálními hodnotami,
- dodržovat zásady a předpisy BOZP,
- vážit si kvalitní práce jiných lidí,

- být schopen se kriticky dívat na výsledky své práce.

d) pojetí výuky

- vyučování probíhá formou výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí,
- při vyučování jsou využívány didaktické pomůcky – zpětný projektor, dataprojektor, video, DVD – naučné a instruktážní filmy,
- při vyučování je využíváno odborné literatury, odborných časopisů, ze kterých se žáci učí vyhledávat samostatné informace,
- dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování,
- jsou zpracovávány projekty na zadané téma – samostatné i skupinové práce,
- vyučování probíhá ve třídě nebo v odborné učebně.

e) hodnocení výsledků žáků

- vyplývá z dílčí klasifikace,
- je sledována aktivita žáka při hodinách a na akcích školy,
- je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení,
- během pololetí je hodnocení prováděno na základě vypracovaných samostatných prací, písemného a ústního opakování jednotlivých témat a celků,
- písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisování nákresů apod.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) komunikativní kompetence

- učit se vhodnému vystupování na veřejnosti, používat odborný slovník,
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat,
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

b) personální a sociální kompetence

- umět si stanovovat cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání,
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, umět přijímat radu i kritiku,
- rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky,
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.

c) digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Aplikace průřezových témat

a) člověk a životní prostředí

- rozvoj dovednosti aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

b) člověk a svět práce

- využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech.

c) člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

ROZPIS UČIVA – SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE A OBSLUHA

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - zná využívání jednotlivých druhů koření v gastronomii	**1. Nenarkotické pochutiny - koření** *(KK 3.5)* 1.1 rozdělení a složení koření 1.2 tuzemské koření 1.3 exotické druhy koření 1.4 využití koření při přípravě pokrmů	**16,5** **12** 2 2 4 4
- ovládá využití speciálních druhů v kuchyňské přípravě	**2. Speciální druhy zeleniny** *(KK 3.5, MV PAV)* 2.1 netradiční druhy zeleniny - druhy 2.2 využití při přípravě pokrmů	**4,5** 2 2,5

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - rozlišuje jednotlivé druhy speciálního ovoce - zná využít druhy v kuchyňské přípravě	**3. Speciální druhy ovoce** *(KK 3.5, MV PAV)* 3.1 citrusové plody 3.2 suché plody 3.3 ostatní plody 3.4 využití při přípravě pokrmů	**49,5** **7** 2 2 2 1
- charakterizuje druhy mořských ryb a vodních živočichů - ovládá techniku přípravy pokrmů z ryb a vodních živočichů	**4. Mořské ryby a vodní živočichové** *(MV PAV)* 4.1 mořské ryby 4.2 korýši 4.3 měkkýši 4.4 lasturovci 4.5 ostatní	**7** 2 2 1 1 1
- zná charakteristiku a využití nejnovějších výrobní zařízení - zná výhody nových technologických postupů	**5. Nové směry v gastronomii** *(KK 3.3, 3.5, PT 2.5, MV PAV)* 5.1 nové směry ve výrobním zařízená 5.2 nové směry v technologii	**3** 2 1
- charakterizuje dietní systém - zdůvodní technologii při přípravě dietních pokrmů	**6. Zážitková gastronomie** *(KK 3.1, PT 3.4)* 6.1 formy, význam 6.2 technologická úprava pokrmů	**8** 2 6
- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	**7. Česká národní kuchyně a tradiční zvyklosti ČR** *(KK 3.5, PT 3.4)* 7.1 staročeská kuchyně 7.2 národní kuchyně 7.3 vánoční kuchyně 7.4 velikonoční kuchyně 7.5 tradiční zvyklosti	**7** 2 2 1 1 1
- charakterizuje pokrmy jednotlivých států - zná typické národní zvyklosti	**8. Světové kuchyně** *(KK 3.5, 4.8)* 8.1 kuchyně západní Evropy	**10** 3

- ovládá technologické postupy přípravy zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	8.2 kuchyně východní Evropy 8.3 kuchyně Balkánského poloostrova 8.4 orientální kuchyně 8.5 kuchyně západní polokoule	2 2 2 1
- charakterizuje cateringové služby - zná postupy jednotlivých činností - vybere vhodné pokrmy a sestaví nabídku - organizace práce - zvolí vhodný inventář - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	**9. Cateringové služby, příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách** *(KK 3.1, MV STO)* 9.1 definice, význam 9.2 typy cateringu 9.3 zajištění služeb 9.4 fondue, hot-pot, barbecue	**7,5** 1 2 1 1 2,5

UČEBNÍ OSNOVA – ODBORNÝ VÝCVIK

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňoval v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech,
- žáci se seznámí s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví a život při každém novém pracovním úkonu nebo na novém pracovišti,
- žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování a na vztah k životnímu prostředí,
- nedílnou součástí je vedení žáků k přesnému plnění pracovních povinností, dodržování technologických postupů a hospodárnosti.

b) charakteristika učiva

- výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností,
- plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálního návyku v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti,
- učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce,
- žáci jsou připravováni k úplné profesní kvalifikaci: Kuchař a Číšník, servírka.

c) směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- jednat odpovědně a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání,
- vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace,
- mít vhodnou míru sebevědomí a být schopen sebehodnocení.

d) pojetí výuky

- odborný výcvik je integrujícím předmětem,
- žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučujících předmětech,

- odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu,
- výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění,
- instruktáž úvodní, doplňková, závěrečná,
- cvičení k získání a upevňování vědomostí,
- doplňková, individuální instruktáž. Volba metod a postupů v OV bude s hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka, psychickým možnostem (paměť, pozornost, dovednost a zájem).

e) hodnocení výsledků žáků

- zhodnocení dosaženého stupně uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, uvědomělý vztah k získání dovedností a pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace,
- ve třetím ročníku v rámci předmětu žáci vypracovávají samostatnou odbornou práci na dané téma.

Rozvoj klíčových kompetencí

a) kompetence k řešení problémů

- správně volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

b) komunikativní kompetence

- vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně situaci, zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat i znázorňovat, číst s porozuměním textu,
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování,
- způsobilost potřebná pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru odborné kvalifikace (např. rozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě).

c) personální a sociální kompetence

- umět si stanovovat 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, dokázat přijímat radu i kritiku,
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem,

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,
- podílet se na práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

d) kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, aktivně se rozhodovat o svém pracovním uplatnění,
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

e) matematické kompetence

- využívat vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů.

f) digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

g) odborné kompetence

- provádět odborné práce na úseku vaření i obsluhy,
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje.

Aplikace průřezových témat

a) člověk v demokratické společnosti

- být ochoten a schopen se celoživotně vzdělávat,

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- poznání na základě vlastního pozorování a objevování, důraz na motivační činitele, např.: simulace a řešení konfliktů, zařazení veřejné prezentace práce žáků),
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.

b) člověk a životní prostředí

- environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou) a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnost při práci v OV, osobní příklad učitele OV, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat (třídění odpadu),
- při sanitaci pracoviště OV používat čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné.

c) člověk a svět práce

- na úrovni základní orientace, orientace v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoznávání svých reálných kvalit, předpokladů a konstruktivní zvažování možností svého pracovního uplatnění, seznámení s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání, formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladů z jednotlivých pracovišť odborného výcviku,
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda,
- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání.

d) člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

Aplikace klíčových kompetencí (hlavně odborných) a průřezových témat se prolíná všemi tematickými celky předmětu odborný výcvik. Mezipředmětové vztahy jsou zaměřeny především na odborné předměty (PAV, TEC, STO a SPT).

ROZPIS UČIVA – ODBORNÝ VÝCVIK

Obor: 65–51–H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelovou organizaci práce - dodržuje předpisy o hygieně, bezpečnosti práce, požární ochrany a ochraně spotřebitele - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - je seznámen s účelem kritických bodů a fungováním HACCP praxi - ovládá základy normování - naučí se pracovat s odbornou literaturou	**Kuchař:** **1. Úvod** *(MV TEC, PAV, STO, KK 8.6, PT 2.4)* 1.1 seznámení žáků s provozem, zařízením, tematickým plánem, organizací OV, výrobním a odbytovým střediskem, práva a povinnosti žáků, uspořádání školy a provozoven 1.2 bezpečnost a ochrana při práci, hygiena osobní a na pracovišti, pomůcky 1.3 povinnosti kuchaře, inventář, čistota během provozu, společenská výchova, chování, vystupování, konverzace *Provádění hygienicko-sanitačních činností v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů – PK 2j)* **Základy normování** 1.4 práce s odbornou literaturou	**330** **42**
- seznamuje se s vybavením výrobního střediska a jednotlivými tematickými celky - rozlišuje vybavení výrobního a odbytového střediska - seznamuje se s recepturami a základy normování - rozlišuje malý a velký stolní inventář - je obeznámen s předpisy HACCP - připraví za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu	**2. Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska** 2.1 příprava výrobního a odbytového střediska; seznámení s inventářem, použití, ukládání; činnosti spojené s přípravou surovin, vážení, měření, vybavení a zařízení výrobního střediska 2.2 jednotlivé tematické celky *Obsluha technologických zařízení v provozu – PK 2i)* *Organizování práce v gastronomickém provozu – PK 2k)*	**12**
- organizuje práci ve výrobním středisku - pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením v souladu s předpisy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin	**3. Předběžná úprava potravin (***MV PAV, TEC, KK 3.1, 3.3)* 3.1 předběžná úprava surovin pro výrobu pokrmů: - škrabání, čištění, omývání, rozmrazování - nakládání, máčení, odblanění, naklepávání	**12**

	- špikování, protahování, obalování, kořenění, mletí - šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání - vykosťování - předběžná úprava brambor, ovoce a zeleniny 3.2 předběžná úprava masa 3.3 přípravny - maso, vejce, zelenina 3.4 výrobní, odbytové skladovací prostory – chladící, mrazicí a suché *Skladování potravinářských surovin – PK 2h)* *Příprava surovin pro výrobu jídel – PK 3d)*	
- seznámí se základními potravinami – maso, zelenina, vejce - je poučen o správném skladování - učí se rozeznávat jednotlivé druhy mas a jejich použití	**4. Seznámení se základními potravinami** 4.1 jateční maso, ryby, drůbež, zvěřina 4.2 zelenina 4.3 luštěniny, obiloviny, mléko, vejce 4.4 rozdělení, použití surovin	**12**
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů - volí vhodné suroviny, technologické postupy tepelné úpravy pro přípravu pokrmů	**5. Základní tepelné úpravy** 5.1 vaření – způsoby 5.2 dušení – druhy základů 5.3 pečení – způsoby 5.4 smažení – způsoby *Příprava teplých pokrmů podle receptur – PK 3f)* *Zpracování a úprava polotovarů – PK 3g)*	**12**
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - normování vývarů, polévek - umí připravit jednotlivé druhy vývarů - zná a umí připravit hnědé, bílé a přesnídávkové polévky - připravuje zavářky, vložky, učí se dochucovat	**6. Příprava polévek** 6.1 příprava vývarů – druhy 6.2 čištění a zesilování vývarů 6.3 příprava polévek hnědých (zavářky, vložky) 6.4 příprava polévek bílých (zahušťování, zjemňování, dokončování, ochucování), zvláštní polévky	**48**

- umí připravovat základy - zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit - ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin k přípravě omáček	**7. Příprava omáček** 7.1 příprava základů 7.2 příprava základních omáček (Bešamel) 7.3 příprava hnědých omáček 7.4 příprava bílých omáček 7.5 příprava studených omáček příprava vývarů – druhy	**48**
- ovládá technologické postupy - přípravy jednotlivých druhů pokrm - umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin - volí vhodnou přílohu k pokrmům - pří expedici umí vhodně upravit	**8. Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátům** 8.1 příloha z brambor 8.2 příloha ze zeleniny 8.3 příloha z mouky 8.4 příloha z rýže 8.5 příloha z těstovin 8.6 jednoduché saláty	**48**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - dokáže připravit bezmasé pokrmy z jednotlivých surovin - volí vhodné doplňky dle zásad racionální výživy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**9. Příprava bezmasých jídel** 9.1 zeleninové pokrmy 9.2 rýžové pokrmy 9.3 pokrmy z luštěnin 9.4 pokrmy z těstovin 9.5 pokrmy z brambor 9.6 pokrmy z hub 9.7 pokrmy z vajec 9.8 pokrmy ze sýrů 9.9 pokrmy z mouky – moučníky a moučná jídla 9.10 pokrmy z obilovin *Příprava moučníků – PK 3h)*	**60**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - opakování a upevňování dovedností - zvládá samostatnou přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů	**10. Procvičování dovedností ve výrobním středisku** 10.1 příprava polévek 10.2 příprava omáček 10.3 příprava příloh 10.4 příprava bezmasých pokrmů	**36**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce - má osvojeno dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele - seznamuje se společenskými pravidly - učí se chovat profesionálně - rozlišuje způsoby obsluhy v různých střediscích - je poučen o organizaci práce - je seznámen se způsoby nabídky, formami prodeje a možnostmi vyúčtování	**Číšník:** **1. Nácvik pracovních činností** *(KK 8.6, PT 2.4)* 1.1 základy společenského chování, pracovní oblečení obsluhujících 1.2 nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytového střediska 1.3 nácvik zručnosti při nošení podnosů a tácků 1.4 podávání nealkoholických nápojů 1.5 nošení talířů (dvoutalířový a třítalířový způsob) 1.6 nošení polévkových talířů a šálků 1.7 odnášení inventáře 1.8 uskladnění, údržba a příprava velkého a malého stolního inventáře 1.9 přípravné práce, čistota během provozu, základní pomůcky obsluhujících a jejich používání *Provádění hygienicko-sanitačních činností v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů – PK 4s)*	165 **42**
- pracuje s inventářem a vhodně jej používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřuje ho - připraví pracoviště před zahájením provozu - prostře - během provozu obsluhuje a udržuje pořádek - po ukončení provede úklid - ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu - hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou	**2. Pravidla a technika jednoduché obsluhy, společenské chování** 2.1 rozdělení inventáře 2.2 podávání studených nealkoholických nápojů 2.3 podávání teplých nealkoholických nápojů 2.4 nošení dvoutalířový způsob 2.5 nošení třítalířový způsob 2.6 rajónový systém obsluhy 2.7 gastronomická pravidla 2.8 nošení talířů, podnosů a tácků - nácvik zručnosti, nošení polévkových talířů a šálků - odnášení inventáře. 2.9 podávání obědů a večeří, podávání snídání, přesnídávek a svačin. 2.10 obsluha skupin.	**78**

	2.11 vyúčtování s hostem elektronické, nácvik práce s pokladnou, práce po skončení provozu *Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku – PK 4b)* *Vyřizování objednávek hostů – PK 4c)* *Inkasování plateb od hostů – PK 4e)* *Příprava a podávání nápojů – PK 4f)* *Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou – PK 4l)*	
- zvládá sestavování jídelních a nápojových lístků - uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování a podávání pokrmů - učí se rozeznávat druhy jídelních a nápojových lístků dle středisek - sestavuje jídelní a nápojové lístky dle druhu střediska, sezony, druhu akce	**3. Sestavování jídelních a nápojových lístků, gastronomická pravidla** *(KK 4.3, 9.2, PT 2.4)* 3.1 gastronomická pravidla 3.2 praktické sestavování jídelních lístků, sezónní nabídky 3.3 praktické sestavování nápojového lístku	**18**
- zvládání jednoduché obsluhy - opakování a upevňování dovedností	**4. Procvičování dovedností získaných v odbytovém středisku** *(KK 3.5, 8.1)* 4.1 nácvik a procvičování dovedností při nošení pokrmů 4.2 nácvik a procvičování dovedností při nošení nápojů	**27**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelovou organizaci práce - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungováním v praxi - HACCP má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele	**Kuchař:** **1. Procvičování dovedností** *(MV TEC, PAV, SPT, STO)* 1.1 bezpečnost práce a hygienické předpisy, seznámení s učivem 2. ročníku, seznámení s pravidly HACCP 1.2 normování a kalkulace pokrmů 1.3 příprava polévek a omáček 1.4 příprava bezmasých pokrmů 1.5 příprava moučníků 1.6 kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů *Obsluha technologických zařízení v provozu – PK 3l)* *Organizování práce v gastronomickém provozu – PK 3m)* *Provádění hygienicko-sanitačních činností v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů – PK 3n)*	**266** **35**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje, a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	**2. Nácvik přípravy pokrmů** 2.1 hovězí maso - rozdělení, použití jednotlivých částí - příprava základů - příprava vaření a dušení - příprava smažení a pečení - hovězí vnitřnosti 2.2 telecí maso - rozdělení a použití - příprava vaření, pečení a dušení 2.3 vepřové maso - rozdělení, použití a porcování - příprava vaření a dušení - příprava smažení a pečení - uzené vepřové maso - vepřové vnitřnosti	**161** 35 7 56

- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy -	- minutkové pokrmy z vepřového masa - hotové pokrmy z vepřového masa 2.4 skopové a jehněčí maso - rozdělení, použití a porcování - příprava vaření, dušení, pečení a smažení 2.5 ryby, drůbež, zvěřina - předběžná úprava ryb - příprava vaření, dušení, pečení a smažení - předběžná úprava drůbeže - vykosťování a porcování - předběžná úprava zvěřiny 2.6 mleté maso - druhy mletých mas - použití a tepelná úprava - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů *Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování – PK 3e)*	7 35 21
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - ovládá servis jednotlivých pokrmů (Food Plating) - expeduje hotové výrobky česká a regionální kuchyně příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	**3. Procvičování probraných celků** 3.1 příprava a předběžná úprava potravin, tepelné úpravy pokrmů technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů 3.2 pokrmy z hovězího masa 3.3 pokrmy z telecího masa 3.4 pokrmy z vepřového masa 3.5 pokrmy z ryb 3.6 pokrmy z drůbeže 3.7 pokrmy ze zvěřiny 3.8 pokrmy z mletého masa 3.9 kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**70**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník Žák: - aplikuje odborné dovednost při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny	**Číšník:** **1. Systémy obsluhy a formy prodeje** 1.1 systém vrchního číšníka 1.2 rajónový systém obsluhy 1.3 francouzský systém obsluhy 1.4 skupinový systém obsluhy 1.5 kavárenský systém obsluhy 1.6 rautový systém obsluhy	**311,5** **49**
- ovládá servis různých druhů nápojů, polévek a hlavních pokrmů - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy	**2. Jednoduchá obsluha** *(KK 3.1, 3.3, 4.7, 9.1, PT 4.1)* 2.1 servis studených nápojů 2.2 servis teplých nápojů 2.3 servis vín a piva 2.4 servis snídaní 2.5 servis polévek 2.6 servis hlavních pokrmů 2.7 vyšší forma jednoduché obsluhy 2.8 prodejný automaty, bufety 2.9 doplňkový prodej při akcích *Nakládání s inventářem – PK 4h)* *Obsluha zařízení v odbytovém středisku – PK 4m)*	**119**
- ovládá servis různých druhů nápojů, polévek a hlavních pokrmů - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	**3. Složitá obsluha** *(KK 3.1, 3.5, 9.1)* 3.1 základní pravidla při složité obsluze, technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd, recepce, rauty, bankety 3.2 podávání polévek 3.3 podávání studených předkrmů, sýrů 3.4 podávání teplých předkrmů 3.5 podávání ryb 3.6 podávání hlavních jídel 3.7 podávání moučníků, ovoce	**49**

	3.8 podávání kávy 3.9 podávání aperitivu, digestivu *Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou – PK 4o)*	
- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy. - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	**4. Dokončování pokrmů u stolu hosta** 4.1 flambování 4.2 míchání salátů 4.3 dranžírování pstruha	**21**
- zvládá obsluhu pivního zařízení - zvládá údržbu pivního zařízení - zvládá podávání nápojů do vhodných druhů skla	**5. Obsluha a údržba pivních zařízení, nápoje** 5.1 moderní způsoby čepování piva 5.2 skladování a ošetřování nápojů 5.3 podávání nápojů – vhodné druhy skla *Ošetřování a skladování nápojů – PK 4g)* *Obsluha výčepních zařízení – PK 4n)*	**7**
- zvládá obsluhu v kavárně a baru - zvládá připravit různé druhy kávy	**6. Obsluha v kavárně a baru** 6.1 kavárenský způsob obsluhy	**7**
- zvládá jednoduchou a složitou obsluhu - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska - určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku umí je sestavit - sestaví menu pro různé příležitosti	**7. Procvičování dovedností** 7.1 systémy a způsoby obsluhy 7.2 jednoduchá obsluha 7.3 složitá obsluha 7.4 gastronomická pravidla 7.5 nové trendy v gastronomii, zážitková gastronomie	**59,5**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelovou organizaci práce - má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele - HACCP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**Kuchař:** **1. Procvičování dovedností 1. a 2. ročníku** *(KK 8.6, PT 2.4)* 1.1 školení BOZP, hygienická pravidla, seznámení s učivem 3. ročníku, HACCP – kritické body, předpisy 1.2 normování, výdejka pokrmů 1.3 příprava polévek 1.4 příprava omáček 1.5 příprava příloh 1.6 příprava bezmasých pokrmů 1.7 příprava moučníků 1.8 pokrmy z jatečních druhů mas 1.9 kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů *Obsluha technologických zařízení v provozu – PK 1j)* *Organizování práce v provozu PK 1k)* *Provádění hygienicko-sanitačních činností v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů – PK 1l)*	385 **64**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - ovládá techniku přípravy jídel na objednávku, na anglický způsob - speciální úpravy dle jednotlivých druhů masa - dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu - volí správné druhy příloh a obloh - je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám - volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů	**2. Pokrmy na objednávku** *(KK 3.3, 9.2)* 2.1 vhodnost jednotlivých druhů mas 2.2 minutky z hovězího masa 2.3 minutky z telecího masa 2.4 minutky z vepřového masa 2.5 minutky z ryb 2.6 minutky ze zvěřiny 2.7 minutky z drůbeže 2.8 minutky z mletého masa 2.9 příprava šťávy 2.10 příprava příloh a obloh 2.11 dokončování pokrmů u stolu hosta 2.12 úprava minutek na anglický způsob, grilování na roštu a rožni, smažení	**140**

- vhodně zařazuje minutky z vnitřností na denní lístek	2.13 kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů *Přejímka potravinářských surovin – PK 1b)* *Příprava pokrmů a specialit na objednávku – PK 1f)* *Zpracování a úprava polotovarů – PK 1g)*	
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých pokrmů - naučí se přípravě specialit studené kuchyně, předkrmy a pokrmy - naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení - věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování	**3. Pokrmy studené kuchyně** *(MV PAV, TEC, STO)* 3.1 obložené chlebíčky a chuťovky 3.2 výrobky ze sýrů a vajec 3.3 plněná zelenina a saláty 3.4 studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně 3.5 výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty. 3.6 majonéza a její použití, chlebíčky, chuťovky a speciality studené kuchyně *Přejímka potravinářských surovin – PK 2b)* *Příprava surovin na výrobu jídel – PK 2c)* *Příprava produktů běžné studené kuchyně – PK 2d)* *Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitost – PK 2e)* *Zpracování a úprava polotovarů – PK 2f)*	**21**
- ovládá technologické postupy přípravy teplých předkrmů - připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**4. Teplé předkrmy** 4.1 předkrmy z vajec a sýrů 4.2 předkrmy z masa, jatečních zvířat a drůbeže 4.3 předkrmy ze zeleniny a ovoce 4.4 druhy, rozdělení, úpravy 4.5 příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů.	**14**
- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - ovládá technologické postupy vybraných zahraničních kuchyní - ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů	**5. Regionální kuchyně, zahraniční kuchyně** *(KK 6.1, PT 1.4, 1.7)* 5.1 krajové speciality 5.2 kuchyně států EU 5.3 příprava pokrmů evropských i asijských států	**21**

- sestaví nabídku pokrmů podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	5.4 pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly 5.5 nové trendy v gastronomii	
- připraví různé druhy těst a různé druhy moučníků a moučných pokrmů - snižuje energetickou hodnotu moučníků	**6. Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů** 6.1 druhy těst a jejich příprava 6.2 náplně, korpusy, polevy 6.3 těsto lité 6.4 těsto kynuté 6.5 těsto plundrové 6.6 těsto odpalované 6.7 těsto piškotové 6.8 příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek.	**35**
- ovládá přípravu pokrmů pro různé typy diet - zná technologii přípravy dietních pokrmů - využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období	**7. Příprava dietních jídel** *(MV PAV, SPT, KK 3.5, 6.1)* 7.1 různé typy diet 7.2 vegetariánská strava a makrobiotika 7.3 příprava dietních pokrmů 7.4 diferencovaná strava 7.5 progresivní příprava jídel 7.6 zásady racionální výživy	**14**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - dokáže samostatně zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového zařízení - ovládá servis jednotlivých pokrmů (Food Plating) - expeduje hotové výrobky česká a regionální kuchyně příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách	**8. Procvičování k závěrečným zkouškám** 8.1 normování, kalkulace, výdejka 8.2 příprava bezmasých jídel a moučníků 8.3 příprava polévek 8.4 příprava omáček 8.5 příprava příloh 8.6 příprava pokrmů z jatečních druhů mas 8.7 příprava minutkových pokrmů 8.8 příprava dietních pokrmů 8.9 příprava studených výrobků 8.10 diferencovaná strava	**62**

	8.11 progresivní příprava jídel 8.12 zásady racionální výživy.	
- dokáže sestavit žádanku na suroviny - orientuje se v evidenci zásob za použití výpočetní techniky - ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů	**9. Administrativní práce** *(KK 3.5, 8.1, PT 4.1, MV EKO)* 9.1 práce ve výrobním středisku 9.2 manipulace s potravinami, evidence. 9.3 příjem a výdej potravin 9.4 účetní stav	**14**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: - aplikuje odborné dovednost při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce - má osvojeno dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele	**Číšník:** **1. Procvičování dovedností z 1. a 2. ročníku** 1.1 společenské chování 1.2 nošení dvoutalířovým a třítalířovým způsobem 1.3 gastronomická pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků 1.4 jednoduchá obsluha 1.5 složitá obsluha 1.6 způsoby obsluhy 1.7 dokončování u stolu 1.8 obsluha v kavárnách, vinárnách	192,5 **70**
- ovládá přípravu různých míšených nápojů, alkoholických i nealkoholických	**2. Míšené nápoje** 2.1 příprava a vybavení barových pultu 2.2 míšené alkoholické a nealkoholické nápoje *Výroba míchaných nápojů – PK 4p)*	**14**
- zvládá vyšší formu složité obsluhy - připraví různé druhy slavnostních tabulí - rozlišuje druhy slavnostních hostin - přijímá, eviduje objednávky hostů - zná způsoby vyúčtování s hostem	**3. Slavnostní hostiny a vyšší forma složité obsluhy** *(KK 3.1, 3.5, 4.7, 4.8, 8.1, 9.1, 9.2)* 3.1 příprava místností, tvary tabulí 3.2 vypracování menu k různým příležitostem 3.3 slavnostní obsluha (banket, raut) 3.4 vyšší forma složité obsluhy 3.5 rozpočet	**42**
- připraví pracoviště před zahájením provozu - udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje - udržuje a ošetřuje inventář - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy	**4. Procvičování k závěrečným zkouškám** 4.1 jednoduchá obsluha 4.2 složitá obsluha 4.3 dokončování u stolu hosta (flambování, míchání salátů) 4.4 míšené alkoholické a nealkoholické nápoje 4.5 příprava slavnostních tabulí	**66,5**

- ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce společenské příležitosti - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - dokáže samostatně zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového zařízení - ovládá servis jednotlivých pokrmů (Food Plating) - expeduje hotové výrobky česká a regionální kuchyně příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách	4.6 příprava a údržba pracoviště organizace práce v různých formách obsluhy 4.7 inventář, údržba, použití 4.8 technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem vyúčtování 4.9 opakování látky 1. až 3. ročníku	

7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální zabezpečení

Výuku všech předmětů zabezpečují učitelé s požadovanou pedagogickou a odbornou kvalifikací s vysokoškolským vzděláním učitelského směru, odborného doplněnou doplňkovým pedagogickým studiem a u učitelů odborného výcviku minimálně středoškolským vzděláním s maturitní zkouškou, středoškolským vzděláním s výučním listem a doplňkovým pedagogickým studiem.

Vzdělávání pedagogů probíhá dle Dlouhodobého plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který je rozpracován podrobně v Plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků na aktuální školní rok. Je stanoven průběh a podmínky DVPP formou institucionální, tak formou samostudia. Kladen je důraz na studium specializovaných činností, studiu vedoucích pedagogických pracovníků i na průběžné vzdělávání k prohloubení odborné kvalifikace formou nabízených kurzů a seminářů, jejich obsahem jsou zejména nové poznatky z pedagogických a psychologických disciplín a oborů souvisejících s vyučovanými předměty. Neméně důležité je i vzdělávání učitelů v oblasti inkluze a přípravy i hodnocení u maturitních zkoušek jak formou prezenční, tak i e-learningové.

Materiální zabezpečení

Pro uskutečňování vzdělávání je vytvořeno optimálního vzdělávací prostředí k dosažení stanovených cílů a výsledků vzdělávání. Vytváření vhodných podmínek je potřebné zejména v oblasti materiální, personální a organizační při zajištění bezpečnosti žáků i pracovníků.

Teoretická výuka probíhá v učebnách školy U Světlé 36, odborný výcvik v dílnách Zahradní 1271 a individuálně ve firmách v regionu.

Druh místnosti	Počet	Vybavení
Kmenová učebna	15	Školní tabule, stolky a židličky pro žáky, propagační materiály V některých třídách velké dotykové tabule s ozvučením Pevný/Přenosný dataprojektor a notebook Bezdrátový internet
Učebna výpočetní techniky	2	Celkově 30 počítačů pro žáky Celkem 1 černobílá laserová tiskárna HP LASER JET 5M

• slouží k výuce předmětů výpočetní techniky, cizích jazyků a odborných předmětů		Připojení do sítě s možností tisku, internet, softwarové vybavení (OS Windows XP; MS OFFICE 2007, 2013; COREL; Total Commander) Výukové programy - programy ATF na výuku psaní na klávesnici, program Money S 3 k výuce účetnictví, program FIDELIO pro podnikání v hotelnictví
Učebna multimediální výuky	1	Celkem 30 počítačů pro žáky, 1x dataprojektor, 1x barevná laserová tiskárna OKIC610, 1x interaktivní tabule Polyvision. Připojení do sítě s možností tisku, internet, softwarové vybavení (OS Windows 10, MS Office 2007, Zoner, Corel, Total Commander)
Učebna jazyků	3	V jedné z učeben:, notebook, 15 počítačů pro žáky, dataprojektor, mapy, slovníky, přehrávače, poslechové DVD a kazety, dotyková televize, ozvučení
Učebna společenskovědních předmětů • slouží především k výuce občanské nauky	1	Dataprojektor, notebook
Učebna chemie • slouží k výuce chemie a ekologie • používá se zároveň jako další kmenová učebna	1	Demonstrační stůl, digestoř, potřeby pro žákovské a demonstrační pokusy, mapa chemických prvků
Učebna obsluhy • používá se k výuce předmětů obsluhy a provozu při akcích pořádaných školou • dvě učebny jsou vybaveny barem	3	Inventář k výuce obsluhy (sklo, porcelán, prádlo, pomocné stolky a vozíky, vozík na flambování), chladicí box, chladnička TV, video, přenosný dataprojektor Odborné obrazové publikace, odborné audiovizuální materiály, obrazové prezentace, odborné časopisy
Učebna přípravy pokrmů	3	Vybavení kuchyňskými potřebami a pomůckami Horkovzdušné trouby, elektrické vařiče, konvektomaty, mikrovlnné trouby, chladničky s mrazicím boxem Počítač s připojením k centrální síťové tiskárně
Tělocvična • využívána odpoledne žáky internátu	1	Sportovní náčiní zabudované a přenosné v přilehlé nářaďovně Vybavení na lyžařský výcvik a hokej
Hala • využívána v hodinách TV	1	Sportovní náčiní zabudované a přenosné v přilehlé nářaďovně

Posilovna • využívána v hodinách TV a odpoledne žáky DM	1	Vybavení posilovacími stroji, DVD přehrávač, náčiní pro posilování
Cvičebna • využívána v hodinách TV a odpoledne žáky internátu	1	Zrcadlový sál, TV, videorekordér, DVD přehrávač, náčiní pro posilování
Klubovna • využívá internát pro přednáškové, relaxační a studijní účely • prostor pro shromažďování více tříd na přednášky, besedy, prezentace, soutěže	2	Notebook, reproduktory, plátno, dataprojektor, stolky, židličky, křesílka k relaxaci TV, videorekordér, DVD přehrávač
Školní recepce • používá se k výuce praxe	1	Vybavení pro provoz recepce s inventářem, dvě chladničky, kávovar
Školní bufet • používá se k výuce praxe	1	Vybavení pro provoz bufetu s inventářem, pokladna, počítač, chladnička, mikrovlnná trouba, elektrický vařič

V prostorách školy se dále nacházejí kabinety učitelů, žákovská knihovna, učitelská knihovna, šatny pro žáky, prostory pro hygienu, školní jídelna a kuchyně, sklady potravin a další pomocné prostory. Ve venkovním areálu se nachází hřiště sloužící především pro výuku tělesné výchovy a pro potřeby žáků ubytovaných na domově mládeže.

Jako doplňkový studijní materiál učitelů a žáků k prohloubení a aktualizaci výuky, individuální i frontální práci žáků a vzdělávání učitelů i žáků slouží odbírané nejrůznější odborné a vzdělávací časopisy a publikace.

8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Spolupráce s partnery je na velmi dobré úrovni, při výuce spolupracujeme s několika výrobními a odbytovými středisky. Zástupci středisek úzce a dlouhodobě spolupracují s naší školou. Jsou členy zkušební komise při závěrečných zkouškách. Mají plné pochopení a porozumění při tvorbě ŠVP.

Sociální partneři při tvorbě ŠVP:
Restaurace Jéčko Velké Meziříčí
Restaurace Malostranský pivovar Velké Meziříčí
Restaurace Passage Velké Meziříčí
Restaurace Nový Svit Velké Meziříčí
Restaurace Formance Stránecká Zhoř

Partneři byli seznámeni se systémem tvorby ŠVP a aktivně přispěli ke stanovení klíčových kompetencí pro daný obor.

Stálá komunikace probíhá s ÚP a OHK Žďár nad Sázavou, besedy se žáky 3. ročníků (požadavky zaměstnavatelů, nabídka pracovních míst, legislativa apod.)

9. Charakteristika školy

Od 1. 7. 2014 došlo ke sloučení Střední školy řemesel a služeb Velké Meziříčí s Hotelovou školou Světlá a Obchodní akademií Velké Meziříčí. Název se mění na Hotelová škola Světlá a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí, se sídlem U Světlé 855/35, Velké Meziříčí. Pracoviště odborného výcviku pro řemeslné učební obory na ulici Zahradní se nemění. Od 1. 9. 2024 se změnil název školy na Gastro-technická střední škola Velké Meziříčí.

Škola je jedinou školou v regionu zřizovanou Krajem Vysočina, která nabízí vzdělání v tříletých oborech vzdělání ukončených výučním listem a to v oblastech strojírenství, elektrotechnika, opravárenství, potravinářství a služby. Jedná se o obory velmi žádané na trhu práce. Již od roku 1979 probíhá ve škole nástavbové studium v různých formách (denní, dálkové).

Žáci mohou získat kromě výučního listu a maturitního vysvědčení i další kvalifikace v oblasti gastronomie, svařování, řízení motorových vozidel, ovládání speciálních zemědělských strojů aj.

Zkušenosti má škola také v oblasti projektové činnosti, např. projekty ESF, Erasmus+, IQ Industry, projekty MŠMT, krajského úřadu, IROP, „Šablony“ apod. Aktivně se účastní práce v profesních asociacích a sdruženích. Škola má široce rozvinutou spolupráci s mnoha firmami a institucemi regionu a je v povědomí široké veřejnosti.

ŠVP zajišťují vazbu kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací. Zohledňují rovněž požadavky trhu práce a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.



Areál školy



Hlavní vchod do budovy školy



Posilovna



Domov mládeže