Školní vzdělávací program

65-51-H/01 Kuchař – číšník

+420 393 033 111
skola@ssjs-tabor.cz
www.ssjs-tabor.cz
ID DS: 5f3faxp
Komerční banka
č. ú.: 14530301/0100
IČ: 75050099
DIČ: CZ75050099

Školní vzdělávací program
pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař - číšník

Název ŠVP: Kuchař

verze platná od 1. 9. 2025

Obsah

1 Identifikační údaje 5
2 Profil absolventa 6
2.1 Základní identifikační údaje 6
2.2 Pracovní uplatnění absolventa 6
2.3 Kompetence absolventa 6
2.4 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací 9
2.5 Organizace vzdělávání 10
3 Charakteristika vzdělávacího programu 11
3.1 Základní údaje 11
3.2 Celkové pojetí vzdělávání 11
3.3 Organizace výuky 12
3.4 Způsob hodnocení žáků 12
3.5 Začlenění průřezových témat 12
3.6 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 13
4 Učební plán 14
5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP 15
6 Učební osnovy 16
6.1 Český jazyk 16
6.2 Anglický jazyk 20
6.3 Německý jazyk 23
6.4 Občanská nauka 26
6.5 Základy přírodních věd 29
6.6 Matematika 34
6.7 Tělesná výchova 37
6.8 Informační a komunikační technologie 40
6.9 Ekonomika 42
6.10 Potraviny a výživa 45
6.11 Technologie přípravy pokrmů 50
6.12 Stolničení 55
6.13 Ekonomické výpočty 60
6.14 Odborný výcvik 62
7 Materiální a personální zajištění výuky 70
8 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery 71
9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných 72
9.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 72
9.2 Vzdělávání nadaných žáků 72
9.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole 72

Tento školní vzdělávací program byl zpracován podle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař–číšník, ve znění pozdějších změn, včetně Opatření ministra školství, mládeže a tělovýchovy č. j. MSMT-17140/2023-5 upravujícího informatické vzdělávání.
ŠVP byl projednán na zasedání školské rady.

Č. j,:

V Táboře dne .....

Mgr. Radek Cícha
ředitel školy

1 Identifikační údaje

Název:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474

Adresa školy:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Bydlinského 2474
390 02 Tábor

Zřizovatel:
Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích
U Zimního stadionu 1952/2
370 76 České Budějovice

Název školního vzdělávacího programu:
Kuchař

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň vzdělání EQF:
3

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

2 Profil absolventa

2.1 Základní identifikační údaje

Název:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474

Adresa školy:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Bydlinského 2474
390 02 Tábor

Zřizovatel:
Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích
U Zimního stadionu 1952/2
370 76 České Budějovice

Název ŠVP:
Kuchař

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň vzdělání EQF:
3

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

2.2 Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance velkých, středně velkých i malých podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

2.3 Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

Kompetence k učení
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen se efektivně učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, absolvent by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- být čtenářsky gramotný;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolvent by měl:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolvent by měl:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl připraven stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolvent by měl:
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržoval je, jednal v souladu s udržitelným rozvojem a podporoval hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolvent by měl:
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- 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 osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;

- 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.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolvent by měl:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k 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;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- 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;
- dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn. že absolvent by měl:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Digitální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, učení, ve volném čase i při zapojení do společenského života, tzn. že absolvent by měl:

- ovládat potřebná digitální zařízení, aplikace a služby včetně nástrojů umělé inteligence a využívat je při studiu, v osobním životě i v odborné praxi;
- získávat, posuzovat, spravovat, zpracovávat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech a volit vhodné postupy podle konkrétní situace;
- vytvářet, upravovat a propojovat digitální obsah a využívat digitální technologie k efektivnímu řešení pracovních a běžných životních problémů;
- využívat digitální nástroje při práci s recepturami, normováním surovin, kalkulacemi, jídelními a nápojovými lístky a provozní dokumentací gastronomického zařízení;
- orientovat se v základních funkcích informačních systémů gastronomického provozu a využívat digitální technologie při evidenci zásob, komunikaci a prezentaci nabídky;
- přizpůsobovat se vývoji digitálních technologií a kriticky posuzovat jejich přínosy, omezení a rizika pro pracovní i osobní život a životní prostředí;
- předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost digitálních zařízení a dat, chránit osobní údaje, soukromí a digitální identitu;
- při komunikaci, spolupráci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, ohleduplně a s respektem k ostatním.

Odborné kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby si absolvent osvojil následující odborné kompetence.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolvent:

- chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;

- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byl schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znal systém péče o zdraví pracujících;
- byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázal první pomoc sám poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolvent:
- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolvent:
- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařil s majetkem podniku a finančními prostředky;
- nakládal se surovinami, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolvent:
- měl přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znal zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišoval potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využíval vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využíval způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavoval menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolvent:
- uplatňoval zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládal technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontroloval kvalitu, správně uchovával pokrmy, esteticky dohotovoval a expedoval výrobky;
- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnil a využíval kulinářské dovednosti.

Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolvent:
- ovládal druhy a techniku odbytu;
- volil vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používal vhodný inventář;
- společensky vystupoval a profesionálně jednal ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbal na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolvent:
- sjednával odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravil podklady pro nákup surovina dalšího materiálu;
- zkontroloval deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudil senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavoval kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientoval se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavoval nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využíval marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využíval prostředky podpory prodeje;
- vyhotovoval podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

2.4 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací

PK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název PK	Kód PK	EQF

Kuchař	65-99-H/01	3

2.5 Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání:

- 3 roky v denní formě vzdělávání

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.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

3.1 Základní údaje

Název a adresa školy:
Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Tábor, Bydlinského 2474
Kód a název oboru vzdělání:
65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP:
Kuchař
Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025
Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium
Obor je určen:
zejména pro absolventy ZŠ
Základní podmínky přijetí:
splněná povinná školní docházka
zdravotní způsobilost
splnění podmínek přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok
Způsob ukončení vzdělávání:
závěrečná zkouška
Dosažené vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

3.2 Celkové pojetí vzdělávání

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí a reálnou praktickou zkušeností.

Praktické odborné kompetence rozvíjejí žáci a žákyně

- v předmětu odborný výcvik, **v reálném provozu** (pracoviště školní restaurace, školní kuchyně, školního bufetu, smluvní pracoviště pro praktické vyučování), kde se podílejí na doplňkové činnosti školy, jsou zainteresování na kvalitě a spokojenosti zákazníka, veřejně se prezentují svojí prací a zažívají s ní úspěch;
- fakultativně si svoje dovednosti zkvalitňují výběrem **odborného certifikovaného kurzu** (studená kuchyně, cukrářské workshopy);
- praktické odborné zkušenosti si žáci a žákyně mohou rozšířit při zajišťování společenských a gastronomických událostí ve spolupráci s cateringovými společnostmi;
- uplatnitelnost na trhu práce se zvyšuje absolvováním tréninkových workshopů, odborných exkurzí a prezentací firem ve škole.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí:**

- komunikativních kompetencí;
- personálních kompetencí k učení a k práci;
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními;
- kompetencí k řešení problémů;
- digitálních kompetencí;
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh;
- kompetencí k pracovnímu uplatnění;
- kompetence občanské a ke kulturnímu povědomí.

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyň průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování;
- v procesu praktického vyučování;
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách;
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb;
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů;
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu.

3.3 Organizace výuky

Obsah vzdělání učebního oboru tvoří tři skupiny vyučovacích předmětů.
Všeobecně vzdělávací předměty umožňují seznámit žáky se zákonitostmi přírodních věd, historického, společenského, ekonomického a technického rozvoje. Odborné vyučovací předměty jsou základem pro odborný rozvoj žáků. Praktické vyučování zajišťuje škola, může být také zajišťováno ve střediscích praktického vyučování, na pracovištích praktického vyučování nebo u fyzických či právnických osob.
Praktické vyučování se organizuje na pracovištích firem. Cílem je především poznání pracovního prostředí, obsahu a organizace práce, nároků na zaměstnance, ale i kontakt se zaměstnanci firmy a budoucími zaměstnavateli a rozšiřování a zdokonalování pracovních zkušeností.

3.4 Způsob hodnocení žáků

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Způsob hodnocení teoretického vyučování
Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Kromě znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty i aktivita žáků při vyučování.

Způsob hodnocení praktického vyučování
Hodnocení odborného výcviku se provádí posouzením dovedností žáka, jeho schopností plnit úkoly, dodržovat technologické postupy, hygienické a bezpečnostní předpisy.

Způsob hodnocení klíčových kompetencí
Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o celkové komplexní posouzení toho, jak žák vystupuje, komunikuje, jak využívá výpočetní techniku, jak je schopen prezentovat své znalosti a dovednosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka
Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno platnou klasifikační stupnicí. Každé pololetí se žákovi vydává vysvědčení. Za první pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení výpis z vysvědčení.

3.5 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Výchova k demokratickému občanství a budování občanské gramotnosti žáků prostupuje celým vzděláváním. Nejvíce se realizuje ve společenskovědní oblasti. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu.

Člověk a životní prostředí
V souvislosti s odborným vzděláváním žáků se poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje. Průřezové téma lze realizovat různými metodami a formami v rámci teoretického a praktického vyučování a mimoškolními aktivitami tak, aby žáci chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a respektovali principy udržitelného rozvoje. Je vhodné vést žáky ke správnému nakládání s odpady, k využívání úsporných spotřebičů a postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce.

Člověk a svět práce
Cílem je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen reagovat na neustále se měnící trh práce a jeho požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro odpovědné plánování a rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci ve své profesi. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Toto téma se realizuje především v odborných ekonomických předmětech.

Člověk a digitální svět
Digitální technologie jsou nedílnou součástí vzdělávání, pracovního i osobního života. Cílem průřezového tématu je rozvíjet digitální kompetence žáků a vést je k bezpečnému, sebejistému, kritickému, tvořivému a odpovědnému využívání digitálních technologií v různých životních a pracovních situacích.

Žáci se učí vhodně volit a využívat digitální zařízení, aplikace a služby, získávat, posuzovat, zpracovávat a sdílet data a informace, vytvářet digitální obsah a využívat digitální technologie při řešení problémů. Jsou vedeni k ochraně osobních údajů, soukromí a digitální identity, dodržování právních a etických zásad digitální komunikace a ke kritickému posuzování přínosů a rizik digitálních technologií včetně nástrojů umělé inteligence.
Průřezové téma je realizováno napříč všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty i v odborném výcviku. V oboru Kuchař–číšník je zvláštní důraz kladen na využívání digitálních technologií při práci s recepturami, normováním a kalkulacemi surovin, evidenci zásob, tvorbě jídelních a nápojových lístků, zpracování provozní dokumentace a při používání informačních systémů gastronomického provozu.
Žáci jsou vedeni k odpovědnému nakládání s informacemi, ověřování jejich věrohodnosti, bezpečnému využívání digitálních nástrojů při plnění odborných úkolů a k dodržování pravidel ochrany osobních a provozních údajů. Digitální technologie využívají také při komunikaci se zákazníky, prezentaci gastronomických služeb a řešení praktických pracovních situací.

3.6 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

V oblasti realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence jsou žáci upozorňováni a podrobně instruováni o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé souvislosti s ním, při praktické výuce a odborné praxi.
V teoretickém vyučování jsou žáci při nástupu do nového školního roku seznámeni se školním řádem, s pravidly bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevencí, se zákazem kouření v prostorách školy i mimo ni, se zákazem nosit do školy předměty, které nesouvisí s vyučováním. Seznámení s těmito dokumenty žáci stvrzují svým podpisem. Při práci v odborných učebnách, učebnách výpočetní techniky a tělocvičnách jsou žáci seznámeni s bezpečnostními a požárními předpisy při výuce v těchto učebnách.
Před konáním školních akcí, výletů, lyžařských výcvikových kurzů jsou žáci seznámeni se zásadami bezpečného chování na těchto akcích.
Na konci školního roku před odchodem na hlavní prázdniny jsou žáci poučeni o dodržování zásad bezpečného chování o prázdninách.
Při praktickém vyučování jsou poučeni o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci na jednotlivých pracovištích.

Škola dbá na zabezpečení nezávadného stavu objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu, jejich pravidelnou technickou kontrolu a revizi, na zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor v souladu s příslušnými normami.

4 Učební plán

Učební plán **Název ŠVP: Kuchař**				
Kód a název oboru vzdělání: **65-51-H / 01 Kuchař – číšník** Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium** Platnost ŠVP: **od 1. 9. 2025**				
	1. roč.	**2. roč.**	**3. roč.**	**celkem**
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	2	5
Cizí jazyk 1	2,5	2,5	2,5	7,5
Cizí jazyk 2	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1	-	-	1
Matematika	1,5	1,5	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	-	1	1	2
Technologie přípravy pokrmů	3	3	3	9
Stolničení	2	2	1,5	5,5
Ekonomické výpočty	-	-	0,5	0,5
Teoretické vyučování	16,5	16,5	16,5	49,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem	**31,5**	**34**	**34**	**99,5**

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Sportovně turistický kurz	-	1	-
Lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
Závěrečná zkouška	-	-	2
Časová rezerva	6	6	4
Celkem	40	40	36

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

1 RVP		2 ŠVP		
Vzdělávací oblasti	**Min. počet týdenních vyuč. hodin**	**Vyučovací předmět**	**Počet týdenních hodin celkem**	**Využití disponibilních hodin**
Jazykové vzdělávání: Český jazyk 2 cizí jazyky	 3 6	Český jazyk a literatura 1. cizí jazyk 2. cizí jazyk	3 7,5 3	4,5
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd Potraviny a výživa	1 2	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4	
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Informatické vzdělávání	3	Informační a komunikační technologie	3	
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika Ekonomické výpočty	3 0,5	0,5
Výroba pokrmů	10	Technologie přípravy pokrmů Odborný výcvik	9 34	33
Odbyt a obsluha	7	Stolničení Odborný výcvik	3,5 16	12,5
Komunikace ve službách	2	Stolničení	2	
Disponibilní hodiny	47			
Celkem	**96**		**99,5**	**50,5**

Poznámky:

1. Jako první cizí jazyk stanoven jazyk ze ZŠ, druhý cizí jazyk výběr (AJ, NJ).
2. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
3. V průběhu studia budou nabízeny výběrové sportovní kurzy (vodácký, turistický, lyžařský).

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk

Obor vzdělání: 65 - 51 - H/01 Kuchař - číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Celková hodinová dotace předmětu: 160 (50–50–60)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Předmět český jazyk a literatura rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Učí řešit základní životní a pracovní situace v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami.

Charakteristika učiva
Učivo vychází z RVP pro střední odborné vzdělávání a zahrnuje oblasti jazykového vzdělávání a komunikace, estetického a společenskovědního vzdělávání. Učivo je koncipováno s ohledem na možnost nástavbového studia. Učivo se skládá ze čtyř oblastí, které se vzájemně doplňují a ovlivňují:
1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
2. Komunikace a sloh
3. Práce s textem a získávání informací
4. Estetické vzdělávání

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem výuky ČJL je kultivovat emoční prožívání žáků. Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich. Vzdělávání v předmětu prohlubuje dovednost učit se a být připraven k celoživotnímu vzdělávání.

Výukové strategie
K základním metodám práce patří práce s verbálními texty a ikonickými materiály. Při probírání nového učiva je výklad spojen s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a prokládán metodou řízeného dialogu.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení probíhá v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Důraz je kladen na aktivitu žáka při výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí
Komunikativní kompetence - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentují při oficiálním jednání
Sociální kompetence - žáci přispívají svým jednáním k vytváření vstřícných mezilidských vztahů
Personální kompetence - žáci vhodně argumentují a obhajují své stanovisko, ovládají zásady písemné i ústní komunikace

Přínos předmětu k aplikaci průřezových témat
Občan v demokratické společnosti - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, učí se posuzovat cizí názory a přijímat je, hledají kompromisní řešení, pracují samostatně i v týmu
Člověk a svět práce - žáci se učí písemně a verbálně prezentovat při různých příležitostech, efektivně pracují s informacemi, tj. dovedou je získávat a kriticky vyhodnocovat
Člověk a životní prostředí - žáci si uvědomují odpovědnost člověka za životní a kulturní prostředí

Mezipředmětové vztahy
Předmět český jazyk a literatura tvoří neoddělitelnou součást všeobecného vzdělávání. Využívá mezipředmětových vztahů s ostatními předměty (především odbornými, IKT a ZSV).

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura
Celková hodinová dotace předmětu: 160 (50–50–60)

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
- Žák - pozná příbuzné jazyky - rozpozná jazyky okolních států - rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	**1) Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:** Obecné poznatky o jazyce - jazyky ve světě - slovanské jazyky	3
- popíše soustavu českých hlásek - uplatňuje spisovnou výslovnost - dbá na větnou melodii	Český jazyk v mluvené podobě - zvuková stránka jazyka - soustava českých hlásek - zásady správné výslovnosti - větná melodie, tempo řeči	3
- v písemném projevu uplatňuje pravidla českého pravopisu - pracuje s běžnými normativními příručkami českého jazyka	Psaná podoba českého jazyka a její pravidla - druhy písma - základní pravidla českého pravopisu	3
- chápe význam kultury mluveného projevu - uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev	**2) Komunikační a slohová výchova:** Obecné poučení o slohu - jazykové projevy mluvené a psané - funkční styly spisovného jazyka	3
- samostatně vypracuje vybraný útvar prostěsdělovacího stylu - dovede zvolit vhodný způsob zprostředkování informací	Funkční styl prostěsdělovací - písemná komunikace (zpráva, oznámení, pozvánka, e-mail) - ústní komunikace (blahopřání, kondolence, přivítání, omluva)	3
- zjišťuje a kriticky hodnotí potřebné informace z různých zdrojů	**3) Práce s textem a získávání informací:** Informace a její zpracování - média a jejich role ve společnosti - informační prameny (encyklopedie, monografie, příručka, denní tisk, časopis, internetové zdroje)	3
- vysvětlí význam umění v životě člověka - rozezná umělecký text od neuměleckého - vyjádří vlastní zážitek z četby nebo poslechu	**4) Estetické vzdělávání - literatura a ostatní druhy umění:** Umění jako specifická výpověď o skutečnosti - literární druhy a žánry	2
- na vhodných příkladech vysvětlí, jak si lidé vykládali svět	Počátky slovesného umění - mytologie - písemnictví nejstarších národů - antika jako podklad evropské vzdělanosti	3
- zhodnotí význam bible, porovná literární a filmové zpracování biblických příběhů	- Bible - spojnice mezi starověkou kulturou a současností	2
- uvede základní znaky středověké literatury - aplikuje historické souvislosti z dějepisu	Literatura ve středověku -	3
- uvede typické znaky kultury doby renesance	Renesance a humanismus - interpretace vybraného díla	3
- zhodnotí význam daného autora pro dobu, v níž tvořil, i pro současnost	Baroko - J. A. Komenský	3
- interpretuje vybrané literární dílo	Klasicismus a osvícenství - práce s dramatickým textem, Moliére	2
- vystihne charakteristické znaky romantismu - charakterizuje romantického hrdinu	Romantismus ve světové literatuře - znaky romantické literatury	2
- zhodnotí význam zápasu o českou řeč	České národní obrození - cíle, osobnosti	3

- vyjmenuje výrazné osobnosti českých buditelů		
- oceňuje životní postoje autorů v občanském i osobním životě - čte výrazně úryvky z děl - diskutuje o filmovém zpracování literární předlohy	Česká literatura 30. – 50. let 19. století - K. H. Mácha, K. J. Erben, J. K. Tyl K. H. Borovský, B. Němcová	6
- uvede rozdíly mezi romantismem a realismem v tématech děl i ve zpracování	Kritický realismus a naturalismus ve světové literatuře 2. pol. 19. stol. - interpretace vybraného díla	3
2. ročník		
- rozliší významové vztahy mezi slovy - používá terminologii oboru na úrovni své budoucí pracovní pozice	**1) Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:** Slovní zásoba češtiny - slovo, pojmenování a významová stránka slova	3
- nahradí běžné cizí slovo domácím ekvivalentem a naopak	Slovní zásoba češtiny - členění slovní zásoby - slovníky a jejich druhy	3
- rozlišuje v oboru slangová pojmenování od termínů	Slovní zásoba češtiny - tvoření slov v češtině - způsoby obohacování slovní zásoby	3
- vysvětlí základní pojmy související s vypravováním - volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování samostatně ústně i písemně zpracuje vypravování na dané i zvolené téma	**2) Komunikační a slohová výchova:** Vypravování - znaky, výstavba, jazyk - vypravování v umělecké literatuře i v běžné komunikaci	3
- charakterizuje různé úřední dokumenty - popíše základní typografii zpracování útvarů administrativního stylu - vyjadřuje se věcně, výstižně a jazykově správně	Funkční styl administrativní - druhy administrativních písemností - útvary heslovité a textové	3
- má přehled o knihovnách a jejich službách - dokáže využít knihovnických služeb	**3) Práce s textem a získávání informací:** Knihovny a informační střediska - společná návštěva školní knihovny	3
- charakterizuje tvorbu vybraných autorů - zhodnotí společenské postavení ženy v 19. stol.	**4) Estetické vzdělávání - literatura a ostatní druhy umění:** Česká literatura 2. pol. 19. st. - vybraná osobnost literární školy májovců, ruchovců a lumírovců - realismus v dramatu	4
- chápe tvůrčí proces jako projev svobody	Nové podoby poezie ve 2. pol. 19. st. ve světové a české literatuře	8
- charakterizuje vybrané literární ukázky významných spisovatelů světové meziválečné literatury	Světová literatura 1. pol. 20. st. - traumatické válečné zážitky v tvorbě vybraných autorů	8
- popíše literární spektrum české literatury 1. pol. 20. st. v souvislosti s atmosférou doby - interpretuje texty vybraných básníků	Básnické proudy v české literatuře 1. poloviny 20. st. - výrazné básnické individuality	5
- diskutuje o filmovém zpracování literární předlohy - oceňuje demokratické postoje vybraných autorů	Česká meziválečná próza - nejvýznamnější představitelé a jejich přínos literárnímu vývoji	5
- na příkladech objasní jazykový humor a uplatnění politické satiry	Česká dramatická tvorba 1. pol. 20. století - Osvobozené divadlo	2
3. ročník		

- určuje slovní druhy a mluvnické kategorie jmen a sloves - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	**1) Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:** Tvarosloví českého jazyka - tvary slov a slovní druhy - mluvnické kategorie jmen a sloves	4
- určí základní větné členy - provede analýzu souvětí nalezne syntaktické nedostatky	Skladba českého jazyka - stavba věty a syntaktické vztahy - věta jednoduchá a souvětí	4
- orientuje se v komunikačních souvislostech výpovědi	Komunikační souvislosti výpovědi - věty podle postoje mluvčího ke skutečnosti	4
- rozliší bulvární prvky ve sdělení od informativních a společensky významných - hodnotí možnost svobodného vyjadřování vlastních postojů, ale i odpovědnost za ni	**2) Komunikační a slohová výchova:** Funkční styl publicistický - vybrané publicistické útvary	3
- užívá příslušnou terminologii - samostatně vypracuje popis pracovního postupu	Funkční styl odborný - popis odborný - popis pracovního postupu	3
- správně používá citace a zaznamenává bibliografické údaje podle státní normy - dodržuje autorská práva	**3) Práce s textem a získávání informací:** Racionální práce s textem - předmluva, doslov, výpisek, citace	3
- popíše vliv společenských událostí a autorových prožitků na jeho dílo - vysvětlí pojem holocaust a vysvětlí, jaký odkaz obecně vyplývá ze svědeckých výpovědí pro budoucí generace - charakterizuje generační uskupení ve světové literatuře 2. pol. 20. st. a poč. 21. st.	**4) Estetické vzdělávání - literatura a ostatní druhy umění:** Světová literatura 2. pol. 20. st. a poč. 21. století - téma 2. světové války v literatuře, obraz holocaustu - generační uskupení a osobnosti svět. lit.	5
- popíše promítnutí politických událostí do kulturního života - uvádí příklady konkrétních osudů spisovatelů, které se staly smutným svědectvím zápasu o svobodu v totalitní společnosti	Česká literatura po 2. světové válce - „záblesk svobody“ - únor 1948, „rudé temno“	5
- vysvětlí podíl českých spisovatelů na demokratizačním procesu - oceňuje jejich statečné občanské postoje - charakterizuje slavnou epochu českého filmu 60. let 20. století	Česká literatura v 60. letech 20. stol. - „blýskání na časy“ - „pražské jaro“ a jeho důsledky pro českou literaturu - filmové umění	6
- popíše promítnutí politických událostí do kulturního života - uvede příklad literárního díla, které zazářilo na poloprázdném literárním nebi normalizační literatury	Česká literatura 70. a 80. let 20. st. - „abnormální normalizace“ - termín „tři proudy české literatury“ - interpretace vybraného díla	6
- charakterizuje podmínky pro práci v samizdatu a v exilu - zhodnotí roli české undergroundové kultury - interpretuje texty vybraných autorů	Česká literatura 70. a 80. let 20. st. v samizdatu a exilu - představitelé samizdatové a exilové tvorby	6
- charakterizuje podmínky literárního života po listopadu 1989 - uvádí příklady nejčtenějších českých autorů současnosti	Česká literatura po listopadu 1989 - vybraní autoři a jejich tvorba	6

6.2 Anglický jazyk

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP: Kuchař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: tříleté denní studium
Celková hodinová dotace činí: 240 hodin (82,5 - 82,5 - 75)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků k aktivnímu životu v multikulturní společnosti, napomáhá jejich lepšímu uplatnění na trhu práce. Soubor učiva je definovaný Rámcovým vzdělávacím programem pro výuku cizích jazyků. Vede žáky k osvojení komunikativních dovedností v cizím jazyce tak, aby byli schopni dorozumět se v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Charakteristika učiva
Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v multikulturní společnosti, vést je k získávání jak obecných, tak komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšířit jejich znalosti o světě, formovat osobnost žáků, učit je toleranci k hodnotám jiných národů. Přínosem předmětu je rozvoj klíčových kompetencí v rámci tematických okruhů týkajících se mezilidských vztahů, životního prostředí, sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí a specifických témat oboru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
- pochopení významu učení, vzdělání a potřeby celoživotního vzdělávání
- rozlišování hranic mezi osobní svobodou a společenskou odpovědností
- uvědomění si příčin a důsledků svého chování, jednání a rozhodování
- přijetí odpovědnosti za své jednání ve vztahu k ostatním lidem, uznání jejich osobnosti a osobní svobody
- vědomí a přijetí vlastní odpovědnosti sociální i právní
- utváření postojů v souladu s morálními zásadami
- umění vést a řídit pracovníky
- dodržování zásad profesního postoje při jednání a vystupování
- vytváření pozitivních vztahů mezi lidmi
- uplatňování pravidel společenského chování a umění jednat s lidmi
- utváření správných postojů a preferencí ve své vlastní profesní kariéře
- jednání v souladu s právními předpisy a normami
- přijímání a odpovědné plnění svěřených úkolů.

Výukové strategie
Základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní a receptivní. Výuka probíhá hromadně ve třídě, při řešení zadaných úloh a praktických situací jsou žáci rozděleni do dvojic či skupin. Žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané znalosti. Pravidelnou součástí výuky jsou poslechová cvičení. Kromě jazykových základů si žáci osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech. Výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, zejména počítačovými programy, internetem a odbornými materiály zaměřenými na obor

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení bude prováděno průběžně formou písemného a ústního zkoušení. Po ukončení lekce / tematického celku bude následovat písemné opakování.
Součástí hodnocení bude rovněž samostatná práce, prezentace projektů, spolupráce a aktivita při vyučování. Při celkové klasifikaci bude významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka. Hodnocení probíhá v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
- rozvíjení komunikačních dovedností včetně cizojazyčné komunikace;
- uplatňování získaných vědomostí v profesním životě;
- vytváření pozitivního vztahu mezi lidmi, úcty a uznání k druhým lidem;
- vyjadřování se a vystupování v souladu s pravidly a zásadami kultury projevu a chování;

- rozvíjení sociální a personální kompetence;
- samostatné, iniciativní a odpovědné jednání;
- rozvíjení myšlení a schopnosti řešit problémy;
- získávání a rozvíjení komunikačních dovedností, včetně dovednosti správně reagovat, diskutovat a argumentovat;
- adaptování se a reagování na změny na trhu práce, změny v legislativě a na měnící se podmínky v profesní kariéře;
- přehled o možnostech uplatnění na trhu práce;
- získání celkové funkční a mediální gramotnosti.

Odborné kompetence
Žáci jsou schopni se efektivně učit a pracovat, mít zodpovědný přístup ke studiu, pracovat s chybou, vyhodnocovat dosažené výsledky, zvažovat názory druhých, učit se i na základě zkušeností z praxe.
Žáci myslí kriticky, tvoří si vlastní úsudek, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivně se účastní diskusí a obhajují své názory, respektují názory druhých, vyjadřují se výstižně, souvisle a kultivovaně v písemném i ústním projevu. Účinně spolupracují, vytvářejí dobrou atmosféru ve skupině.
Žáci chápou a respektují hodnoty společnosti nejen své země, ale i anglicky mluvících zemí.
Jsou schopni vykonávat své povolání a organizovat služby v anglickém jazyce.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti – komunikace a správné vyjadřování v daném jazyce.
Člověk a životní prostředí – způsoby ochrany přírody, poznání okolního prostředí.
Svět práce – písemná i verbální prezentace při jednání s potenciálními zaměstnavateli, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů.
Informační a komunikační technologie – vyhledávání a zpracovávání informací, výukové programy.

Mezipředmětové vztahy
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a mezipředmětových vztahů:
Žáci zde získávají jazykové a praktické dovednosti pro konkrétní zaměření. Zároveň jsou vedeni, aby využívali znalostí a vědomostí z českého jazyka, z odborných předmětů a výpočetní techniky.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk
Celková hodinová dotace předmětu: 240 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		82,5
- mluví o sobě, své rodině, přátelích - charakterizuje sám sebe v osobním dopise novému kamarádovi - mluví o svých zálibách - představí členy rodiny - sdělí údaje o rodinných příslušnících a jednoduchým způsobem popíše, co dělají - představí svého kamaráda ostatním - popíše osoby a jejich vzhled včetně oblečení	Osobní charakteristika Rodina	
- popíše průběh všedního i svátečního dne, sociální role, společenské problémy - prokazuje schopnost vyprávět o běžných situacích - získá informace o životě druhých lidí	Každodenní život	
- popíše svůj domov, okolí, základní zařízení bytu, plány do budoucna - porovná výhody / nevýhody bydlení na venkově a ve městě	Domov a bydlení	
- vyjmenuje typy restaurací	Odborné téma: Restaurace Obsluha hosta – rezervace, uvítání	

- pojmenuje jednotlivé části restaurace a její zaměstnance, vybavení restaurace - popíše restauraci, vysvětlí, kde se nachází - dokáže přijmout rezervaci, přivítat hosta - vyjmenuje části kuchyně, její vybavení a pojmenuje zaměstnance - charakterizuje jídla dne (snídaně, oběd, večeře, svačina) - pojmenuje stolní inventář na snídani / oběd / večeři - pojmenuje potraviny – ovoce, zelenina, luštěniny, obiloviny, mléčné výrobky, tuky, pochutiny	Kuchyně Jídla dne Stolní inventář Potraviny – ovoce, zelenina, luštěniny, obiloviny, mléčné výrobky, tuky, pochutiny	
2. ročník		82,5
- představí školní předměty včetně odborných a popíše jejich náplň - sdělí, jaký předmět má či nemá rád a vysvětlí proč - vypráví o své škole a jejím okolí - popíše běžný školní den / týden	Moje škola	
- uvede možnosti využití volného času, sportovních a kulturních aktivit s důrazem na volný čas mládeže - vede rozhovor s kamarádem o tom, jak tráví volný čas	Volný čas a zábava, kultura	
- vyjmenuje známé druhy jídel, základní suroviny na vaření - dovede říct, jaké je jeho oblíbené jídlo	Jídlo a vaření	
- pojmenuje běžné nemoci - pohovoří o svém životním stylu a rozumně posoudí, co je zdravé a co ne - doporučí, jak se zdravě stravovat - popíše, jak vést zdravý životní styl	Zdraví a zdravý životní styl	
- pojmenuje jednotlivé chody na jídelním lístku - vyjmenuje různé typy předkrmů, polévek, hlavních chodů, příloh a zákusků - popíše jednotlivé chody a nápoje, vysvětlí, z čeho a jak se připravují - popíše jednoduchý recept na polévku / předkrm / nápoj - dokáže přijmout objednávku jídla, nápojů, doporučit určitý pokrm - pojmenuje různé druhy masa, ryb, mořských plodů, drůbeže, zvěřiny; bylinek a koření - vytvoří jídelní a nápojový lístek	Odborné téma: Jídelní lístek – jednotlivé chody Nápojový lístek Popis jídla Popis nápoje Recepty Obsluha hosta - objednávky Potraviny – maso, ryby, mořské plody, drůbež, zvěřina; bylinky, koření	
3. ročník		75
- popíše roční období a procesy, ke kterým v přírodě dochází - představí počasí v ČR a anglicky mluvících zemích - popíše, jaké je počasí a předpovídá počasí na další dny - vyjmenuje faunu a floru v okolí svého domova - pohovoří o životním prostředí ve svém okolí	Počasí, příroda a životní prostředí	

- vyjmenuje obchody a zboží, které prodávají - vede dialog v obchodě jak z pozice zákazníka, tak i prodavače - představí způsoby placení	Nakupování	
- vyjmenuje druhy povolání a jednoduchým způsobem vysvětlí náplň práce - procvičí a osvojí si základní fráze, otázky a odpovědi při nácviku pohovoru o zaměstnání - vytvoří si pracovní portfolio a životopis	Práce a zaměstnání	
- vyjmenuje barový inventář, inventář na servírování vína a koktejlů - vytvoří menu o šesti chodech - dokáže vyřídit stížnost hosta a placení - vyjmenuje různé druhy ořechů a semen - vysvětlí specifika různých diet - popíše typicky českou kuchyni - vysvětlí specifika mezinárodních kuchyní	Odborné téma: Barový inventář Menu Obsluha hosta – stížnosti, placení, rozloučení Potraviny – ořechy a semena Speciální stravovací diety Pokrmy národní a mezinárodní kuchyně	

6.3 Německý jazyk

Obor vzdělání: 65-51-H / 01 Kuchař - číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33-33-30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu německý jazyk je připravit žáky na aktivní život v multikulturní společnosti. Žáci si díky studiu dalšího cizího jazyka rozšiřují své znalosti a povědomí o současném světě, formují svou osobnost a učí se být tolerantní k hodnotám jiných národů.

Charakteristika učiva
Učivo vychází z obsahových okruhů RVP vzdělávání a komunikace v německém jazyce, směřuje ke komunikaci v různých životních situacích v mluveném i psaném projevu pomocí odpovídajících jazykových prostředků. Žáci se učí efektivně pracovat s cizojazyčným textem, vyhledávat informace z různých zdrojů včetně internetu, slovníků a příruček.
Výuka předmětu úzce souvisí se všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty.
Kromě témat, se kterými se žák setkává v běžném životě, zahrnuje učivo i témata související se studijním oborem kuchař-číšník a témata týkající se reálií zemí dané jazykové oblasti.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka německého jazyka směřuje k:
- pochopení významu učení, vzdělání a potřeby celoživotního vzdělávání;
- utváření postojů v souladu s morálními zásadami;
- dodržování zásad profesního postoje při jednání a vystupování;
- vytváření pozitivních vztahů mezi lidmi;
- uplatňování pravidel společenského chování a umění jednat s lidmi;
- utváření správných postojů a preferencí ve své vlastní profesní kariéře;
- přijímání a odpovědné plnění svěřených úkolů.

Výukové strategie
Uplatňují se 2 základní metody: komunikativní a gramaticko – překladová
Vychází se z textů, na kterých si žáci osvojí a procvičí jazykové prostředky. Nedílnou součástí jsou poslechová cvičení. Následuje volný písemný či ústní projev. Při vyučování žáci pracují samostatně (gramatické úkoly), ve dvojicích (dialogy) nebo ve skupinách (diskuze).

Metody: Ve výuce bude uplatňována metoda vysvětlování, výklad spojený s příklady z praxe, práce s textem, poslech, samostatná práce, samostatné zpracování zadaných témat, referáty, prezentace, práce ve dvojicích a ve skupině, písemné texty a cvičení, ústní zkoušení a procvičování.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení bude prováděno průběžně formou ústního zkoušení (samostatný volný projev i konverzace, reakce na otázky, popis a porovnání obrázků). Po ukončení lekce/tematického celku bude následovat písemné opakování. Součástí hodnocení bude rovněž samostatná práce, prezentace projektů, spolupráce a aktivita při vyučování. Při celkové klasifikaci bude významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
V souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi vede předmět k:
- rozvíjení komunikačních dovedností včetně cizojazyčné komunikace;
- uplatňování získaných vědomosti v profesním životě;
- vytváření pozitivního vztahu mezi lidmi, úcty a uznání k druhým lidem;
- samostatnému, iniciativnímu a odpovědnému jednání;
- rozvíjení myšlení a schopnosti řešit problémy;
- přehledu o možnostech uplatnění se na trhu práce;
- získání celkové funkční a mediální gramotnosti.

Odborné kompetence
Žáci jsou schopni se efektivně učit a pracovat, mít zodpovědný přístup ke studiu, pracovat s chybou, vyhodnocovat dosažené výsledky, zvažovat názory druhých, učit se i na základě zkušeností z praxe.
Žáci myslí kriticky, tvoří si vlastní úsudek, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivně se účastní diskusí a obhajují své názory, respektují názory druhých, vyjadřují se výstižně, souvisle a kultivovaně v písemném i ústním projevu. Účinně spolupracují, vytvářejí dobrou atmosféru ve skupině.
Žáci chápou a respektují hodnoty společnosti nejen své země, ale i německy mluvících zemí.
Jsou schopni vykonávat své povolání a organizovat služby v německém jazyce.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti – komunikace a správné vyjadřování v daném jazyce.
Člověk a životní prostředí – způsoby ochrany přírody, poznání okolního prostředí.
Svět práce – písemná i verbální prezentace při jednání s potenciálními zaměstnavateli, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů.
Informační a komunikační technologie – vyhledávání a zpracovávání informací, výukové programy.

Mezipředmětové vztahy
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a mezipředmětových vztahů:
Žáci zde získávají jazykové a praktické dovednosti pro konkrétní zaměření. Zároveň jsou vedeni, aby využívali znalostí a vědomostí z českého jazyka, z odborných předmětů a výpočetní techniky.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk
Celková hodinová dotace předmětu: 96 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
-		33
- dokáže hovořit o sobě, přátelích - mluví o svých zálibách - používá základní pozdravy a fráze - používá správné jazykové prostředky	- Pozdravy a přání	
- komunikuje v restauraci s hostem - domluví se při placení - pojmenuje nealkoholické i alkoholické nápoje	Nápoje	
- ovládá základní slovní zásobu týkající se pokrmů a nápojů - orientuje se v jídelním lístku - uvede jednotlivá jídla dne - popíše své oblíbené jídlo	Jídla	

- popisuje jídla a doporučí vhodné přílohy - vede dialog v restauraci s obsluhou	Přílohy	
- dokáže hovořit o své rodině a popíše koníčky svoje i svých blízkých - sdělí údaje o rodinných příslušnících a jednoduchým způsobem popíše, co dělají - uvede jejich oblíbená jídla a nápoje	Moje rodina a koníčky	
- pracuje s jídelními lístky, překládá je z němčiny do češtiny - sestaví v němčině svůj jídelní lístek	Odborné téma: Jídelní lístek	
2. ročník		
		33
- popíše přípravu národního jídla - zvládne sestavit jednoduchý recept svého oblíbeného pokrmu - seznámí se s typickými jídly německy mluvících zemí	Národní jídlo	
- popisuje své bydliště, pojmenuje místnosti v bytě, popíše svůjpokoj - porovná výhody a nevýhody bydlení ve městě a na vesnici	Bydlení	
- dokáže hovořit o svém denním programu, o svých aktivitách - popíše průběh všedního a svátečního dne - získá informace o životě druhých lidí	Denní program	
- pracuje s jídelním lístkem - zvládne rozhovor v restauraci jak v roli hosta, tak i v roli číšníka - sestaví vlastní jídelní lístek	V restauraci	
- dokáže pojmenovat části lidského těla - rozlišuje druhy nemocí a jejich příznaky - popíše průběh návštěvy u lékaře - pohovoří o svém životním stylu a rozumně posoudí, co je zdravé a co ne - doporučí, jak se zdravě stravovat	Životní styl	
- prezentuje českou národní kuchyni - popíše tradiční jídla německy mluvících zemí	Odborné téma: Národní kuchyně	
3. ročník		
- osvojí si německé výrazy pro oblečení - popíše vhodné oblečení do kina, na koncert, na sport	Móda a oblékání	30
- rozlišuje druhy jídel - dokáže si objednat různé druhy ryb - pracuje s jídelními lístky	Oběd, ryby	
- porozumí německy psaným receptům - jednoduše popíše svůj oblíbený pokrm - používá pestrou slovní zásobu	Kuchařka, recepty	
- vhodnými jazykovými prostředky představí svůj region, město, ve kterém studuje - představí obec, ze které pochází	Moje město	
- popíše hotel, jeho strukturu, hotelový personál, pokoj, recepci, stravovací zařízení a hotelové služby	Hotelnictví	

- komunikuje na recepci hotelu		
- orientuje se na mapě - seznámí se se zajímavostmi Spolkové republiky Německo, s Rakouskem a Švýcarskem	Německo	
- popíše přípravu tradičních jídel české i německé kuchyně	Odborné téma: Kuchařky, recepty	

6.4 Občanská nauka

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33-33-30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Vyučovací předmět občanská nauka připravuje žáky na odpovědný život v demokratické společnosti a rozvíjí mnohé kompetence dobrého člověka a občana.

Charakteristika učiva
Učivo vychází ze společenskovědní oblasti RVP pro střední odborné vzdělávání a zahrnuje témata z psychologie, sociologie, politologie, práva a ekonomie. Důraz není kladen na sumu teoretických
poznatků, ale na jejich využití v praktickém životě.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka občanské nauky směřuje k tomu, aby žáci:
- usilovali o porozumění světu kolem sebe i sobě samému;
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- jednali odpovědně a čestně;
- respektovali lidská práva a chápali meze lidské svobody;
- nenechali s sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek;
- oprostili se ve vztahu k jiným lidem od stereotypů a předsudků, intolerance, rasismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
- cítili potřebu občanské aktivity;
- vážili si demokracie a usilovali o její zachování a zdokonalování;
- vážili si života, zdraví, materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí;
- jednali hospodárně a v duchu udržitelného rozvoje.

Výukové strategie
K základním metodám patří práce s verbálními texty a ikonickými materiály. Při probírání nového učiva je výklad spojen s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a prokládán metodou řízeného rozhovoru. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací či skupinových projektů s ohledem na aktuální dění. Důležitou součástí výuky jsou besedy s odborníky a exkurze.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení probíhá v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Žáci jsou hodnoceni zejména na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti samostatného a kritického úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a orientace v současném dění.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci **průřezových témat**
Při výuce občanské nauky jsou rozvíjeny zejména tyto klíčové kompetence:
Kompetence k učení – využívání různých informačních zdrojů, uplatňování čtenářské gramotnosti, chápání logických souvislostí.
Kompetence k řešení problémů – realizace individuálních i skupinových úkolů.
Komunikativní kompetence – otevřené vyjadřování svých názorů, schopnost dialogu a vzájemného respektu.
Personální a sociální kompetence – zvažování postojů a jednání jiných lidí, schopnost pracovat v týmu při skupinových projektech.
Občanské kompetence a kulturní povědomí – uplatňování zásad společenského chování a demokratických hodnot, zájem o aktuální dění ve světě i ČR.
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – schopnost přizpůsobit se měnícím pracovním podmínkám.

Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi – kritické posuzování informačních zdrojů, uplatňování mediální gramotnosti.
Výukou občanské nauky prostupují zejména tato **průřezová témata:**
Občan v demokratické společnosti – žáci se učí pěstovat demokratické a humanistické postoje.
Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni k šetrnému a odpovědnému přístupu k životnímu prostředí.
Člověk a svět práce – žáci jsou motivováni k úspěšné pracovní kariéře a uvědomění si významu celoživotního vzdělávání.
Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k efektivní práci s informačními a komunikačními technologiemi.

Mezipředmětové vztahy
Občanská nauka úzce souvisí zejména s českým jazykem a literaturou, cizím jazykem a ekonomikou.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka
Celková hodinová dotace předmětu: 96 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1.ročník		
- charakterizuje osobnost a etapy lidského života - objasní, v čem spočívá zdravý životní styl - vysvětlí nebezpečí vyplývající z jakékoliv závislosti - aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích - vysvětlí funkci rodiny a její význam pro jednotlivce i pro společnost - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení - vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi většinami a menšinami - objasní na příkladech osudů lidí, jak si lze počínat na okupovaných územích - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy - debatuje o rovnosti pohlaví - uvede příklady ochrany menšin - charakterizuje základní světová náboženství - vysvětlí, čím jsou nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus	Člověk a společnost Osobnost Etapy lidského života Zdraví a jeho ochrana, životní styl Nebezpečné závislosti Mezilidské vztahy, pravidla slušného chování Společnost Sociální pozice a sociální role Sociální skupiny, rodina, manželství Současná česká společnost, společenské vrstvy, elity a jejich úloha Sociální nerovnost a chudoba Postavení mužů a žen, genderové problémy Rasy, etnika, národy a národnosti Majorita a minority ve společnosti, genocida v době 2.světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů Migrace, migranti a azylanti Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí, sekty, náboženský fundamentalismus	33
2.ročník		
- charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy - vysvětlí pojem občanství a práva a povinnosti z něj vyplývající - objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat - vysvětlí vznik a formy státu - charakterizuje současný český politický systém, objasní funkci politických stran a svobodných voleb - uvede příklady občanské aktivity a participace - objasní, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo politickým extremismem - vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí - debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu - zdůvodní potřebu svobodného přístupu k informacím - objasní, proč je třeba mediální obsahy přijímat kriticky	Člověk a demokracie Základní hodnoty a principy demokracie Občanství, občan, nabývání státního občanství Lidská práva Stát, vznik státu, formy státu Ústava ČR Moc zákonodárná, výkonná a soudní Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva Politika a ideologie Politické strany Volební systém a právo volit Občanská participace a občanská společnost Politický radikalismus a extremismus Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika Mládež a extremismus Občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Média a svobodný přístup k informacím Média jako zdroj zábavy a poučení	20

- vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - popíše soustavu soudů v ČR - vysvětlí, čím se zabývá policie, soudy, advokacie, notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, na příkladech vysvětlí důsledky plynoucí z neznalosti smlouvy - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - dovede vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - dokáže aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání…)	Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát Právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v České republice Právnická povolání Právo a mravní odpovědnost v běžném životě Vybrané kapitoly z občanského práva, rodinného práva, pracovního práva a správního práva Trestní právo Trestní odpovědnost Orgány činné v trestním řízení Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech Kriminalita páchaná mladistvými	13
3.ročník		
- vysvětlí význam vzdělání na trhu práce - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce - dokáže prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - vysvětlí podstatu sociálního a zdravotního pojištění - dovede si zřídit peněžní účet, ovládá bankovnictví - vysvětlí podstatu pojišťovnictví - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, pokud se ocitne v tíživé sociální nebo finanční situaci	Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování Zákoník práce – práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele Pracovní smlouva Vznik a zánik pracovního poměru Hledání zaměstnání, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Služby Úřadu práce Sociální a zdravotní pojištění Peněžní ústavy – bankovnictví Pojišťovnictví – odpovědnost za škodu Finanční záležitosti jedince, rodiny a domácnosti, zodpovědné hospodaření Řešení krizových finančních situací Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	15
- popíše základní problémy soudobého světa a lokalizuje ohniska napětí - uvede příklady velmocí, vyspělých, rozvojových a chudých zemí - vysvětlí význam evropské integrace a spolupráce - charakterizuje soudobé cíle EU - popíše funkci a činnost OSN a NATO - vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a závazky z toho plynoucí - objasní, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - diskutuje o důsledcích globalizace v jednotlivých sférách	Česká republika, Evropa a svět Rozmanitost soudobého světa Civilizační sféry a kultury Velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy Konflikty v soudobém světě Integrace a dezintegrace NATO, OSN, EU a další organizace Zapojení ČR do mezinárodních struktur Bezpečnost ve 21. století, nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu Globální problémy a globalizace	15

6.5 Základy přírodních věd

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Základy přírodních věd
Celková hodinová dotace předmětu: 33 (33-0-0)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě a v situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí.
Logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, provádět experimenty a měření, 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 tématice, popsat základní vztahy a souvislosti mezi živou a neživou přírodou, zdůvodnit základní biologické a ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany, posoudit chemické a fyzikální vlastnosti látek, klasifikovat chemické látky, znát jejich vlastnosti a chování, posoudit jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy, získat pozitivní postoj k přírodě a motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti.
Motivovat k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva
učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. V rámci mezipředmětových vztahů a uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy biologického, ekologického, fyzikálního a chemického vzdělávání.
Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje.
V biologickém vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí, učivo obsahuje i potřebný humanitní aspekt a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností (např. charakteristika struktury látek, jejich chemických a fyzikálních vlastností, definování vztahu síly a pohybu, znalost podstaty přeměny energie, znalost podstaty přírodních jevů a jejich zákonitostí apod.) upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě s důrazem na ekologii.
V mezipředmětových vazbách je posíleno vědomí, že člověk působí na své okolí svou cílenou činností a prací. Zároveň je sám vystaven působení faktorů vnějšího prostředí.
Učivo navazuje na další oblasti odborného vzdělávání, zejména na předmět nauka o výživě a matematiku.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Výukové strategie
Vychází ze snahy použitelnosti znalostí z předmětu v praktickém životě, využívání informačních technologií a práce se zdroji. Důraz je kladen na praktické příklady (výpočty v hodině i v rámci samostatné domácí přípravy) a pozorování v rámci laboratorních cvičení v týmové práci.

Hodnocení výsledků žáků
Žáci jsou průběžně hodnoceni známkami při individuálním zkoušení a písemných testech. Hodnotí se orientace a souvislost s předcházejícím učivem, hloubka porozumění poznatkům, míra využití fyzikálního, chemického i biologického vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence jsou rozvíjeny v rámci průřezových témat na základě obhajoby názorů a postojů při diskusi, žák používá přírodovědnou terminologii, jasně, věcně správně a srozumitelně formuluje své myšlenky a názory, které je schopen obhájit a náležitě je podložit argumenty, zpracovává texty s odbornou tématikou a zaznamenává podstatné myšlenky a údaje z textů, přednášek, besed a diskusí.
Sociálně komunikativní aspekty učení jsou dány možností prezentace vlastní nebo týmové práce, kde jsou rozvíjeny i mezilidské vztahy. Využívání informačních technologií je směřováno k jejich uplatnění pro vytváření tematických celků (samostatných prací, veřejných prezentací a řešení přírodovědných problémů).
Žák zná způsoby ochrany zdraví a životního prostředí.
Občanské kompetence jsou rozvíjeny samostatností, aktivitou a iniciativou v jednání a odpovědností v dodržování zákonů a pravidel chování a jednáním v souladu s morálními principy.
Pro rozvoj odborných kompetencí je kladen důraz na dovednost analyzovat a řešit problémy především s uplatněním využití přírodovědných poznatků v občanském životě, tedy běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami, jejich jednotkami, aktivně používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii

a chemické názvosloví, využívat přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i v každodenním životě provádět veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.
Žák dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu, nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí. Pečlivě zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti vliv na životní prostředí i možné sociální dopady.

Odborné kompetence
Využití teoretických poznatků v praxi

Průřezová témata
Žák zná základy ekologie a ochrany životního prostředí a využívá je k získání komplexního pohledu na tuto problematiku. Zvolí možnost ochrany životního prostředí a je si vědom odpovědnosti každého jedince za stav životního prostředí. Formuje si žádoucí vztahy k prostředí a přenáší si je do občanského i profesního života.
Z hlediska prostoupení hlavního průřezového tématu „Člověk a životní prostředí" celou oblastí přírodovědného vzdělávání je kladen důraz na budování takových postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek

Mezipředmětové vztahy
Obsah úzce navazuje na učivo předmětu matematika (chemické výpočty), informační a komunikační technologie (vyhledávání informací), odborných předmětů a praxe (vzájemná provázanost)

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Základy přírodních věd
Celková hodinová dotace předmětu: 33 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou buňkou - vysvětlí podstatu autotrofních a heterotrofních organismů a rozdíl mezi nimi - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je - vysvětlí základní genetické pojmy, uvede příklady využití genetiky - uvede faktory působící na organismy v procesu jejich vývoje a jejich vliv na proměnlivost organismů - vysvětlí podstatu jednoty a současné biologické rozmanitosti živého světa	BIOLOGIE - Vznik života na Zemi, podmínky vzniku života, vývoj života na Zemi - Geosféry a jejich vzájemné ovlivňování, oběhy látek v přírodě - Vlastnosti živých soustav-systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, růst, vývoj, adaptace - Buňka-typy, stavba, výživa - Rozmanitost organismů a jejich charakteristika - Genetika-dědičnost, proměnlivost, mutace	6
- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím - rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života - vysvětlí potravní vztahy v přírodě, uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci - rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé	EKOLOGIE Obecná ekologie - základní ekologické pojmy a zákonitosti - podmínky pro život - abiotické, biotické - potravní řetězce - ekosystémy-typy, stavba, funkce	3

- charakterizuje ekosystémy ČR, uvede příklady	- biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti - ekologie krajiny	
- vysvětlí historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - objasní vývoj vztahů člověka k prostředí - zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví - popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu - uvede příčiny, důsledky a způsoby prevence civilizačních chorob, má přehled o nebezpečí a o dopadu na zdraví a celkový způsob života, které přináší užívání různých látek ovlivňujících lidskou psychiku - posoudí význam hodnotové orientace člověka a mezilidských vztahů pro celkový životní styl jedince a společnosti	Člověk a životní prostředí - biologický a sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody - vzájemné vztahy člověka a životního prostředí - vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organismus - zdraví a nemoc, životní styl - význam prevence a ochrany zdraví	2
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpatelnosti - posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě a zná globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozonové díry, kyselé srážky, smog) - rozhodne, která z následujících informací o aktuální situaci znečišťujících látek je plně odpovídající - má přehled o podstatě vzniku a druzích odpadu, zná způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití-recyklace odpadů	Vlivy lidských činností na biosféru - lidská populace a prostředí, přírodní zdroje surovin a jejich využívání (obnovitelné, neobnovitelné) - ohrožení základních složek biosféry - odpady, problematika odpadového hospodářství	2
- vysvětlí trvale udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti k ochraně životního prostředí, zhodnotí význam odpovědného jednání každého jedince, uvědomuje si skutečnost, že náprava škod vyžaduje větší náklady než včasná prevence - zdůvodní odpovědnost každého jedince za stav životního prostředí	Ochrana přírody a životního prostředí - udržitelný rozvoj a jeho zásady - realizace a způsoby péče o životní prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí - nástroje společnosti k ochraně životního prostředí - globální ekologické problémy - mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí	2

- aplikuje možnost řešení globálních problémů životního prostředí ve vztahu k problémům regionálním a lokálním - vysvětlí význam mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí - vyjmenuje národní parky a dalších chráněné oblasti v ČR, zná pravidla chování v těchto oblastech		
- popíše podstatu významných oborů v oblasti fyziky - rozlišuje postupy při poznávání a zkoumání přírodních jevů - zdůvodní ústřední spojující úlohu fyziky s chemií, biologií, astronomií, meteorologií, geologií a ostatními vědami - uvede základní fyzikální veličiny a jednotky (SI-soustava) - objasní význam fyziky jako součást každodenního života a posoudí přínos významných objevů k rozvoji lidstva	FYZIKA Význam fyziky - fyzika a její významné obory - základní fyzikální veličiny a jednotky - významné osobnosti v oborech fyziky a jejich přínos lidstvu	2
- vysvětlí pojem hmotný bod, vztažná soustava - rozliší druhy pohybu - řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly působící na tělesa a popíše jednotlivé druhy pohybů, které síly vyvolávají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - uvede příklady platnosti zákona zachování energie - určí výslednici sil působících na těleso	Mechanika, kinematika, dynamika - hmotný bod, pohyb hmotného bodu, vztažná soustava - druhy pohybů, tělesa v pohybu - Newtonovy zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie, zákon zachování energie, vnitřní energie tělesa - mechanika tuhého tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil) - mechanika tekutin - vlastnosti kapalin a plynů	2
- - rozliší druhy mechanického vlnění - charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění - popíše negativní vliv hluku, způsoby ochrany sluchu - vysvětlí pojem světlo a jeho vlastnosti - objasní podstatu významných optických jevů v přírodě - vysvětlí optickou funkci oka - uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě a v každodenním životě - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření - popíše stavbu atomu - vysvětlí podstatu radioaktivity - zhodnotí nebezpečí jaderných havárií a zneužití jaderné energie - zdůvodní problematiku jaderných elektráren - popíše objekty ve sluneční soustavě	Fyzika kolem nás - mechanické vlnění, zvuk - světlo a jeho šíření, optika, optické jevy v přírodě - elektromagnetické záření, rentgenové záření - elektřina a magnetismus - stavba atomu, radioaktivita, jaderná energie a její využití - vesmír – sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety), - hvězdy a galaxie	2

- zhodnotí význam chemie jako součásti každodenního života, - využití jejích poznatků v různých oborech - dodržuje zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci v laboratoři - porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vysvětlí vznik chemické vazby - uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše základní separační metody a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku - provádí jednoduché chemické výpočty	CHEMIE Chemické látky - význam chemie, základní obory - bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci s chemickými látkami - chemické látky a jejich vlastnosti - chemické prvky a sloučeniny - částicové složení látek - směsi a metody oddělování jejich složek - roztoky, rozpustnost látek - chemický děj, chemická reakce - základní chemické výpočty	4
- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - objasní vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví člověka a dopadu na životní prostředí	Významné anorganické látky - klasifikace a názvosloví anorganických látek, jejich uplatnění v každodenním životě a jejich vztah k životnímu prostředí - nekovy, kovy, jejich využití - kyseliny, hydroxidy	3
- osvojí si skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a stav životního prostředí a zná podstatu jejich působení (freony – narušení ozonové vrstvy)	Významné organické látky - vlastnosti atomů uhlíku, chemická - charakteristika organických sloučenin - klasifikace uhlovodíků, základ názvosloví organických sloučenin - deriváty uhlovodíků	2
- vysvětlí podstatu fotosyntézy - zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě - má přehled o chemickém složení potravy, jejích fyzikálně-chemických a biochemických vlastnostech a reakcích, které jsou spojeny s jejich technologickým zpracováním - vysvětlí pojem biogenní prvky a jejich sloučeniny a zná jejich funkci v potravinách - uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)	Chemie a živá hmota - biochemické děje, fotosyntéza - biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty - významné přírodní látky	3

6.6 Matematika

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: matematika
Celková hodinová dotace předmětu: 129 (49,5–49,5–30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vyučování, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Matematika vede k pochopení kvantitativních vztahů, rozvíjí logické myšlení žáků, jejich prostorovou představivost, schopnost jasně formulovat myšlenky a schopnost řešit problémy.

Charakteristika učiva
Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:
- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět 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, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat;
- využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích a v oboru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci získali:
- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Výukové strategie
Předmět se vyučuje v 1. – 3. ročníku a je rozdělen do 7 tematických celků. Teorie tematického celku je následně procvičována při řešení příkladů včetně úloh z odborné praxe. Používá se také procvičování formou samostatné práce ve skupinách a úkolů pro domácí práci.

Hodnocení výsledků žáků
Ověřování se provádí formou krátkých, průběžně zadávaných testů a formou ústního zkoušení. Na konec každého pololetí je zařazena pololetní písemná práce. Při hodnocení se klade důraz na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů, dodržování postupů řešení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Matematické vzděláváni přispívá k rozvoji klíčových kompetencí jako je:
- dovednost řešit problémy;
- aplikace matematických poznatků v odborné složce vzdělávání;
- dovednost využívat informace kvantitativního charakteru včetně různých forem grafického znázornění.

Odborné kompetence
- správně používat a převádět běžné jednotky;
- provádět reálný odhad výsledků řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých úkolů.

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti: dodržování stanovených postupů při řešení problémů, rozvoj funkční gramotnosti žáků – schopnost číst s porozuměním matematický text, využívat informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů.
Člověk a svět práce: práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací, rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.
Informační a komunikační technologie: efektivní využití při řešení matematických úkolů a úkolů v rámci profese, na kterou se připravují.

Rozvržení učiva do ročníků:
1. ročník: 1. a 2. téma
2. ročník: 3., 4. a 5. téma
3. ročník: 6. a 7. téma

Mezipředmětové vztahy
Vyučovací předmět matematika souvisí zejména s těmito předměty: základy přírodních věd, ekonomika, informační a komunikační technologie.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Matematika
Celková hodinová dotace předmětu: 129 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák:	1. Operace s reálnými čísly	32,5
- určí, zda dané číslo náleží do oboru přirozených, celých racionálních nebo reálných čísel - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly včetně absolutní hodnoty - zná vlastnosti aritmetických operací - zná pravidla dělitelnosti 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 - používá různé zápisy racionálního čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - dokáže vyřešit převody jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času, rychlosti a měny především v úlohách z odborné složky vzdělávání - znázorní reálné číslo na číselné ose - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - provádí operace s výrazy obsahujícími mocniny - při výpočtech využívá pravidel pro počítání s mocninami - určí 2. a 3. mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru -	- přirozená čísla - prvočíslo, číslo složené, pravidla dělitelnosti - celá čísla, opačné číslo, absolutní hodnota - racionální čísla, zlomek, desetinné číslo, zaokrouhlování - převody jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času, rychlosti a měny - reálná čísla - procenta, úrok - poměr, úměra, přímá a nepřímá úměrnost - mocniny s přirozeným exponentem - pravidla pro počítání s mocninami - 2. a 3. odmocnina - mocniny s celočíselným exponentem	
-	2. Výrazy a jejich úpravy	17
- dosazuje do výrazu za proměnné a vypočte hodnotu výrazu - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odečítání, násobení) - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - provádí operace s lomenými výrazy (sčítání, odečítání, násobení, dělení) - určí podmínky řešitelnosti lomeného výrazu -	- definice výrazu - proměnná - hodnota výrazu - mnohočleny - lomené výrazy	
2. ročník		
	3. Řešení rovnic a nerovnic v množině R	21,5

- řeší lineární rovnice o jedné neznámé - vyjádří libovolnou neznámou ze vzorce - převede reálné situace do matematického vztahu, který vyřeší a výsledek vyjádří v požadovaných jednotkách - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé	- lineární rovnice - ekvivalentní úpravy rovnice - vyjádření neznámé ze vzorce - rovnice ve slovních úlohách - lineární nerovnice o jedné neznámé	
	4. Funkce	9
- rozliší jednotlivé druhy funkcí - určí definiční obor a obor hodnot jednotlivých funkcí - sestrojí graf funkce - určí vlastnosti funkce (rostoucí a klesající funkce) - aplikuje poznatky o funkcích ve slovních úlohách	- základní pojmy (funkce, proměnná, definiční obor, obor hodnot funkce, graf funkce) - lineární funkce, funkce přímá úměrnost, konstantní funkce - kvadratická funkce - funkce nepřímá úměrnost	
	5. Planimetrie	19
- 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 lichoběžník - rozliší shodné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti trojúhelníků - určí obvod a obsah trojúhelníku, rovnoběžníků a lichoběžníku - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - řeší pravoúhlý trojúhelník pomocí goniometrických funkcí - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty	- základní pojmy - trojúhelník - rovinné obrazce (čtverec, obdélník, kosočtverec, rovnoběžník, lichoběžník) - obvod a obsah rovinných obrazců - kružnice a kruh - Pythagorova věta - goniometrické funkce ostrého úhlu - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	
3. ročník		
	6. Výpočet povrchů a objemů těles	15
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa , určí jejich povrch a objem - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel a koule) - povrch a objem těles	
	7. Práce s daty	15
- vysvětlí základní pojmy (statistický soubor, statistická jednotka, statistický znak, absolutní a relativní četnost, aritmetický průměr) - vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data - porovnává soubory dat - určí četnost znaku a aritmetický průměr	- základní pojmy - absolutní a relativní četnost - aritmetický průměr - grafické znázornění hodnot, diagram	

6.7 Tělesná výchova

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova

Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33 – 33 – 30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

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

Charakteristika učiva
Tělesná výchova umožňuje žákům poznávat vlastní pohybové možnosti (předpoklady) i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je využívat a cíleně ovlivňovat. Cílem je osvojit si pohybové dovednosti, kultivovat svůj pohybový projev a správné držení těla, usilovat o optimální rozvoj tělesné zdatnosti v pravidelně prováděných pohybových aktivitách.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Předmět tělesná výchova představuje nejdůležitější formu pohybového učení žáků. Je hlavním zdrojem poznatků, organizačních návyků, pohybových činností a dalších námětů pro zdravotně zaměřené, rekreační a sportovní využití pohybu v režimu školy i mimo školu. Pohybové aktivity jsou nezbytnou součástí zdravého životního stylu moderního člověka.

Výukové strategie
Využíváme 3 tělocvičny, zrcadlový sál a posilovnu, vybavené odpovídajícím nářadím a náčiním. V podzimním a jarním období probíhá výuka na atletickém oválu a 3 víceúčelových hřištích. Dále je využíváno blízké okolí školy. Sporty, vyžadující zvláštní klimatické, prostorové nebo materiální podmínky, jsou začleněny do týdenního lyžařského výcvikového kurzu v 1. ročníku, do sportovně turistického-kurzu pro žáky 2. ročníků a výběrového vodáckého kurzu. Provozujeme školní sportovní klub, začleněný v Asociaci školních sportovních klubů, v jehož rámci se podle možností zúčastňujeme soutěží.

Hodnocení výsledků žáků
Podstatou školního hodnocení je uvědomělá a ukázněná činnost a aktivita žáků při tělovýchovném procesu. Posuzována je výkonnostní úroveň vzhledem k individuálním předpokladům. Zohledňuje se účast a úspěchy ve sportovních soutěžích, v reprezentaci školy a účast na sportovních kurzech pořádaných školou.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Průřezová témata
Tělesnou výchovou se realizují především tematické okruhy průřezových témat - osobnostní a sociální výchova.

Mezipředmětové vztahy
Významné je propojování pohybových činností s dalšími oblastmi vzdělávání, jako jsou výchova ke zdraví, estetika, ekologie.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova
Celková hodinová dotace předmětu: 96

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - zvládá techniku nové atletické disciplíny - při vytrvalosti dovede uplatnit svou vůli	**1. Lehká atletika** - běh vytrvalostní do 2 000 m - sprint - běh 60 m	11

- získané dovednosti může uplatnit jako reprezentant školy -	- štafetová předávka - skok daleký – skrčný způsob - skok vysoký – flop - hod míčkem - koulařská abeceda	
- - zvládá základní prvky i ve vazbách - zvládne obtížnější prvek s dopomocí - sám dokáže poskytnout dopomoc - provádí osvojované pohybové dovednosti - na základě individuálních předpokladů	**2. Sportovní gymnastika** - akrobacie – kotouly ve vazbách, přemet stranou - stoj na rukou - hrazda – výmyk - přeskok – roznožka, skrčka přes kozu - kladina – chůze rovnovážné postoje - rytmická gymnastika – cvičení s náčiním	5
- - využívá vhodné soubory cvičení pro zvýšení své fyzické kondice a pro tělesnou a duševní relaxaci - používá správnou techniku	**3. Kondiční cvičení** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - aerobik s hudbou	4
- - provádí herní činnosti jednotlivce a umí je uplatnit při hře - usiluje o své pohybové sebevzdělávání - užívá s porozuměním názvosloví (gesta, signály, značky) - respektuje pravidla osvojovaných sportů	**4. Míčové hry** - košíková - odbíjená - kopaná - ostatní sportovní hry : florbal, , softbal	13
- - uplatňuje vhodné a bezpečné chování i v neznámém prostředí - zvládá i delší pobyt v přírodě a přesun v náročnějším terénu	**5. LVVZ** - sjezdové lyžování - běžecké lyžování - turistika - snowboarding	
2. ročník		
- zvládá techniku nové atletické disciplíny - při vytrvalosti dovede uplatnit svou vůli - získané dovednosti může uplatnit jako - reprezentant školy	**6. Lehká atletika** - běh vytrvalostní do 2 000 m - sprint - běh 60 m - štafetová předávka - skok daleký – skrčný způsob - skok vysoký – flop - hod míčkem - koulařská abeceda	11
- - zvládá základní prvky i ve vazbách - dokáže zvládnout obtížnější prvek s dopomocí - sám dokáže poskytnout dopomoc - provádí osvojované pohybové dovednosti - na základě individuálních předpokladů -	**7. Sportovní gymnastika** - akrobacie – kotouly ve vazbách, přemet stranou - stoj na rukou - hrazda – výmyk - přeskok – roznožka, skrčka přes kozu - kladina – chůze rovnovážné postoje - rytmická gymnastika – cvičení s náčiním	5
- - využívá vhodné soubory cvičení pro zvýšení své fyzické kondice a pro tělesnou a duševní relaxaci - používá správnou techniku	**8. Kondiční cvičení** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - aerobik s hudbou	4
- - provádí herní činnosti jednotlivce a umí je uplatnit při hře - usiluje o své pohybové sebevzdělávání - užívá s porozuměním názvosloví (gesta, signály, značky)	**9. Míčové hry** - košíková - odbíjená - kopaná - ostatní sportovní hry : florbal, , softbal	13

- respektuje pravidla osvojovaných sportů		
3. ročník		
- zvládá techniku atletické disciplíny - při vytrvalosti dovede uplatnit svou vůli - získané dovednosti může uplatnit jako reprezentant školy -	**10. Lehká atletika** - speciální běžecká cvičení - běh vytrvalostní do 2 000 m - sprint – běh na 100 m - skok daleký – zlepšování techniky - skok vysoký – zlepšování techniky flopu - vrh koulí 3kg – technika sunu	6
- zvládá sestavy s osvojených cvičebních - prvků, cvičební prvky na hrazdě a kruzích - dokáže zvládnout obtížný prvek dopomocí, při cvičení uplatní svůj fyzický fond - zvládá jednoduché taneční kroky	**11. Sportovní gymnastika** - akrobacie - kotouly ve vazbách, přemet stranou - stoj na rukou - hrazda – vzepření jízdmo - přeskok – roznožka a skrčka přes kozu - kladina – poskoky, skoky, obraty - šplh – tyč - rytmická gymnastika – cvičení s náčiním	6
- využívá vhodné soubory cvičení pro zvyšování své fyzické kondice a pro tělesnou a duševní relaxaci - používá správnou techniku	**12. Kondiční cvičení** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - aerobik s hudbou	6
- provádí herní činnosti jednotlivce a umí je uplatnit při hře - usiluje o své pohybové sebevzdělávání - užívá s porozuměním názvosloví (gesta, signály, značky) - respektuje pravidla osvojovaných sportů	**13. Míčové hry** - košíková - odbíjená - kopaná - ostatní sportovní hry : florbal, , softbal	12

6.8 Informační a komunikační technologie

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33–33–30)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu je rozvíjet informatické myšlení a digitální kompetence žáků tak, aby dokázali rozpoznávat informatické aspekty problémů, pracovat s daty a informacemi, navrhovat a ověřovat postupy řešení, rozumět principům informačních systémů a digitálních technologií a bezpečně, kriticky a tvořivě je využívat při studiu, v osobním životě a v odborné praxi. S ohledem na zaměření oboru Kuchař–číšník jsou digitální technologie využívány zejména při práci s recepturami, normováním a kalkulacemi, jídelními lístky, evidencí zásob, provozní dokumentací, informačními systémy gastronomického provozu a při prezentaci nabídky a komunikaci se zákazníkem.

Charakteristika učiva
Učivo vychází ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání a zahrnuje čtyři vzájemně propojené oblasti: Data, informace a modelování; Tvorba, testování a provoz softwaru; Informační systémy; Digitální technologie. Součástí výuky je také praktické využívání aplikačního programového vybavení, zejména textového a tabulkového procesoru, grafických a prezentačních nástrojů, cloudových služeb a oborových informačních systémů. Praktické úlohy vycházejí zejména z receptur, normování a kalkulací, evidence zásob, pokladních a skladových aplikací, provozních záznamů, HACCP a digitální prezentace gastronomických služeb.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka informačních a komunikačních technologií směřuje k tomu, aby žák přistupoval k digitálním technologiím aktivně, kriticky a odpovědně, dokázal posuzovat jejich přínosy, omezení a rizika a byl připraven průběžně si

osvojovat nové technologie. Žák pracuje s daty a informacemi přesně a systematicky, ověřuje jejich věrohodnost a využitelnost, respektuje zásady ochrany osobních údajů, autorského práva a informační etiky a odpovědně chrání vlastní i svěřená data a digitální identitu. Kriticky posuzuje také výstupy nástrojů umělé inteligence.

Výukové strategie
Výuka je orientována hlavně na dovednosti žáků získávané praktickým zvládáním práce na počítači, výklad je obvykle souběžný k probíhajícím činnostem žáků na počítači. Vyučující přistupuje k výuce s ohledem na rozdílný stupeň dovedností žáků v práci s digitálními technologiemi. Výuka probíhá v učebně vybavené osobními počítači připojenými k internetu. Součástí výuky jsou problémové úlohy, praktická cvičení, práce s reálnými nebo modelovými daty a projektové úkoly. Žáci jsou vedeni k samostatné volbě vhodného postupu a digitálního nástroje, k porovnávání různých řešení, jejich testování a vyhodnocování. Vhodně jsou zařazovány individuální i týmové činnosti a úlohy vycházející z odborného zaměření oboru.

Hodnocení výsledků žáků
Žáci jsou hodnoceni především na základě praktických úloh, projektových výstupů, řešení problémových zadání a kratších písemných nebo elektronických ověření znalostí. Při hodnocení se posuzuje správnost výsledku, vhodnost zvoleného postupu a nástroje, schopnost práce s daty, testování a opravy chyb, bezpečnost a etika práce, schopnost vysvětlit zvolený postup a míra samostatnosti žáka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí
Předmět rozvíjí zejména kompetence k učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální kompetence a digitální kompetenci.

Odborné kompetence
Žák využívá digitální technologie při práci s recepturami, kalkulacemi, jídelními lístky, evidencí zásob a provozní dokumentací. Orientuje se v principech informačních systémů gastronomického provozu, pokladních a skladových aplikací, využívá digitální nástroje při prezentaci nabídky a komunikaci se zákazníkem a respektuje ochranu osobních a provozních údajů a požadavky hygieny a HACCP.

Digitální kompetence
Žák se orientuje v digitálním prostředí a využívá digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě. Volí vhodná digitální zařízení, aplikace a služby včetně nástrojů umělé inteligence podle konkrétního účelu. Získává, posuzuje, spravuje, zpracovává a sdílí data, informace a digitální obsah v různých formátech. Vytváří a upravuje digitální obsah, využívá digitální technologie při řešení problémů a dokáže se přizpůsobovat jejich vývoji. Chrání zařízení, data, osobní údaje a digitální identitu a při komunikaci a spolupráci v digitálním prostředí jedná bezpečně, eticky a s respektem k ostatním.

Průřezová témata
Člověk a digitální svět – žáci jsou vedeni k bezpečnému, kritickému, tvořivému a odpovědnému využívání digitálních technologií. Učí se volit vhodné digitální nástroje podle konkrétní situace, pracovat s daty a digitálním obsahem, chránit soukromí a digitální identitu, kriticky hodnotit informační zdroje a výstupy umělé inteligence a respektovat právní a etická pravidla digitálního prostředí.
Předmět přispívá také k průřezovým tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí.

Mezipředmětové vztahy
Technologie přípravy pokrmů, Potraviny a výživa, Stolničení, Ekonomické výpočty, Ekonomika, Odborný výcvik.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Informační a komunikační technologie
Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33–33–30)

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák rozumí základním principům fungování počítače, digitálních zařízení a periferií. Orientuje se v operačním systému, souborovém systému a úložištích. Spravuje soubory, nastavuje sdílení a zálohování a volí vhodné aplikace podle konkrétního cíle. Vytváří běžné textové, tabulkové, prezentační a	1. Digitální technologie I – hardware a periferie; operační systém; soubory a složky; lokální a cloudová úložiště; komprese; zálohování; instalace a aktualizace aplikací; licence; kancelářský a grafický software; cloudová spolupráce; dokumenty a digitální obsah pro gastronomickou praxi.	12

grafické výstupy využitelné v gastronomickém provozu.		
Žák interpretuje data a informace, odhaluje chyby a posuzuje jejich úplnost a využitelnost. Pracuje s běžnými datovými formáty a vytváří tabulky, grafy, diagramy a jednoduché modely. Aplikuje práci s daty na receptury, normování, kalkulace a evidenci surovin.	2. Data, informace a modelování I – data a informace; kontrola a kvalita dat; kódování a digitalizace; datové formáty; tabulky a grafy; modely a schémata; receptury; normování; kalkulace; evidence surovin, pokrmů, nápojů a provozních údajů.	10
Žák vysvětlí účel informačního systému a databáze. Rozlišuje datový záznam, základní atributy a identifikátor. Orientuje se v uživatelských rolích a oprávněních. Vyhledává, třídí a filtruje data a popíše využití skladových, pokladních a provozních informačních systémů v gastronomii.	3. Informační systémy I – informační systém a databáze; uživatelé a role; datový záznam; atribut a identifikátor; třídění a filtrování; skladová evidence; pokladní systémy; evidence objednávek a prodeje; provozní data gastronomického zařízení.	11
2. ročník		
Žák analyzuje problém a rozdělí jej na menší části. Rozhoduje, které části lze řešit algoritmicky. Navrhne jednoduchý algoritmus, zapíše jej vhodným způsobem a ověří jeho správnost. Rozpoznává opakující se činnosti a rozhodování v pracovních postupech.	1. Tvorba, testování a provoz softwaru I – problém a jeho specifikace; vstupy a výstupy; dekompozice; algoritmus; sekvence; rozhodování; opakování; různé způsoby zápisu algoritmu; modelování jednoduchého pracovního nebo technologického postupu.	11
Žák vytvoří jednoduchý program nebo skript. Používá proměnné, základní datové typy, podmínky a cykly. Program testuje, vyhledává chyby a opravuje je. Aplikuje jednoduché programování na kalkulační nebo evidenční úlohu z gastronomického provozu.	2. Tvorba programu – proměnné; vstup a výstup; datové typy; podmínky; cykly; jednoduché datové struktury; testovací data; druhy chyb a ladění; jednoduchý program např. pro přepočet receptury, kalkulaci spotřeby surovin, evidenci objednávek nebo zpracování provozních údajů.	12
Žák navrhne jednoduchou strukturu dat pro konkrétní evidenci. Rozlišuje entitu, atribut, vazbu, identifikátor a číselník. Popíše proces vzniku a zpracování záznamů a role uživatelů. Navržené řešení otestuje na modelových datech.	3. Informační systémy II – návrh jednoduché databáze; entita, atribut a vazba; identifikátor; číselník; propojené tabulky; uživatelské role; procesy; import a export; formuláře a výstupy; provozní evidence, HACCP a další kontrolní záznamy gastronomického provozu.	10
3. ročník		
Žák charakterizuje počítačovou síť, internet a cloudové služby. Rozlišuje základní síťová zařízení a principy přenosu dat. Uvede příklady internetu věcí v gastronomickém provozu. Rozpoznává základní kybernetické hrozby a používá vhodná bezpečnostní opatření.	1. Digitální technologie II – počítačové sítě; internet; síťová zařízení; cloudové služby; webové aplikace; internet věcí; chytrá zařízení v gastronomii; malware, phishing a sociální inženýrství; aktualizace; firewall; VPN; šifrování; hesla; MFA a zálohování.	10
Žák bezpečně spravuje digitální identitu. Orientuje se v elektronickém podpisu a službách eGovernmentu. Rozumí digitální stopě, metadatům, cookies a personalizovanému obsahu. Využívá nástroje generativní AI, vhodně formuluje zadání a kriticky ověřuje získané výstupy.	2. Digitální identita a současné technologie – digitální identita; elektronický podpis; eGovernment; digitální stopa; logy; metadata; cookies; ochrana soukromí; doporučovací systémy; generativní AI; tvorba promptů; ověřování výstupů; ochrana dat; autorské právo; AI při tvorbě nabídky a propagaci služeb.	10
Žák propojí práci s daty, informačním systémem a digitálními nástroji při řešení jednoduchého odborného problému. Navrhne postup řešení, zpracuje data, vytvoří vhodný digitální výstup, řešení otestuje a výsledky prezentuje.	3. Integrovaný oborový projekt – praktické řešení vybraného problému gastronomického provozu; receptura a kalkulace; skladová evidence; objednávky a prodej; HACCP; provozní nebo kontrolní záznamy; zpracování a vizualizace dat; jednoduchá automatizace; prezentace a vyhodnocení řešení.	10

6.9 Ekonomika

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Ekonomika

Celková hodinová dotace předmětu: 96 (33–33-30)

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem předmětu ekonomika je vytvořit základ ekonomického vzdělávání, naučit žáky ekonomicky myslet – tj. chápat a hodnotit hospodářské jevy a procesy v tržní společnosti, porozumět podstatě podnikatelské činnosti, seznámit je se základními ekonomickými pojmy, podnikovými činnostmi a různými právními formami podnikání v tržní ekonomice.

Charakteristika učiva

Žáci získávají základní teoretické znalosti, jak z oblasti mikroekonomie, tak i z oblasti makroekonomických ukazatelů, které umožní žákovi posoudit ukazatele vývoje ekonomiky a posoudit stav národního hospodářství a jeho vývoj. Důležitou součástí přípravy je seznámení se základními podnikovými činnostmi – hlavní činností podniku, zásobováním, personální činností i odbytem.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu v oblasti hodnot a preferencí je rozvíjet ekonomické myšlení žáků, vést je k hospodárnému jednání, chování a uplatňování ekonomických hledisek při činnosti podniku. Důraz je kladen zejména na osvojení si praktických dovedností směřujících k plnohodnotnému uplatnění se absolventa na trhu práce.

Výukové strategie

Vychází ze snahy použitelnosti znalostí z předmětu v praktickém životě, důraz je kladen na praktické příklady a příklady výpočtů i v rámci samostatné domácí práce. Ve značné míře jsou využívány komunikativní dovednosti.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou průběžně hodnoceni známkami při individuálním zkoušení, při kterém se hodnotí orientace v látce, souvislost s předcházejícím učivem, v závěru tematických celků získají žáci známku z písemného testu. Součástí výsledné známky za pololetí je aktivita při hodinách, práce při praktickém procvičování na příkladech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Odborné kompetence

Žák se naučí v průběhu studia:

- aplikovat ekonomické znalosti do praxe;
- pochopit podstatu fungování tržní ekonomiky;
- znát základní činnosti obchodního podniku;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, požadavcích zaměstnavatelů;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů;
- orientovat se v subjektech finančního trhu, činnosti bank, v obchodování s cennými papíry;
- znát principy tvorby cen;
- orientovat se v soustavě daní;
- pochopit podstatu finančního řízení podniku;
- rozumět podstatě a principům podnikání;
- pochopit strukturu národního hospodářství;
- znát činitele, kteří ovlivňují úroveň národního hospodářství;
- efektivně hospodařit s finančními prostředky.

Průřezová témata

Průřezové téma Člověk v občanské společnosti se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné k budování občanské a mediální gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství prostupuje celým vzděláváním.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Vede k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život, tj. žáky seznámit s možnostmi uplatnění na trhu práce, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů, s mzdovou problematikou.

Využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií je nezbytnou podmínkou úspěchu jednotlivce, ale i celého hospodářství. V předmětu ekonomika se průřezové téma Informační a komunikační technologie realizuje zejména prostřednictvím vyhledávání informací a prací s informacemi z různých zdrojů

Mezipředmětové vztahy

Obsah předmětu úzce navazuje na učivo předmětu občanská nauka a odborná praxe.

Předmět ekonomika má úzkou vazbu na předmět matematika (ekonomické výpočty), informační a komunikační technologie (vyhledávání informací), učební praxe. Tématika finanční gramotnosti se promítá do jednotlivých tematických celků během celého studia.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Ekonomika
Celková hodinová dotace předmětu: 96 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání		Počet hodin
1. ročník			
- Žák: - charakterizuje lidské potřeby, statky a služby - vyjmenuje části hospodářského procesu a výrobní faktory - specifikuje trh, tržní subjekty, nabídku, poptávku, zboží, cenu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku, DPH - vysvětlí faktory ovlivňující cenu - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - charakterizuje podnikatele, jeho znaky, povinnosti vůči státu - vytvoří podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet -	1. Základní ekonomické pojmy - potřeby, statky, služby - hospodářský proces - výroba, výrobní faktory 2. Základy tržní ekonomiky - trh a jeho druhy - tržní subjekty - nabídka, poptávka, zboží, cena - 3. Podnikání - podnikáni podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatel – jeho znaky a povinnosti - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet		33
2. ročník			
- Žák: - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vysvětlí zásady daňové evidence - vyjmenuje možnosti vzniku a ukončení pracovního poměru - vypočítá čistou mzdu - charakterizuje bankovní soustavu - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku	4. Hospodaření podniku - náklady, výnosy - hospodářský výsledek - zásady daňové evidence 5. Personalistika - vznik a ukončení pracovního poměru - mzda časová a úkolová, jejich výpočet 6. Finanční vzdělávání - bankovní soustava ČR - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk		33
3. ročník			
- Žák: - vysvětlí pojmy kreditní a debetní karta, jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - charakterizuje druhy úvěrů, jejich zajištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu	6. Finanční vzdělávání - úvěrové produkty, platební karty - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - inflace		30

- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky způsob obrany - charakterizuje státní rozpočet, vysvětlí úlohu v NH - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní, zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	7. Daně - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady		

6.10 Potraviny a výživa

Obor vzdělání: 65–51-H/01 Kuchař-číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa
Celková hodinová dotace předmětu: 63(0-33-30)

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organizmu, která vychází ze základních znalostí anatomie a fyziologie orgánových soustav, které jsou spjaty s trávícími procesy. Žáci si dále osvojují zásady racionální výživy a učí se vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.
Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách a nápojích, seznámí se s jejich složením, jakostí, úpravou, skladováním a jejich vlivem na zdraví člověka. Získané znalosti využijí k preventivní a aktivní péči o své zdraví a to na základě uznání výživy jako jediného zdroje látek, ze kterých se organizmus tvoří a obnovuje.

Charakteristika učiva
Na výchozí biologický základ navazují odborné kompetence o přeměně látek a energií, důraz je kladen na trávící a biochemické procesy, zahrnuje kompetence o doporučených výživových dávkách a jejich uplatňování v jednotlivých formách společného stravování. Poskytuje přehled potravin rostlinného a živočišného původu, zabývá se jejich složením, úpravou a použitím v různých formách stravování. Učivo vyúsťuje v pochopení zásad racionální výživy a v chápání preventivního významu výživy ve vztahu k civilizačním chorobám.
Předmět je zařazen do 2. a 3. ročníku, hodinová dotace činí 33-30 hodin. Celková hodinová dotace za celou dobu studia je 63 hodin.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami a také k vytváření odmítavého vztahu k alkoholismu.

Výukové strategie
Vzdělávání v předmětu potraviny a výživa vede žáky k osvojení znalostí v oblasti potravin, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, požadavky na jejich jakost, skladování a chemické složení potravin. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či jednotlivce. V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.
K podpoře žáků, zadávání úkolů, případně testování je využíváno prostředí Moodle.

Hodnocení výsledků žáků
- důraz na hloubku porozumění učivu
- aplikace poznatků při řešení problémů
- sebehodnocení žáka, vzájemné hodnocení při prezentaci výsledků práce
- vstřícný postup a samostatnost při plnění zadaných úkolů
- vyhodnocení skupinové projektové práce
- prezentace určitého tématu žáka zvolenou formou

- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- průběžné ústní zkoušení
- písemné testy po probrání určitých tematických celků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Dominantní v souvislosti s předmětem je průřezové téma Člověk a životní prostředí, které je propojeno s průřezovým tématem Člověk a svět práce, kde jsou rozvíjeny nejen kompetence vedoucí k odpovědnosti za zdravotní stav jedince, ale i respektování života a zdraví jako nejvyšší hodnoty a kritéria pro své další rozhodování, a tudíž i postavení v rámci společenského uplatnění. Žáci uplatňují teoretické poznatky v praxi v preventivní péči o své zdraví. Uznávají zdravý životní styl a ochranu zdraví jako hodnoty potřebné k zajištění kvality osobního i profesního života.

Odborné kompetence
- odpovědnost, samostatnost, aktivita a iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce- schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, pracovat s informacemi
- ovládání zásad racionální výživy a jejich uplatňování jak v občanském životě, tak v gastronomických činnostech
- ovládání a dodržování zásad bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, dbát na dodržování hygienických předpisů, norem
- pochopení základního významu přírody a stavu životního prostředí na kvalitu výživy a zdravotní stav člověka
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické a duševní zdraví .

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti: Žáci formulují
- své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých
- dokáží pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly
- pomocí získaných informací se dovedou orientovat ve společnosti, uvědomí si vlastní identitu
- svojí si kritické myšlení, jsou schopni objektivně hodnotit obklopující realitu.

Člověk a svět práce: Žáci si uvědomují
- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací
- verbální komunikace při důležitých jednáních
- písemné vyjadřování při úřední korespondenci.

Informační a komunikační technologie: Žáci jsou připraveni
- pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě
- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů
- vytvářejí, upravují a uchovávají strukturované dokumenty
- samostatně komunikují elektronickou poštou, ovládají i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření
- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání
- získávají a využívají informace otevřených zdrojů
- orientují se v získávání informací, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádějí jejich výběr a dále je zpracovávají.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:
Kompetence k učení: Žáci jsou schopni samostatně efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy a jsou schopni
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence: Žáci jsou schopni samostatně pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Odborné kompetence: Žáci mají

- přehled o výživě, zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozliší vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znají způsoby skladování potravin a nápojů.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět potraviny a výživa souvisí zejména s těmito předměty:
základy přírodních věd, technologie přípravy pokrmů, stolničení, odborný výcvik.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa
Celková hodinová dotace předmětu: 63(0-33-30)

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
2. ročník		
Žák: - vysvětlí význam správné výživy - rozdělí poživatiny - vysvětlí skladování potravin a jejich ošetřování - vysvětlí nákazy z potravin	1. Úvod - význam správné výživy pro organismus - rozdělení poživatin, původ, druhy - jakost potravin - skladování, ošetřování potravin - nákazy z potravin	2
- charakterizuje a rozdělí živiny, jejich zdroje; - popíše jednotlivé druhy - vysvětlí, které živiny zajišťují energetickou hodnotu a biologickou hodnotu - objasní principy přeměny látek a energií v organismu - objasní princip trávení a vstřebávání živin - vysvětlí podstatu racionální výživy, rozliší a charakterizuje hlavní směry ve výživě - vysvětlí specifika skupin osob podle různých kritérií - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - popíše úlohu dietního stravování, umí charakterizovat hlavní typy léčebných diet	2. Složení potravin - živiny (význam, složení, zdroje) - bílkoviny - tuky - sacharidy - ochranné látky (význam a zdroje) - vitamíny nerostné látky - voda - vláknina - energetická a biologická hodnota - metabolismus živin - trávicí soustava, proces trávení - racionální výživa, směry ve výživě - dietní stravování	6
- rozliší ovoce a zeleninu	3. Ovoce, zelenina, brambory, houby	

- jejich použití a zpracování v teplé a studené kuchyni, skladování, ošetřován - vysvětlí jejich význam ve výživě - popíše konzervování zeleniny a ovoce - na příkladech uvede použití brambor ve stravování - vysvětlí význam a použití hub ve stravování	- ovoce – složení, rozdělení, druhy, význam, skladování, ošetřování, konzervování, výrobky z ovoce, použití ovoce a výrobků ve stravování - zelenina – složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování, konzervování, výrobky ze zeleniny, použití zeleniny a výrobků ve stravování - brambory – složení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování, výrobky, použití ve stravování - houby – složení, druhy, význam, použití hub ve stravování	7
- popíše složení obilovin - vysvětlí význam ve výživě - na příkladech uvede použití výrobků z obilovin ve stravování - popíše výrobky pekárenské a cukrářské	4. Obiloviny a mlýnské výrobky - složení obilovin, význam ve výživě - druhy obilovin, použití ve stravování - výrobky z obilovin, mlýnské výrobky, - těstoviny, pekárenské výrobky, - cukrářské výrobky	2
- popíše složení luštěnin - vysvětlí význam ve výživ - popíše zpracování luštěnin v teplé kuchyni	5. Luštěniny - složení, druhy, význam ve výživě - skladování a ošetřování luštěnin - použití ve stravování	2
- charakterizuje rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě - na příkladech uvede použití koření ve stravování - vysvětlí, čím můžeme kypřit	6. Pochutiny - rozdělení pochutin, význam ve výživě - koření - káva, čaj, kávoviny, ostatní pochutiny, - kypřicí prostředky	2
- popíše rozdělení sladidel a jejich význam ve výživě - uvede náhražky cukru a jejich použití	7. Sladidla - rozdělení sladidel, význam ve výživě - řepný cukr - včelí med, náhražky cukru, syntetická sladidla	2
- popíše složení mléka a význam ve výživě - na příkladech vysvětlí použití mléka a výrobků z mléka ve stravování	8. Mléko a mlékárenské výrobky - složení, druhy a význam ve výživě, - skladování, ošetřování, tržní druhy - zakysané mléčné výrobky, smetany - tvarohy - sýry	4
- popíše složení vajec, jaké druhy se používají ve stravování - charakterizuje význam vajec ve výživě - vysvětlí skladování, ošetřování a nákazy vajec	9. Vejce - složení, druhy, jakost vajec, význam ve výživě - skladování - nákazy vajec - použití ve stravování	3
- popíše rozdělení tuků a význam ve výživě - na příkladech uvede použití tuků při výrobě jídel	10. Tuky - složení a rozdělení tuků - význam ve výživě - druhy, použití ve stravování	3

	- rostlinné tuky, živočišné tuky, margaríny	
3. ročník		
Žák: - vysvětlí složení masa, jeho význam ve výživě - charakterizuje zrání masa, zná, jak se konzervuje maso, skladuje a ošetřuje - popíše jakostní rozdělení hovězího, telecího, vepřového, skopového a na příkladech uvede použití v teplé a studené kuchyni - popíše druhy vnitřností, které se používají ve stravování, jejich vliv na výživu - charakterizuje základní masné výrobky - vysvětlí použití drůbeže, zvěřiny a ryb ve stravování, jejich vliv na výživu člověka	11. Maso a masné výrobky - složení, rozdělení, význam, jakost a její hodnocení - zrání masa, konzervování, skladování, - ošetřování, vady - hovězí maso – charakteristika rozdělení, využití - telecí maso - charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni - vepřové maso - charakteristika, - rozdělení a použití v kuchyni - skopové maso - maso koňské, kozí a králičí - vnitřnosti - charakteristika, použití - ostatní využitelné části ve stravování - masné výrobky, charakteristika, druhy - drůbež - charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni - zvěřina - charakteristika, rozdělení a využití v kuchyni - ryby - charakteristika, rozdělení, použití - korýši a měkkýši	16
- vysvětlí pojmy konvenience a aditiva	12. Konvenience, aditiva - charakteristika, rozdělení, význam	2
- vysvětlí pojmy konvenience a aditiva - charakterizuje vliv nápojů na výživu člověka, jednotlivé druhy - popíše základní suroviny pro výrobu piva, zná tržní druhy skladování a ošetřování - vysvětlí význam vína uvede pěstitelské oblasti - popíše výrobu vína, ošetřování a skladování vína - vysvětlí jakost a hodnocení vína - charakterizuje lihoviny - popíše základní výrobu lihovin - uvede tržní druhy	13. Nápoje - význam nápojů ve výživě, rozdělení - nealkoholické nápoje - voda a minerální vody, sodová voda, - limonády - ovocné nápoje - nápoje mléčné, kakao, čokoláda, káva, - čaj - pivo - charakteristika, druhy piva - suroviny pro výrobu piva, výroba , jakost a vady, skladování, ošetřování - tržní druhy piva - víno - charakteristika a význam vína - pěstitelské oblasti vinné révy - výroba vína, skladování a ošetřování - vína - jakost a hodnocení vína - druhy vína - lihoviny - charakteristika lihovin, tržní druhy - suroviny pro výrobu lihu, výroba	12

6.11 Technologie přípravy pokrmů

Obor vzdělání: 65–51–H/01 Kuchař – číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Technologie přípravy pokrmů
Celková hodinová dotace předmětu: 288 (99 - 99 - 90)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Obecným cílem vyučovacího předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomosti a dovednosti potřebné pro široký základ odborného vzdělání zaměstnance i provozního pracovníka ve výrobním a odbytovém středisku stravovacího úseku hotelu.
Základním zaměřením učiva je utváření profesních schopností žáků, které po stránce teoretické i praktické vedou k samostatné činnosti rovněž v pozici podnikatele ve středně velkých provozech. Rozvíjí mnohé kompetence dobrého člověka a občana. Základním zaměřením učiva je utváření profesních schopností žáků, které po stránce teoretické získají a uplatní ve svém profesním životě.

Charakteristika učiva
Základem učiva je znalost vlastností a využití surovin, vhodné způsoby jejich technologického zpracování, estetické úpravy a podávání. Seznamuje žáky také se základními druhy zařízení, strojů, s organizací práce a řízením výrobního střediska.
Učivo umožňuje žákům seznámit se s vlastnostmi surovin, s jejich nároky na skladování a s vlivy působícími na kvalitu potravin, včetně dodržování hygienické kázně a hygienických předpisů. Žáci poznají technologické postupy přípravy pokrmů a jejich vhodné využití. Naučí se správně zvolit suroviny a připravit pokrmy tak, aby byla zachována jejich nutriční hodnota.
Jsou schopni připravit jídla pro běžné i slavnostní příležitosti, i pokrmy cizích kuchyní, a umí je vhodně prezentovat.
Dále se učí správně vybrat vhodné druhy potravin a technologických postupů pro přípravu dietních pokrmů, propočítat spotřebu surovin a vyjádřit ji ve finanční hodnotě, uplatňují gastronomická pravidla při sestavování jídelníčků, jídelních lístků a menu pro různé příležitosti, znají zásady organizace práce a řízení výrobního střediska.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci:
- pochopili význam učení, vzdělání a potřeby celoživotního vzdělávání;
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek;
- jednali v souladu s morálními zásadami;
- vážili si života, zdraví, materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí;
- přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly;
- jednali hospodárně a v duchu udržitelného rozvoje.

Výukové strategie
K základním metodám patří práce s verbálními texty a ikonickými materiály. Při probírání nového učiva je výklad spojen s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a prokládán metodou řízeného rozhovoru. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací či skupinových projektů s ohledem na probírané téma. Důležitou součástí výuky jsou besedy s odborníky a exkurze.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení probíhá v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Žáci jsou hodnoceni zejména na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti samostatného a kritického úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnocena je také aktivita při výuce a orientace v současném gastronomickém dění, plnění kurzů a kvízů na video portálu „Kulinářského umění".

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
- rozvíjet dovednosti personální a interpersonální;
- uplatňovat získané vědomosti v profesním životě;
- vytvářet pozitivní vztah mezi lidmi, úctu a uznání k druhým lidem;
- jednat samostatně, iniciativně a odpovědně;
- rozvíjet myšlení a schopnost řešit problémy a problémové situace;
- adaptovat se a reagovat na změny na trhu práce, změny v legislativě a na měnící se podmínky v profesní kariéře;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce;
- využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- získat celkovou funkční a mediální gramotnost;

- ochrana zdraví a životního prostředí;
- úspornost a hospodárnost zdrojů.

Odborné kompetence
Při výuce technologie jsou rozvíjeny zejména tyto klíčové kompetence:
Kompetence k učení – využívání různých informačních zdrojů, uplatňování čtenářské gramotnosti, chápání logických souvislostí.
Kompetence k řešení problémů – realizace individuálních i skupinových úkolů .
Komunikativní kompetence – otevřené vyjadřování svých názorů, schopnost dialogu a vzájemného respektu.
Matematické kompetence – reálné odhady výsledku řešení dané úlohy.
Personální a sociální kompetence – zvažování postojů a jednání jiných lidí, schopnost pracovat v týmu při skupinových projektech.
Praktické kompetence – uplatňování teoretických poznatků v praktických činnostech:
- samostatná, svědomitá a pečlivá práce s aktivním přístupem
- účelná organizaci práce vedoucí k racionální a hospodárné výrobě, k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce a k ochraně životního prostředí.

Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi – kritické posuzování informačních zdrojů, uplatňování mediální gramotnosti.

Průřezová témata
Výukou technologie přípravy pokrmů prostupují tato průřezová témata:
Občan v demokratické společnosti – zásady organizace osobní i týmové práce, vytváření pozitivních pracovních i osobních vztahů na pracovišti, uplatňování práv občanů ve společnosti
Člověk a životní prostředí – provoz výrobního a odbytového střediska, dodržování hygienických předpisů, ochrana životního prostředí
Člověk a svět práce – organizace práce a řízení výrobního střediska
Informační a komunikační technologie – využívání informační technologie, vyhledávání a zpracování informací.

Mezipředmětové vztahy
Základy technologie přípravy pokrmů úzce souvisí zejména s předměty: stolničení, potraviny a výživa, ekonomické výpočty, základy přírodních věd, informační a komunikační technologie a odborným výcvikem na jednotlivých pracovištích.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Technologie přípravy pokrmů
Celková hodinová dotace předmětu: 288 (99 - 99 - 90)

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
Žák: - má přehled o historii a vývoji gastronomie - zařazuje ZVS do skupin podle funkce - aplikuje hygienické předpisy a požadavky ve veřejném stravování, zásady a předpisy BOZP a PO - popíše obecné poznatky o hygieně, zásadách dodržování hygieny osobní, pracoviště, potravin a pokrmů - orientuje se základních pojmech, seznamuje se s návazností v teoretické a praktické výuce	1. Úvod - charakteristika učiva, historie kulinářství - rozdělení závodů VS podle funkce - hygienické požadavky při stavebním řešení, hygiena provozu, BOZP a PO - hygiena potravin – při skladování, oběhu, zpracování a expedici. HACCP - základní kulinářské pojmy, členění a vybavenost střediska, pracovníci	14
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - orientuje se v posloupnosti jednotlivých činností ve výrobním středisku - rozdělí náplň práce pracovníků ve výrobě	2. Stravovací úsek a jeho činnost - stravovací úsek – charakteristika, členění - výrobní úsek – charakteristika, členění - pracovníci stravovacího úseku	8

- charakterizuje výrobní a nákupní činnost, včetně průběhu přejímky zboží, skladování	- výrobní činnost a posloupnost činností	
- charakterizuje poživatiny, určí jejich druhy - vyhodnocuje jakost poživatin a vyhodnocuje vlivy, které na ni působí - orientuje se ve škodlivinách a jedech v potravinách, popíše jedlé, nejedlé a jedovaté poživatiny	3. Poživatiny - charakteristika, rozdělení, druhy - jakost poživatin a její hodnocení - vlivy působící na jakost poživatin - škodliviny a jedy v poživatinách	7
- rozlišuje účel mechanických úprav a jejich vliv na změny vlastností potravin - popíše druhy, způsoby a charakter mechanických úprav rostlinných a živočišných potravin - uplatňuje teoretické znalosti k přípravě pokrmů	4. Základní mechanické úpravy, - zpracování pokrmů syrovou cestou - účel a charakter mechanických úprav - mechanické zpracování potravin Kurzy KU: Základy práce s nožem Jak pracovat se zeleninou a saláty	12
- charakterizuje základní tepelné úpravy - jejich účel a vliv na vlastnosti potravin - a pokrmů - využívá v praxi základní - zásady, postupy a způsoby tepelných - úprav potravin rostlinného a živočišného původu - popíše důsledky nedodržení správného - technologického postupu na jakost - potravin a pokrmů	5. Základní teplené úpravy potravin - účel a charakter základních tepelných úprav - zásady vaření rostlinných a živočišných potravin - zásady dušení rostlinných a živočišných potravin - zásady pečení a zapékání - zásady smažení - úpravy na roštu a rožni	17
- charakterizuje význam polévek - ve výživě, způsob jejich zařazení - v menu a na jídelním lístku - objasní technologické zpracování - polévek podle druhu a charakteru - polévky, polévkových zavářek a vložek - používá odbornou terminologii	6. Polévky - význam polévek ve výživě, druhy, zařazení v jídelním lístku a v menu - hnědé polévky – druhy, technologické úpravy - bílé polévky – druhy, technologické úpravy - speciální polévky – druhy, příprava - čištění, zesilování a legírování polévek - polévkové zavářky a vložky Kurzy KU: Vývary Polévky	8
- rozděluje základní druhy omáček, využívá jejich význam ve výživě a technologicky zpracovává	7.Omáčky - význam omáček ve výživě, jejich druhy - technologické zpracování základních druhů studených a teplých omáček Kurzy KU: Základní omáčky	6
- navrhne různé způsoby technologických úprav příloh ze základních druhů potravin	8. Přílohy - druhy a význam příloh a příkrmů - příprava příloh z brambor, zeleniny,mouky, obilovin, rýže a luštěnin Kurzy KU: Rýže, obiloviny, luštěniny	12

- popíše význam bezmasých pokrmů ve výživě z hlediska jejich výživové hodnoty - navrhne různé způsoby technologických úprav pokrmů ze základních druhů potravin - zhodnotí význam vajec	9. Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů ve výživě - příprava bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, mouky, obilovin, luštěnin, sýrů, hub a rýže, vajec Kurzy KU: Jak pracovat se zeleninou a saláty Jak pracovat s vejci	12
- rozděluje základní druhy těst - charakterizuje technologický postup přípravy jednotlivých těst	10. Moučné pokrmy - význam a zařazení v jídelním lístku - základní druhy těst - jednotlivé pokrmy Kurzy KU: Těstoviny a gnocchi	3
2. ročník		
	11. Úvod - charakteristika učiva 2. ročníku - opakování učiva 1. ročníku	2
- charakterizuje maso, jeho druhy, jakost a vlivy působící na jakost masa, zařazení a význam ve výživě - samostatně i ve skupinách plní a vyhodnocuje kurzy kulinářského umění s návazností na již probrané celky učiva - graficky znázorní uložení jednotlivých částí mas, pracuje s interaktivním býkem - popíše nákresy, obrázky, modely - využívá jednotlivé technologické úpravy masa - aplikuje odbornou terminologii - rozeznává rozdíly mezi jednotlivými druhy jatečních mas a používá ve vhodných částech na zadané tepelné úpravy - zařazuje pokrmy z jatečního masa na jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel	12. Maso jatečních zvířat - charakteristika masa, druhy, jakost, význam ve výživě Kurzy KU: Jak pracovat s masem Metoda vaření – vlhké teplo Metoda vaření – suché teplo Hovězí maso - charakteristika, rozdělení, jakostní třídy - úprava vařením – vývary, hlavní pokrmy - úprava dušením – základy, zásady - šťáva - úprava pečením Telecí maso - charakteristika, rozdělení, jakostní třídy Vepřové maso - charakteristika, rozdělením, jakostní třídy - technologické zpracování jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením, smažením - vepřové hody	45
- objasní specifické vlastnosti mas a jejích použití ve stravování - charakterizuje králičí maso, jeho význam ve výživě - znázorní jeho části na obrázku, navrhne postup opracování králičího kusu a možnosti technologických úprav	13. Ostatní druhy mas Skopové, jehněčí, kůzlečí - charakteristika, rozdělení, technologické úpravy Králičí maso - charakteristika, složení, význam ve výživě - technologické zpracování králičího masa	10

- charakterizuje zvěřinu, její druhy a vyhodnocuje rozdíl s masem jatečních zvířat - aplikuje zásady a způsoby technologických úprav všech druhů zvěřiny	14. Zvěřina - charakteristika, druhy, rozdělení - mechanické zpracování zvěřiny - technologické zpracování vysoké, nízké, pernaté a černé zvěřiny	10
- objasní využití mletého masa se zdůrazněním na zvýšená hygienická opatření při zpracování	15. Mleté maso - charakteristika, úpravy	6
- objasní význam drůbežího masa ve výživě, druhy drůbeže – rozdíly - dokáže mechanicky opracovat drůbež - charakterizuje způsoby technolog. úprav masa a vnitřností hrabavé a vodní drůbeže - volí vhodné tepelné úpravy jednotlivých druhů drůbeže a jejich vnitřností - zdokonaluje různé tepelné úpravy, prohlubuje praktické dovednosti a postupy	16. Drůbež - charakteristika, význam ve výživě, - druhy drůbeže - mechanické opracování drůbeže - technologické zpracování hrabavé drůbeže - technologické zpracování vodní drůbeže - zpracování drůbežích vnitřností Kurzy KU: Nakládání a marinování Jak pracovat s drůbeží	15
- vyjmenuje druhy sladkovodních a mořských ryb a způsoby technologického zpracování včetně plodů moře - uplatňuje zvýšené požadavky a hygienické zpracování ryb – mechanické a tepelné úpravy - porovnává možnosti využití rybích vnitřností - navrhne vhodnou tepelnou úpravu sladkovodních a mořských ryb - zpracovává nevykuchanou rybu	17. Ryby a mořští živočichové - charakteristika, druhy, význam ve výživě - mechanické opracování ryb - zpracování sladkovodních ryb - zpracování a použití mořských ryb - zpracování rybích vnitřností - mořští živočichové a jejich dělení Kurzy KU: Jak pracovat s rybami	11
3. ročník		
- aktivně aplikuje učivo 1. a 2. ročníku - vykazuje dobrou orientaci v učivu	18.Úvod - úvod do učiva 3. ročníku - opakování učiva 1. a 2. ročníku	4
- charakterizuje minutkové pokrmy - zvolí části jatečních zvířat vhodných pro zpracování minutkových pokrmů - navrhne různé techniky zpracování jídel na objednávku - popíše technologické úpravy jatečních i ostatních druhů mas a vnitřností - uvede vhodné přílohy a doplňky a upraví je aktivně se obeznámí s novými metodami v přípravě pokrmů	19. Pokrmy na objednávku - charakteristika pokrmů, vhodnost ve výživě, použití jednotlivých částí mas a ostatních surovin - technika úpravy - minutkové pokrmy z jatečních druhů mas - minutkové pokrmy z ostatních druhů mas a vnitřností - přílohy a doplňky k minutkovým pokrmům - konfitování, sous vide metoda Kurzy KU: Nakládání a marinování Jak pracovat s masem Jak pracovat s drůbeží Jak pracovat s rybami Metody vaření suché teplo	20
- charakterizuje pokrmy studené kuchyně - navrhne vhodné a kvalitní suroviny	20. Pokrmy studené kuchyně	27

- popíše technologické zpracování majonéz a marinád, aspiků a rosolů - popíše specifika chlebíčků a chuťovek - popíše různé druhy složitých salátů - volí vhodné použití ostatní potravin ve studené kuchyni	- charakteristika pokrmů studené kuchyně, vhodnost surovin a požadavky na jejich kvalitu - majonézy, marinády - aspiky, rosoly - chlebíčky, chuťovky - složité saláty - maso, ryby, vejce, sýry ve studené kuchyni Kurzy KU: Jak pracovat se zeleninou a saláty Moderní technologie	
- popíše základní druhy studených a teplých předkrmů, způsoby jejich technologických úprav, účelu a vhodnosti zařazení v menu	21. Předkrmy – studené a teplé - charakteristika předkrmů, jejich účel a zařazení v menu - druhy a příprava studených předkrmů - druhy a příprava teplých předkrmů	8
- charakterizuje jednotlivé kuchyně a využívá různé zdroje informací - chápe důležitost tradic a jejich uplatnění	22. Národní a mezinárodní kuchyně - charakteristika národní kuchyně a typických pokrmů mezinárodních kuchyní	8
- popisuje základní druhy těst, - navrhuje jednoduché i složité moučníky, náplně, krémy a polevy	23. Moučníky a moučné pokrmy - charakteristika moučných pokrmů a moučníků, jejich vliv ve výživě - vhodné suroviny - jednoduché moučné pokrmy a moučníky - základní druhy těst a jejich zpracování - složité moučníky Kurzy KU: Pečení chleba a pečiva	11
- charakterizuje způsoby úpravy dietních pokrmů - orientuje se v dietním systému - využívá označení a charakteristiku jednotlivých diet - rozděluje způsoby stavování podle daných kritérií - charakterizuje diferencovanou stravu - uplatňuje vhodné výživové zásady ve vztahu k nápojové technologii	24. Dietní stravování a diferencovaná strava, vhodné nápoje - charakteristika dietních pokrmů a způsobů jejich úprav - dietní systém, druhy diet - diferencovaná strava podle skupin obyvatelstva - alternativní způsoby stravování - nápoje a jejich dělení	8
- orientuje se v možnostech vhodného využití předpřipravených surovin a jejich upotřebení v rámci progresivní přípravy pokrmů - používá moderní technologie a postupy	25. Progresivní příprava pokrmů - charakteristika progresivní přípravy pokrmů - příprava pokrmů z opracovaných surovin, polotovarů, zmrazených surovin, konzerv Kurzy KU: Moderní technologie	4

6.12 Stolničení

Obor vzdělání: 65–51–H/01 Kuchař - číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Stolničení
Celková hodinová dotace předmětu: 177 (66 –66 – 45)

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti z oblasti společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Seznámit žáky s inventářem na úseku obsluhy, přípravou restaurace na provoz, systémy, způsoby obsluhy, s organizací práce, hygienickými a bezpečnostními předpisy. Přispívat k dovednostem teoretickým i praktickým v oblasti stolování a stolničení, osvojení poznatků i postupů při práci důležitých pro výkon povolání a následném uplatnění na trhu práce.

Charakteristika učiva
Žáci získají základní teoretické znalosti o technice odbytu výrobků a služeb v různých stravovacích a ubytovacích zařízeních. Jsou vedeni k dodržování hygienických, bezpečnostních, protipožárních a skladovacích předpisů.
Seznamují se s technikou jednoduché, složité a slavnostní obsluhy. Naučí se sestavovat jídelní i nápojové lístky a menu. Uplatňují znalost gastronomických pravidel, správné výživy a dalších faktorů, které mají vliv úspěšný prodej. Důležitou součástí je vedení žáků k uplatňování společenského chování, profesního jednání a vystupování v osobním kontaktu s hostem i pracovními partnery, řešení problémových situací se zákazníky a obchodními partnery.
Předmět je zařazen do 1.-3. ročníku, hodinová dotace činí 66-66-45 hodin. Celková hodinová dotace činí 177 hodin.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem předmětu je vést žáky k uplatňování pravidel slušného společenského chování a vystupování, k zodpovědnému jednání a uplatňování gastronomických pravidel.

Výukové strategie
Vychází ze snahy použitelnosti znalostí z předmětu v praktickém životě. Využívání vhodných forem výuky jako je např. skupinové vyučování, řešení problémových úloh, využívání informačních a komunikačních technologií, odborné exkurze a praktická cvičení.

Hodnocení výsledků žáků
Po probrání jednotlivých tematických celků písemné zkoušení, v průběhu ústní zkoušení, prověřování odborných kompetencí, řešení různých problémových situací, které vyplývají z praxe. Hodnocení výsledků žáků probíhá v souladu se školním klasifikačním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:
Odborné kompetence
Žák se naučí v průběhu studia
- aplikovat osvojené znalosti do praxe;
- kompetence ke komunikaci;
- kompetence k práci a spolupráci;
- řešení pracovních i mimopracovních problémů;
- práci s informacemi;
- aplikaci základních matematických postupů (kalkulace pokrmu, stanovení ceny a vyúčtování akce);
- kompetence k pracovnímu uplatnění, zamyslet se nad významem celoživotního učení;
- adaptabilita, flexibilita, kreativita;
- ochrana zdraví a životního prostředí;
- úspornost a hospodárnost zdrojů.

Průřezová témata:
Člověk v občanské společnosti - zásady organizace osobní i teamové práce, vytváření pozitivních pracovních i osobních vztahů na pracovišti, uplatňování práv občanů ve společnosti.
Člověk a životní prostředí - provoz výrobního a odbytového střediska, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, ochrana životního prostředí.
Člověk a svět práce - organizace práce a řízení odbytového střediska.
Informační a komunikační technologie - využívání informační technologie, vyhledávání a zpracovávání informací.

Mezipředmětové vztahy:
Obsah předmětu má vazbu na předmět technologie přípravy pokrmů, potraviny a výživa a odborný výcvik, existují i vazby na další předměty - matematika, ekonomika a informační a komunikační technologie.
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Stolničení
Celková hodinová dotace předmětu: 177 hodin

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník		
- Žák - má přehled o historickém vývoji studovaného oboru - využívá základní termíny v oblasti veřejného stravování - má položeny základy profesní etiky a společenského chování a aplikuje je - vysvětlí pravidla společenského chování a využívá je	**1. Úvod, společenská výchova** - historie pohostinství - rozdělení závodů veřejného stravování podle funkcí - význam společenského chování - základní psychologické pojmy - (utváření osobnosti) - pravidla chování v rodině, na veřejnosti, ve společnosti	5
- porozumí potřebám hygieny a bezpečnosti a jedná podle hygienických a bezpečnostních zásad - dbá na estetiku práce a ochranu životního prostředí	**2. Hygiena osobní, pracovní, estetika, bezpečnost a ochrana zdraví při práci** - osobní, pracovní hygiena a zásady BOZP - pracovní oblečení, pomůcky - nehody a jejich řešení	4
- je seznámen s psychologií číšníka a možným řešením vzniklých konfliktních interpersonálních situací - využívá zásady společenské výchovy na národní i mezinárodní úrovni	**3. Společenské chování a vystupování obsluhujících** - požadavky na vystupování a chování obsluhujících - vztahy v pracovním kolektivu - chování u stolu a při jídle	8
- rozezná inventář používaný na úseku obsluhy - dokáže přiřadit inventář k pokrmům a nápojům - objasní používání základního inventáře - má představu o používání inventáře pro složitou obsluhu - rozlišuje malý a velký stolní inventář	**4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy** **Inventář na úseku obsluhy** - stolový a sedací restaurační inventář - příbory, inventář na pokrmy, na nápoje - pomocný inventář, pomocné stoly a vozíky	8
- provádí přípravné práce před zahájením provozu - zvládá průběžné činnosti spojené s péčí o hosty - provádí závěrečné práce po skončení provozu - pracuje s inventářem určeným pro jednoduchou a složitou obsluhu - provádí prostírání, objednávku a debaras inventáře - uvědomuje si potřebu komunikace v praxi a uvede příklad	**5. Zásady, pravidla a technika obsluhy** - příprava provozu a pomocného inventáře - osobní příprava - práce během provozu - estetika provozovny - úklidové práce po skončení provozu - technika jednoduché obsluhy - nošení talířů (v ruce, na platech) - doprostírání z plat, tácků a pomocí přenosných talířů - debaras - objednávka pokrmů a nápojů - evidence a přejímka pokrmů a nápojů - vyúčtování	7
dokáže je charakterizovat a aplikovat v praxi	**6. Systémy obsluhy** - vrchního číšníka - rajónový, francouzský, vídeňský, - bezobvodový, table d´ hote	5
- charakterizuje způsoby obsluhy, - dokáže je charakterizovat a uplatňovat v praxi, - objasní organizaci práce v rámci těchto činností - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	**7. Způsoby obsluhy (restaurační, kavárenský, slavnostní)** - obsluha skupin - table d´hote - formy obsluhy a prodeje, způsoby nabídky - produkt, podpora prodeje, zásady aktivního prodeje	8

- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - použije vhodné nástroje na podporu prodeje		
- charakterizuje gastronomická pravidla, - vysvětlí souvztažnosti mezi pokrmy a nápoji, - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - sestaví nabídkové listy - upraví graficky menu, - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	**8. Gastronomická pravidla** - zásady pro sestavování: - jídelní lístek - nápojový lístek - menu	8
- objasní použití inventáře podle předem objednaného menu, - provádí jednoduchý servis pokrmů a nápojů	**9. Jednoduchá obsluha** - snídaně - přesnídávky - obědy - večeře	13
2. ročník		
- - uvádí suroviny a dokáže je charakterizovat, - popíše druhy piva, jejich skladování, vady, - má vědomost o provozu výčepního zařízení a jeho sanitaci, - provádí servis piva - skladuje a ošetřuje nealkoholické nápoje	**10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů** - pivní sklep - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování piva - skladování a ošetřování nealkoholických nápojů	8
- vysvětlí souvztažnosti mezi pokrmy a nápoji s ohledem na požadavky hostů	**11. Pravidla pro sestavování složitých menu** - pravidla sestavování menu - sled a kombinace pokrmů a nápojů - sestavy menu s ohledem na požadavky strávníků	6
- zná specifika v rámci tohoto druhu stravování - používá vhodný inventář a provádí objednávku a vyúčtování - vhodně zorganizuje práci při podávání pokrmů a nápojů - objasní pravidla a techniku obsluhy - je schopen připravit pracoviště včetně vhodného inventáře - uplatňuje vhodné formy organizace práce	**12. Složitá obsluha - základní forma** - snídaně - obědy - příprava pracoviště, servis pokrmů - základní forma - servis speciálních pokrmů - práce sommeliera u stolu hosta - servis studených alkoholických i nealkoholických nápojů - servis teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu	14
- ovládá uplatnění vyšší formy složité obsluh, - připravuje pracoviště a využívá vhodný inventář - zná pracovní postupy v rámci obsluhy - je schopen pracovat na základě komunikace a přání hosta,dodržuje bezpečnostní a hygienická kritéria	**13. Složitá obsluha – vyšší forma** - základní zásady přípravy pokrmů před hostem - vykošťování - flambování - dranžírování - úprava specialit u stolu hosta	14

- zajistí činnosti spojené s organizací		
- vysvětlí specifika v rámci tohoto druhu stravování, - je schopen připravit pracoviště, použít vhodný inventář a provést objednávku a vyúčtování, - dokáže vhodně zorganizovat práci při podávání pokrmů, nápojů a přípravě káv, - zná pravidla a techniku obsluhy	**14. Kavárna** - druhy a zařízení kaváren - nápojový a jídelní lístek - druhy káv, jejich příprava a servis - obsluha v kavárně - café bary	10
- vysvětlí význam vína v gastronomii, - vyzná se ve vinařských zákonech (aktualizace dle EU), - používá odbornou terminologii, - používá vhodný inventář, provádí objednávku a vyúčtování, - ovládá servis vína a specifika tohoto druhu stravování	**15. Vinárna a vinný sklep** - druhy a zařízení vináren - vinárenský nápojový a jídelní lístek - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - vinný sklep	10
- vysvětlí specifika v rámci tohoto druhu stravování, - dokáže vhodně zorganizovat práci při podávání pokrmů a nápojů	**16. Ostatní společenská a zábavní střediska** - druhy a zařízení - charakteristika, služby	4
3. ročník		
- má představu o činnosti a profesní připravenosti barmana, - pojmenuje inventář, suroviny a umí je používat, - dokáže připravovat nápoje podle platných zásad, - zná základní druhy destilátů a jejich použití při přípravě nápojů.	**17. Míchané nápoje** - znalosti, vzhled, chování barmana - barový inventář, vybavení barového pultu - suroviny pro přípravu míchaných nápojů - zásady pro přípravu míchaných nápojů - destiláty, likéry (druhy) - servis	10
- vysvětlí charakteristiku jednotlivých společenských akcí, rozlišuje druhy hostin - ovládá zajištění včetně sestavení a volby vhodného menu - používá vhodný inventář a esteticky doladí slavnostní stolování - zajistí, připraví a realizuje gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	**18. Slavnostní hostiny** - význam a druhy hostin - objednávání, příprava a organizační zajištění - slavnostní menu - příprava a úprava slavnostní tabule - příprava a zakládání inventáře - banketní obsluha	10
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku při slavnostních typech stolování - vysvětlí rozdíly jednotlivých typů hostin a specifika obsluhy - připraví nabídkový stůl - používá vhodný sortiment pokrmů a nápojů pro jednotlivé typy hostin - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb i mimo podnik veř. stravování - pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev	**19. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem a společenská setkání** - recepce – příprava studeného a teplého stolu - příprava nápojového stolu, sortiment nápojů - organizace práce a obsluha při rautu, chování číšníka - koktailová společnost - odpolední čaj - číše vína - výlet do přírody - výlet na lodi	10

- rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování - snaží se předcházet konfliktům	- zahradní slavnost - reprezentační ples	
- rozlišuje a správně zařazuje jednotlivá střediska z hlediska funkce, rozsahu vybavenosti a poskytovaných služeb - vysvětlí organizaci práce ve skladu, evidence zásob - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	**20. Odbytová a ubytovací střediska** - kategorizace - třídy (zařízení, členění, vybavení a rozsah služeb) - význam, úkoly odbytu, - propagace - reklama, konkurence - online komunikace se zákazníkem - sezónní nabídky, práce s lokálními surovinami	4
- dodržuje zásady spojené s pracovní činností etážového číšníka - provede základní nabídku a servis jídel i nápojů v rámci odbytových prostor i hotelového pokoje - ovládá přípravné práce a využívá spolupráce s hotelovou recepcí	**21. Obsluha v ubytovacích zařízeních** - zásady práce - hotelový lístek - obsluha v hotelové hale a open baru - room service - vybavení office a zásady práce	5
- zvládá profesionální chování i mimo provozovnu veřejného stravování, - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti	**12. Cateringové služby** - profesionalita v péči o hosta - druhy poskytovaných služeb - organizace práce	6

6.13 Ekonomické výpočty

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Ekonomické výpočty
Celková hodinová dotace předmětu: 15 (0–0–15)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem předmětu ekonomické výpočty je rozšířit a prohloubit vědomosti a dovednosti žáků při řešení praktických příkladů v oblasti gastronomie.

Charakteristika učiva
Učivo předmětu se zaměřuje na využití návyků a dovedností získaných v matematice a ekonomice, které jsou potřebné při výpočtech v hospodářské praxi. Žáci se učí posoudit a interpretovat vypočtené výsledky.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka ekonomických výpočtů směřuje k tomu, aby žák správně pojímal význam a principy fungování daňových zákonů, mzdových předpisů, hospodaření s finančními prostředky, byl schopný využívat v praxi odbornou literaturu, receptury, spolupracoval s ostatními a chápal význam týmové práce.

Výukové strategie
Základními metodami práce je kromě tradiční metody výkladu za použití prostředků výpočetní techniky samostatná práce žáků, komunikace s žáky, případně vzájemná komunikace mezi žáky. Žák se učí pracovat s teoretickými znalostmi a dovednostmi, aplikovat je na konkrétních příkladech. Využívá se práce s odbornou literaturou.

Hodnocení výsledků žáků
Žáci jsou průběžně hodnoceni známkami při práci v hodině. Hodnotí se orientace v látce, souvislost s předcházejícím učivem, v závěru tematických celků získají žáci známku z písemného testu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Odborné kompetence
Žák se naučí v průběhu studia:
- aplikovat ekonomické znalosti do praxe;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, o požadavcích zaměstnavatelů;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů;
- znát principy tvorby cen;
- efektivně hospodařit s finančními prostředky.

Průřezová témata
Průřezové téma Člověk v občanské společnosti se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné k budování občanské a mediální gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.
Průřezové téma Člověk a životní prostředí poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Vede k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.
Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život, tj. žáky seznámit možnostmi uplatnění na trhu práce, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů, s mzdovou problematikou.
Využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií je nezbytnou podmínkou úspěchu jednotlivce, ale i celého hospodářství. V předmětu ekonomické výpočty se průřezové téma Informační a komunikační technologie realizuje zejména prostřednictvím vyhledávání informací a prací s informacemi z různých zdrojů.

Mezipředmětové vztahy
Obsah předmětu ekonomické výpočty úzce navazuje na učivo předmětu ekonomika a odborná praxe, matematika, informační a komunikační technologie. Tématika finanční gramotnosti se promítá do jednotlivých tematických celků.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Ekonomické výpočty
Celková hodinová dotace předmětu: 15

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
3. ročník		
- Žák: - - převede jednotky hmotnostní a objemové - převede zlomky na desetinná čísla - - - spočítá přirážky a slevy - propočte spotřebu surovin - vypočítá část celku - - - spočítá spotřebu surovin u hlavních jídel a polévek - přepočte litry na porce - - - sestaví kalkulaci ceny pokrmů a nápojů - - - - spočítá sociální a zdravotní pojištění - vypočítá zálohu na daň z příjmu	1. Převody jednotek - převody hmotnostní a objemové - převody zlomků na desetinná čísla 2. Procentový počet - výpočet přirážek a slev - propočty spotřeby surovin - výpočet části celku 3. Propočty limitů a norem při spotřebě surovin - normování hlavních jídel - normování polévek - přepočty litrů na porce 4. Kalkulace a výpočty cen - kalkulace ceny pokrmů - kalkulace ceny nápojů 5. Mzdové výpočty - výpočet sociálního a zdravotního pojištění	15

- vypočte hrubou a čistou mzdu	- výpočet hrubé a čisté mzdy	

6.14 Odborný výcvik

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik
Celková hodinová dotace předmětu: 1597,5 (495–577,5–525)
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Cílem obsahového okruhu předmětu Odborný výcvik je poskytnout žákům základní odborné znalosti a praktické dovednosti, které je připraví pro úspěšné uplatnění v gastronomických službách. Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní odborné dovednosti, porozuměli jim a dokázali je správně používat v praxi. Žáci se naučí orientovat v oboru a osvojí si pracovní návyky. Obecným cílem vyučovacího předmětu je rozvíjet u žáků přístup k práci, vést je k orientaci na trhu práce. Výsledkem nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.

Charakteristika učiva
Žáci se seznamují s potravinami a jejich využitím pro technologické zpracování, s jejich zacházením s ohledem na jakost a skladování, s klasickými i moderními technologickými postupy, od předběžné přípravy až po finální výrobek. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, ke sledování trendů v moderní i alternativní gastronomii, aby využívali tyto znalosti při sestavování jídelních lístků pro běžné strávníky, speciální skupiny strávníků a diety. Získávají návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování, v restauračním provozu a ve školním bufetu a seznámí se využíváním moderních gastronomických zařízení. Obeznámí se se základy stolničení i stolování, se zásadami gastronomie, se správným zhodnocením surovin, aby dokázali jednat ekonomicky, porozumět celkovému principu vedení podniku společného stravování a dalších faktorů ovlivňujících úspěšnou výrobu, prodej a získávání zákazníků.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Žáci jsou vedeni k osvojení si a upevnění vědomostí potřebných k výkonu zvoleného oboru – kuchař, především k získání přehledu o surovinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, k hospodárnému zacházení s potravinami a ekologickému chování, dále k osvojování si technologických postupů a účelné organizaci práce, k využívání technických a technologických zařízení, v souladu s předpisy BOZP a HACCAP.

Výukové strategie
Výuka bude probíhat hromadně na pracovišti, žáci budou rozděleni do skupin dle náplně práce s možností individuálního přístupu. V metodice výuky budou využívány inovativní způsoby výuky, včetně informačních technologií – využití portálu Kulinářské umění. Na začátku výuky budou žáci seznámeni s denní činností a na konci vyučovacího bloku proběhne zhodnocení pracovního dne s možností diskuse a řešení vzniklých situací. Při výuce je kladen důraz na osvojení technologických postupů, na dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti práce. Úkolem je naučit žáky uplatňovat v praxi vědomosti získané v odborných předmětech.

Hodnocení výsledků žáků
Základem pro hodnocení žáků je platná legislativa a klasifikační řád. Hodnocení bude prováděno průběžně formou ústní, písemnou i praktickou s přihlédnutím ke způsobu vyjadřování a používání odborné terminologie. U praktických činností a samostatných prací bude zohledněno i dodržování hygienických zásad, bezpečnosti práce, samostatnost, organizace práce a estetická stránka podávaného pokrmu nebo potraviny.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:
- měl pozitivní vztah k vzdělávání a učení, ovládal různé techniky učení, znal možnosti dalšího vzdělávání,
- uměl si vyhledávat a zpracovávat informace a využívat ke svému vzdělávání různé informační zdroje,
- porozuměl zadání úkolu, navrhnul způsoby řešení,
- při řešení problémů uplatňoval různé způsoby myšlení, volil prostředky, spolupracoval s jinými lidmi,
- stanovoval si cíle podle svých schopností,
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky,
- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly,
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům,
- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu,
- dodržoval zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí,

- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování,
- uvědomoval si vlastní kulturní a národní identitu,
- uznával hodnotu života, odpovědnost za vlastní život,
- chápal význam životního prostředí pro člověka,
- uvědomoval si význam celoživotního učení, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti,
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, o pracovních a platových podmínkách,
- měl reálnou představu o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky,
- uměl vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech,
- správně používal a převáděl běžné jednotky,
- komunikoval elektronickou poštou,
- získával informace z otevřených zdrojů, zejména využití Internetu,
- pracovat s informacemi z různých zdrojů na různých médiích,
- byl mediálně gramotní – posuzoval věrohodnost informačních zdrojů

Odborné kompetence
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii,
- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů,
- znát způsoby skladování potravin a nápojů,
- ovládat způsoby přípravy pokrmů české i zahraniční kuchyně, technologické postupy přípravy,
- ovládat moderní gastronomická zařízení a stroje,
- kontrolovat kvalitu a správně uchovávat pokrmy,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce

Průřezová témata
Žáci jsou vedeni k tomu, aby
- našli své místo ve společnosti a přispívali k dobrému soužití lidí v multikulturní společnosti,
- se zodpovědně chovali k životnímu prostředí a udržovali jeho potřebnou kvalitu i pro budoucí generace,
- našli si odpovídající uplatnění na pracovním trhu a reagovali na jeho měnící se nároky,
- efektivně využívali informační a komunikační technologie

Mezipředmětové vztahy
Předmět odborný výcvik úzce souvisí s předměty technologie, stolničení, potraviny a výživa, hospodářské výpočty, informační a komunikační technologie, základy přírodních věd, ekonomika, občanská nauka, český jazyk, cizí jazyk a matematika. Předmět je zařazen do 1. až 3. ročníku, celková hodinová dotace je 1597,5 (1.ročník 495, 2.ročník 577,5 a 3.ročník 525 hodin.)

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik
Celková hodinová dotace předmětu: 1597,5

Rozpis učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání	Počet hodin
1. ročník: 15 hodin týdně, celkem 495 hodin		
- Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při práci postupuje v souladu s pracovními předpisy a postupy - dbá na bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - definuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, dodržuje osobní hygienu - vysvětlí účel kritických bodů jeho fungování	- BOZP - provoz a jeho zařízení - výrobní, odbytové a skladovací - prostory	55

- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku při přípravných pracích - seznámí se se základním inventářem, s jeho ošetřováním - rozpozná základní suroviny a ví, k čemu jsou vhodné - definuje nutnost dodržování hygieny	2. Povinnosti kuchaře - pomůcky, používání inventáře při přípravě pokrmů - organizace práce, provozovny, práva a povinnosti žáků - bezpečnost práce, hygiena osobní, pracoviště a pomůcek - používání nezávadného inventáře, péče o potraviny, dodržování čistoty během provozu	55
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - zvládne vážit, umí základní převody jednotek - zdůvodní nutnost dodržování zásad při použití zmrazených surovin	3. Nácvik předběžných úprav při zpracování potravin - Výrobní středisko – inventář a zařízení, uložení inventáře, použití inventáře - příprava surovin, vážení, měření - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin	50
- rozhoduje, charakterizuje a zvládá základní dovednosti a ví, které nástroje použije - vysvětlí správný způsob opracování jednotlivých druhů potravin - dodržuje správný postup při opracování surovin - používá vhodný inventář a umí vysvětlit, proč tento inventář použije	4. Kuchařské dovednosti - krájení, škrabání, čištění, omývání, odblanění - naklepávání, špikování, obalování, mletí, - kořenění - šlehání, tření, lisování - škubání, kuchání, vykosťování - použití mražených surovin k přípravě - jídel - procvičování předběžných úprav potravin	55
- charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - dodržuje správný postup při opracování surovin - používá vhodný inventář a umí vysvětlit, proč tento inventář použije - vysvětlí, které potraviny označujeme jako racionální - zdůvodní nutnost dodržování zásad při použití zmrazených surovin	5. Seznámení se základními druhy surovin - druhy jatečných mas - ryby - drůbež - zvěřina - zelenina - luštěniny - obiloviny - brambory - tuky, mléko - vejce - koření	45
- popíše jednotlivé tepelné úpravy, rozliší rozdíly a jejich význam v racionální výživě, - popíše jednotlivé základy a jejich použití při přípravě mas i zelenin -	6. Základní tepelné úpravy - vaření (v páře, ve vodní lázni) - blanšírování - dušení - druhy základů - pečení a zapékání - smažení	30
- orientuje se v recepturách teplých i studených pokrmů, zvládne rozdíly - zvládá základní matematické úkony - rozliší rozdíl mezi hrubou a čistou váhou - zvládne vypočítat spotřebu surovin - vypočítá cenu pokrmu - zdůvodní používání kalkulační ceny	7. Normování - hmotnost porcí - normování, používání receptur teplých pokrmů – procvičování - výpočet ceny pokrmů – kalkulace jídel - výpočet normy a kalkulace z receptur - studených pokrmů – procvičování	25
- připraví základní druhy polévek, rozliší zavářky, vložky a vyrobí je, - objasní nutriční hodnotu polévek a jejich význam ve výživě - pojmenuje způsoby podávání polévek	8. Polévky - základní vývary – druhy - zesilování a čištění vývarů - hnědé polévky - vložky a zavářky do polévek - bílé polévky	50

- objasní význam, použití a druhy speciálních polévek hnědých i bílých - osvojí si receptury běžných polévek	- zahušťování a zjemňování bílých polévek - speciální a studené polévky	
- rozliší základní druhy omáček a připraví je - vyjmenuje a doporučí vhodné přílohy	9. Omáčky - základní hnědé omáčky - základní bílé omáčky - omáčky k hovězímu masu - studené omáčky	30
- podle zásad racionální výživy posoudí vhodnost příloh k hlavním jídlům a doporučí je jednotlivým skupinám strávníků - objasní zásady při tepelné úpravě brambor, zeleniny, luštěnin a vysvětlí nutné doplňky k nim - ovládá množství příloh a jejich gramáž	10. Přílohy - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy ze zeleniny - přílohy z luštěnin - přílohy z těstovin - přílohy z rýže - hmotnost příloh	20
- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů z brambor, hub a luštěnin - popíše technologické postupy nejpoužívanějších bezmasých pokrmů i způsoby jejich podávání - odůvodní používání zeleniny a dovede popsat správné zacházení se zmrazenou zeleninou - vysvětlí doplňky podávané k luštěninám	11. Příprava bezmasých pokrmů - bezmasé pokrmy slané - bezmasé pokrmy sladké - bezmasé pokrmy z mouky a těstovin - bezmasé pokrmy z brambor - bezmasé pokrmy z rýže - bezmasé pokrmy z hub - bezmasé pokrmy z vajec - bezmasé pokrmy ze zeleniny - bezmasé pokrmy z luštěnin	50
- vyjmenuje suroviny pro přípravu salátů - ovládá postupy přípravy - vysvětlí zásady servisu - objasní význam salátů ve výživě	12. Příprava salátů - příprava jednoduchých salátů - příprava složitých salátů - zálivky a dresinky	30
2. ročník: 17,5 hodin týdně, celkem 577,5 hodin		
- dbá zásad ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence - teoreticky i prakticky zvládá probrané učivo 1. ročníku	1. Úvod - BOZP - seznámení s tem. plánem učiva - opakování učiva 1. ročníku	35
- rozliší jednotlivé druhy jatečných mas - definuje jakostní třídy hovězího masa, části hovězího masa a jejich tepelnou úpravu, - dodržuje principy šetrného zacházení a ekonomického zhodnocování masa - přiřadí vhodné přílohy k jednotlivým úpravám - v praxi aplikuje zásady při tepelném zpracování i při porcování hov. masa	2. Hovězí maso – příprava pokrmů z hovězího masa - rozdělení, postup při dělení hovězího masa - použití jednotlivých částí hovězího - masa - příprava hovězího masa vařením - příprava hovězího masa pečením - příprava hovězího masa dušením - jídla z hovězích vnitřností	60
- pozná telecí maso - vysvětlí, pro které skupiny strávníků je vhodné - rozliší části telecího masa a navrhne jejich použití pro technologické zpracování - zhodnotí použití telecího masa v dietním stravování v návaznosti na vhodné technologické úpravy - připraví telecí šťávu - určí vhodné přílohy a doplňky	3. Telecí maso – příprava pokrmů z telecího masa – úvod - rozdělení telecího masa - použití jednotlivých částí pro přípravu - jídel - porcování a úprava telecí šťávy - příprava telecího masa vařením - příprava telecího masa zadělováním - příprava telecího masa dušením - příprava telecího masa smažením - příprava a použití telecích vnitřností	45

- správně používá a aplikuje již získané vědomosti a dovednosti z přípravy a podávání jatečných mas - pozná jednotlivé části vepřového masa - určí části pro použití jednotlivých technologických úprav - popíše přípravu specialit vepřových hodů - připraví používané speciality české kuchyně včetně příloh a příkrmů - používá znalosti z potravin a výživy a zhodnotí vhodnost uzeného masa ve výživě	4. Vepřové maso – příprava pokrmů z vepřového masa – úvod - dělení vepřového masa - použití jednotlivých částí vepřového masa pro přípravu jídel - porcování vepřového masa - příprava vepřového masa vařením – vepřové hody - příprava vepřového masa pečením - příprava vepřového masa dušením - příprava vepřového masa smažením	60
- vybere vhodné části pro přípravu vařených vepřových výrobků - popíše přípravu specialit při vepřových hodech - připraví používané speciality české kuchyně, vyjmenuje koření a ostatní doplňky k dochucení výrobků - popíše přípravu masa a řemenového sádla před uzením - prakticky používá technologii zpracování vepřových vnitřností - zhodnotí výrobky z hlediska zdravé výživy	5. Uzené maso a slanina – příprava a použití - vepřové hody – příprava, postup, dodržování hygieny - výrobky při vepřových hodech - příprava uzeného masa - použití uzeného masa - příprava slaniny, použití částí vepř. - sádla a vepř. boku pro výrobu - použití anglické slaniny a špeku přípravě pokrmů - příprava pokrmů z vepřových vnitřností	65
- rozezná jednotlivé části skopového masa a umí technologické postupy přípravy - dbá zásad při úpravě a podávání skopového masa - dokáže doporučit vhodné přílohy - zvládne používané technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového masa	6. Skopové maso – příprava jídel ze skopového masa – úvod - dělení skopového masa - použití jednotlivých částí skopového masa pro přípravu jídel - vhodnosti jednotlivých částí pro různé - tepelné úpravy - zásady při podávání skopového masa - možnosti použití skopových vnitřností	50
- definuje specifika přípravy a podávání jehněčího masa - popíše základní technologické úpravy - dbá zásad při podávání jehněčího masa	7. Příprava pokrmů z masa jehněčího	18
- dovede vysvětlit pro které skupiny strávníků je králičí maso vhodné - představí vlastní kalkulace a technologické postupy přípravy králičího masa	8. Příprava pokrmů z masa králičího	16
- vysvětlí specifika přípravy kůzlečího masa - zvládne základní receptury přípravy kůzlečího masa	9. Příprava pokrmů z masa kůzlečího	18
- dbá zásad při přípravě a podávání mletých mas, hygienu - popíše možnosti technologických úprav, kombinaci surovin a návrhy vlastních kalkulací při přípravě mletých mas - obsluhuje mlecí i míchací stroj, dodržuje zásady bezpečnosti při práci - zdůvodní nutnost použití kvalitních surovin při přípravě mletých mas a včasnosti zpracování a zužitkování výrobků - popíše možnosti dochucování mletých mas a vhodné druhy koření - sestaví nabídku mletých mas z krajových specialit i cizích kuchyní - rozhodne o vhodných přílohách	10. Jídla z mletých mas - vhodnost druhů mas, částí a surovin k - přípravě mletých mas - použití mletých mas pro přípravu jídel - kategorie strávníků, pro které - používáme mletá masa - možnosti tepelných úprav mletých mas - možnosti ochucování mletých mas, - vhodné koření - vhodné přílohy a doplňky - podávání, spotřeba a uchovávání mletých mas - zacházení s mletým masem a - dodržování hygieny při úpravě a - podávání pokrmů z mletých mas	58

	- použití mletého masa v české kuchyni a v zahraničních kuchyních	
- využívá znalosti o potravinách a výživě při hodnocení masa drůbeže hrabavé a vodní - dokáže určit znaky kvalitní drůbeže - popíše způsoby předběžné úpravy drůbeže - odůvodní volbu technologického postupu použití drůbeže ve studené a v teplé kuchyni - vyjmenuje základní technologické způsoby přípravy - doporučí vhodné přílohy - zdůvodní vhodnost použití masa drůbeže v dietním stravování a určí příslušné technologické postupy přípravy - zdůvodní použití nádivky a rozdíly v její přípravě - vysvětlí pojmy dranžírování a drezírování	11. Drůbež – příprava pokrmů z masa drůbeže – úvod - předběžná úprava drůbeže - vykosťování, porcování, drezírování - příprava drůbeže hrabavé - příprava drůbeže vodní - příprava pokrmů z drůbežího masa – vařením - příprava pokrmů z drůbežího masa – zadělováním - příprava pokrmů z drůbežího masa - dušením - příprava pokrmů z drůbežího masa – pečením - příprava, druhy a použití nádivek - příprava pokrmů z drůbežího masa – smažením - použití vnitřností z drůbeže k přípravě pokrmů	55
- v návaznosti na potraviny a výživu popíše složení rybího masa a jeho význam v racionální výživě všech skupin obyvatel - pozná kvalitní rybu - dbá zásad předpřípravy rybího masa - popíše technologické postupy přípravy ryb - doporučí vhodné přílohy a doplňky při servisu	12. Ryby - rozdělení, význam ve výživě - příprava pokrmů z ryb sladkovodních a mořských - předběžná úprava ryb - příprava ryb vařením - příprava ryb pečením - příprava ryb smažením - příprava ryb dušením	35
- vybere jakostní produkt - vysvětlí význam masa mořských produktů na jídelním lístku podle zásad racionální výživy - popíše technologii přípravy - volí vhodné přílohy - dbá zásad bezpečné nabídky výrobků z mořského ovoce	13. Druhy, příprava, použití a význam mořských živočichů - příprava a použití korýšů pro přípravu jídel - příprava a použití měkkýšů pro přípravu jídel - příprava a použití lasturovců pro přípravu jídel - příprava a použití obojživelníků pro přípravu jídel	27,5
- v návaznosti na potraviny a výživu rozliší jednotlivé druhy zvěřiny - pozná a popíše znaky kvalitní drůbeže - zvládá základní způsoby předpřípravy - prakticky zvládne technologické postupy přípravy zvěřiny - použije při přípravě vhodné druhy koření - připraví vhodné přílohy a doplňky - dbá zásady při podávání zvěřiny	14. Zvěřina – příprava pokrmů ze zvěřiny - rozdělení zvěřiny a význam ve výživě - předběžná úprava zvěřiny vysoké a nízké - předběžná úprava zvěřiny pernaté a černé - úprava pokrmů ze zvěřiny vysoké - úprava pokrmů ze zvěřiny pernaté - úprava pokrmů ze zvěřiny nízké - úprava pokrmů ze zvěřiny černé - použití vnitřností ze zvěřiny - vhodné přílohy a doplňky k pokrmům ze zvěřiny	35
3. ročník: 17,5 hodin týdně, celkem 525 hodin		
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence - dbá na hygienu při práci ve veřejném stravování	1. Úvod - seznámení s tem. plánem učiva - opakování učiva 1. ročníku - opakování učiva 2. ročníku - proškolení BOZP	10
- ovládá dovednosti v technologické přípravě masa hovězího vařením, pečením,	2. Příprava jídel z mas jatečných zvířat – opakování - hovězí maso – rozdělení, zařazení do	50

dušením, rozliší jednotlivé části a ví, k jakým úpravám je použije - ovládá dovednosti v technologické přípravě masa vepřového vařením, pečením, dušením a smažením, rozliší jednotlivé části a ví, k jakým úpravám je použije - ovládá dovednosti v technologické přípravě masa telecího a skopového vařením, pečením, dušením, smažením, rozliší jednotlivé části a ví, k jakým úpravám je použije	- jakostních tříd, použití jednotlivých - částí, úprava hovězího masa vařením, - pečením, dušením - vepřové maso – rozdělení, zařazení do jakostních tříd, použití jednotlivých - částí, úprava vepřového masa vařením, - pečením, dušením, smažením - telecí maso – rozdělení, zařazení do - jakostních tříd, použití jednotlivých - částí - skopové maso – rozdělení, zařazení do jakostních tříd, použití jednotlivých - částí	
- pracuje se zařízením, spotřebiči a moderním vybavením v kuchyni - rozdělí jednotlivé části hovězího masa pro přípravu minutek, zvládá předběžnou úpravu masa - opracovaní, krájení a tepelné zpracování, - použije vhodný druh úpravy, ovládá pracovní postup, - zvolí vhodnou přílohu - esteticky upraví pokrm na talíř - dbá zvýšené hygieny při úpravě	3. Nácvik přípravy pokrmů na objednávku - vhodnost jednotlivých druhů mas - minutky z masa hovězího - minutky z masa vepřového - minutky z masa telecího - minutky z masa drůbežího - minutky z ryb a zvěřiny - úprava šťávy na minutky - vhodné přílohy, doplňky a oblohy	75
- v návaznosti na znalosti z předmětu potraviny a výživa definuje složení a význam vnitřností, - odliší vnitřnosti jatečných zvířat od vnitřností drůbeže pro technologické zpracování, - ovládá technologické postupy přípravy	4. Minutky z vnitřností - úvod, význam, stravitelnost - minutky z hovězích a telecích - vnitřností - minutky z vepřových a skopových - vnitřností - použití vnitřností drůbeže k přípravě - minutových pokrmů	60
- ovládá technologické postupy přípravy vhodné pro zvláštní úpravu pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - volí vhodnou přílohu i příkrm - dohotovuje a naaranžuje pokrm na mísu i talíř, dbá estetické úpravy i zásad odborných - ovládá technologické postupy zahraničních kuchyní	5. Příprava mas na anglický způsob - jídla na roštu - jídla na rožni - úprava pokrmů v papilotě	45
- ovládá zásady hygieny při přípravě a podávání studených omáček, předkrmů a pokrmů - aplikuje vědomostí z teorie o používání majonézových omáček a aspiků - dokáže zvolit vhodné suroviny a jejich kombinaci při přípravě studených pokrmů - esteticky upraví suroviny na mísách a talířích - dodržuje zásahy hygieny a estetiky při expedici studených pokrmů - ovládá specifika cizích kuchyní při přípravě salátů a studených jídel	6. Studené pokrmy a předkrmy – úvod - majonézy, aspiky - marinády, pochoutková másla - obložené chlebíčky - chuťovky - výrobky ze sýrů - výrobky z vajec	70
- dodržuje zásady pro přípravu a podávání výrobků, určených k rychlé spotřebě - aplikuje zásady racionální výživy - ekonomicky zhodnotí použití masových mísenin a směsí - ovládá technologii přípravy výrobků v české kuchyni	7. Složité saláty - plněná zelenina - příprava nářezů a studených mís - jídla z ryb - pokrmy ze sladkovodních ryb - pokrmy z mořských ryb - podávání kaviáru	60

- používá k technologickým úpravám masových míšenin vnitřnosti zvěřiny a drůbeže - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání	- masové pěny - paštiky - galantiny - huspeniny - salmi, salpikony - ragú, fáše	
- zhodnotí výživovou hodnotu teplých předkrmů - ovládá technologické postupy přípravy - používá receptury cizích kuchyní při přípravě teplých předkrmů	8. Teplé předkrmy - z ryb - ze sýrů - ze zeleniny - z vajec - z masa	
- ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, - používá speciální inventář, - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických skupin – v návaznosti na tradice i náboženské zvyklosti, - ovládá krajové speciality české kuchyně a technologické postupy typických jídel Táborska, - aktivně pracuje s recepturami pokrmů, - vypracuje formou ITC tabulku pro výpočet vlastní kalkulace a návrh vlastní kalkulace i postup přípravy pokrmu	9. Příprava pokrmů zahraničních kuchyní - seznámení s pokrmy cizích kuchyní, - jejich charakteristika - kuchyně severní Evropy - kuchyně jižní Evropy a Středomoří - kuchyně čínská a orientální - charakteristika kuchyní Jižní, střední a - Severní Ameriky - krajové speciality ČR - speciality jihočeského kraje - speciality táborského regionu - vlastní kalkulace – použití, význam - návrhy vlastních kalkulací a ukázky - výpočtů	50
- rozlišuje typy moučníků podle stravitelnosti a zásad racionální výživy, - charakterizuje rozdíl mezi moučníky restauračními a cukrářskými, - ovládá receptury základních druhů těst i možnosti technologické úpravy a použití, - dovede doplnit těsto příslušnou vhodnou náplní, - hospodárně nakládá při práci se surovinami, - dodržuje předpisy hygieny při přípravě a podávání zmrzlin, pohárů sladkých studených a teplých omáček a pěn	10. Moučníky - druhy, rozdělení - příprava a použití těst - příprava těsta kynutého - příprava těsta vaflového, lineckého, - listového a odpalovaného - příprava třených a šlehaných hmot - - příprava dortových korpusů - příprava náplní a jejich použití - příprava polev a jejich použití - studené moučníky - zmrzliny - poháry a pěny	60
- ovládá zásady dietního stravování v návaznosti na zvolené technologické úpravy a správný výběr vhodných surovin, - popíše zásady dietního režimu, - dokáže vysvětlit využití diet pro eliminaci chorob, po operacích i jako preventivní opatření před vznikem civilizačních chorob - ovládá a doplňuje si znalosti v nových trendech ve stravování - popíše rozdílnosti při technologické přípravě racionálních a dietních pokrmů - správně vybere suroviny i technologické postupy - ovládá receptury racionálních moučníků a možnosti použití moučníků při dietách	11. Příprava dietních pokrmů a moučníků - význam a účel dietního stravování - druhy diet - zásady dietního režimu - vhodnost použití tepelných úprav a - volba vhodných surovin - ukázky tepelných úprav vařením, - vařením ve vodní lázni a v páře - ukázky tepelných úprav dušením, - zapékáním, pečením - způsoby zahušťování pokrmů a - možnosti ochucování pokrmů - vhodné přílohy a doplňky - vhodné suroviny a vhodné úpravy při - přípravě moučníků v dietním stravování - ukázky vhodných moučníků a jejich - volba podle diety	45

7 Materiální a personální zajištění výuky

Pro uskutečňování vzdělávání v souladu s daným RVP je nevyhnutelné vytvářet vhodné realizační podmínky.
Škola pro zajištění výuky disponuje:

- kmenovými učebnami pro konkrétní třídy vybavené víceúčelovým, estetickým a funkčním zařízením, interaktivními tabulemi nebo dataprojektory;
- speciálními učebnami pro výuku jazyků;
- speciálními učebnami výpočetní techniky v kapacitě odpovídající požadavkům BOZP a umožňující dělení tříd na skupiny. Vybavení školy informační technologií je nadstandardní, škola má několik serverů, špičkově vybavené počítačové učebny, internet dostupný pro vyučující i žáky. Pro software má škola zakoupeny potřebné licence, celá síť je zabezpečena ochranou proti virům;
- odbornými učebnami vybavenými zařízením pro výuku;
- vnitřním i venkovním zařízením pro tělovýchovné aktivity, vybavené tělocvičným nářadím;
- dalšími prostory a jejich vybavením nezbytným pro jiné vzdělávací či podpůrné aktivity - prostory pro řízení školy, osobní hygienu a odpočinek žáků i vyučujících, školní stravovnou a jídelnou, školním bufetem, šatnami pro odkládání oděvu a obuvi, školní knihovnou, studijním a informačním centrem;
- domovem mládeže.

Vyučující využívají při výuce audiovizuální a výpočetní techniku, část je instalována v počítačových učebnách a učebnách odborných předmětů. Ve vyučování mohou vyučující využít řadu interaktivních tabulí.

Zabezpečení personálních podmínek patří mezi priority školy, základem je odborná a pedagogická způsobilost pedagogických pracovníků, kteří realizují školní vzdělávací program. Výhodou školy je stabilizovaný pedagogický sbor a pracovní kolektiv s vedením založeným na týmové spolupráci. Většina pedagogických pracovníků splňuje plnou odbornou kvalifikaci. Pedagogický sbor tvoří převážně pracovníci s dlouholetou praxí, mladší učitelé jsou zastoupeni především při výuce cizích jazyků.
Řada pedagogických pracovníků si prohlubuje kvalifikaci dalším vzděláváním.

8 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Spolupráci se sociálními partnery v oblasti gastronomie využívá škola převážně k realizaci praktického vyučování. Využívá se především pracovišť školy, ale také individuálních smluvních pracovišť, zejména zařízení restaurační a hotelového provozu.
Odbornou praxi si studenti prohlubují při mimořádných akcích: rautech, recepcích, banketech a jiných společenských akcích pořádaných firmami, správními orgány, ale i školou.
Škola zajišťuje výměnné zahraniční pobyty. Žáci si kromě odborných dovedností prohlubují znalosti cizího jazyka. Zahraničních praxí se průběžně účastní studenti 2. a 3. ročníku.
Sociální partnery kontaktuje škola i při uskutečňování odborných exkurzí z profilově zaměřených předmětů.

9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

9.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Ve škole se vzdělávají také žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, se zdravotním znevýhodněním, se sociálním znevýhodněním a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.
V posledních letech převládá tendence k integraci těchto žáků do běžných školních kolektivů, což přispívá k jejich lepší připravenosti na běžný život.
Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
Na doporučení speciálního pedagogického centra může být žáku se speciálními vzdělávacími potřebami přidělen pedagogický asistent. Hlavní činností asistenta pedagoga je pomoc žákovi při přizpůsobení se školnímu prostředí, pomoc pedagogickým pracovníkům školy při výchovné a vzdělávací činnosti a pomoc při komunikaci s ostatními žáky.

9.2 Vzdělávání nadaných žáků

Velmi žádoucí je podpora mimořádně nadaných žáků, jejich potenciál je potřeba podchytit a soustavně s nimi pracovat. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává.
Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí, zapojovat žáky do různých projektů, soutěží a jiných aktivit, využívat náročnější metody a postupy, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi, umožnit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, případně přeřadit mimořádně nadaného žáka do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

9.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Na naší škole funguje školní poradenské zařízení, které zahrnuje kariérového poradce, výchovného poradce, preventistu sociálně-patologických jevů a školního asistenta. Ve spolupráci s ostatními pedagogy a třídními učiteli se věnuje žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a pomáhá jim překonat obtíže při vzdělávání.
V této oblasti se sledují také žáci ze sociálně slabších rodin, kterým je umožněno půjčování učebnic a studijních materiálů pořízených z fondu školy.
Problémem, které řeší školní poradenské pracoviště, jsou také předčasné odchody žáků ze vzdělávacího procesu a nízký zájem o vzdělání. Zde je prostor pro výchovné působení na žáky, posílení jejich motivace ke studiu a vytváření příznivého klimatu ve škole.
Škola zpracovává minimální program prevence sociálně patologických jevů.

Pravidla pro tvorbu a vyhodnocování IVP
Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle individuálního vzdělávacího plánu. Při tvorbě IVP se vychází z doporučení školského poradenského zařízení. Při výuce musí být zvoleny odpovídající metody a formy vzdělávání a hodnocení, uplatňován princip individualizace vzdělávání a používány vhodné učebnice a pomůcky. Při práci s těmito žáky je nutná úzká spolupráce s rodiči a se školskými poradenskými pracovišti, sociálními pracovníky a s občanskými sdruženími zdravotně postižených. Při práci se žáky se sociálním zvýhodněním je třeba vždy vycházet z konkrétní situace a vzdělávacích potřeb a schopností žáka. U žáků s rizikovým chováním je potřeba zvolit vhodné výchovné prostředky a úzce spolupracovat se školskými poradenskými zařízeními a jinými odborníky. Specifické vzdělávací potřeby žáků z odlišného kulturního prostředí je třeba promítnout do metod a forem výuky i způsobu hodnocení žáků.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:
- pomoci při začleňování těchto žáků do kolektivu třídy, vytvářet příznivé klima ve třídě;
- poskytovat pomoc při vzdělávání s přihlédnutím k jejích individuálním obtížím;

- povzbuzovat při případných neúspěších, vhodně je motivovat;
- uplatňovat vhodné a adekvátní metody výuky a způsoby hodnocení žáků;
- úzce spolupracovat s rodiči žáků;
- spolupracovat s odbornými institucemi (ŠPZ), se školním poradenským pracovištěm;
- zajistit další vzdělávání učitelů, zaměřené na vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných;
- pro výuku nadaných žáků využívat náročnější metody a postupy;
- zapojovat nadané žáky do projektů, soutěží a dalších aktivit;
- ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.