

**Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace,
Husova 283**



**Školní vzdělávací program
Kuchař – číšník**

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař - číšník

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Zřizovatel školy: Moravskoslezský kraj, 28. října 117, 702 18 Ostrava, IČ 70890692

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Způsob ukončení a doklad o dosažení středního vzdělání: závěrečná zkouška,
vysvědčenío závěrečné zkoušce a výuční list

Ředitelka: Ing. Liběna Orságová

Platnost: od 1. 9. 2025

Kontakty:

Střední škola, příspěvková organizace, Husova 283, 735 81 Bohumín

tel: 596 097 911

fax: 596 097 900

e-mail: sekretariat@sosboh.cz

<http://www.sosboh.cz>



Cílem života je sebezdokonalování a naším posláním je zdokonalovat sami sebe.

Oscar Wilde



CO MŮŽEME OČEKÁVAT?



Příprava v učebním oboru vytváří předpoklady k tomu, aby absolvent:

- používal receptury a technologické postupy přípravy běžných i náročných jídel teplé i studené kuchyně, moučnicků, nápojů apod.,
- zvládl základy obsluhy a složité obsluhy hosta, naučil se sestavovat jídelní a nápojový lístek a připravovat slavnostní tabule,
- vypočítal kalkulaci jídel a nápojů, naučil se ovládat účtování na kontrolní pokladně, prováděl vyúčtování s hostem a další operace související s provozem gastronomických zařízení,
- mohl v průběhu studia absolvovat barmanský kurz a kurz studené a dietní kuchyně a získával zkušenosti na poli soutěží,
- komunikoval s hostem i v cizím jazyce.



JAK SE ABSOLVENT UPLATNÍ?

- Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky podle státního zadání najdou absolventi uplatnění v gastronomii, v oboru kuchař nebo číšník.
- Po absolvování příslušné praxe a případných předepsaných zkoušek mohou samostatně podnikat v daném oboru. Možnosti uplatnění jsou široké od vlastní soukromé provozovny až povětš zavedené restaurace a hotely.
- Podle dosažených výsledků ve studiu mají možnost pokračovat v dalším vzdělávání pro dosažení středního vzdělání s maturitou v nástavbovém studiu.

OBSAH ŠVP

CO MŮŽEME OČEKÁVAT?	3
JAK SE ABSOLVENT UPLATNÍ?	3
OBSAH ŠVP	4
AUTORSKÝ KOLEKTIV	5
PROFIL ABSOLVENTA	6
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	11
UČEBNÍ PLÁN	21
PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE.....	22
TABULKA SOULADU RVP A ŠVP.....	23
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	24
ANGLICKÝ JAZYK	30
RUSKÝ JAZYK	37
OBČANSKÝ ZÁKLAD	42
MATEMATIKA.....	Chyba! Záložka není definována.
EKOLOGIE A BIOLOGIE	54
CHEMIE.....	57
FYZIKA	60
TĚLESNÁ VÝCHOVA	63
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE.....	69
EKONOMIKA	75
KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	81
PÍSEMNÁ KOMUNIKACE	85
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	89
STOLNIČENÍ	95
TECHNOLOGIE	101
ODBORNÝ VÝCVIK	109
ZAŘAZENÍ KOMPETENCÍ V PŘEDMĚTECH	117
ZAŘAZENÍ PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT V PŘEDMĚTECH	118

**Koordinátor tvorby ŠVP:
Vedoucí autorského kolektivu:**

**Mgr. Michaela Odziomeková
Mgr. Gabriela Sireková**

Jednotlivé části ŠVP zpracovali:

Český jazyk a literatura
Anglický jazyk
Německý jazyk
Ruský jazyk
Občanský základ
Matematika
Ekologie a biologie
Chemie
Fyzika
Tělesná výchova
Informační a komunikační technologie
Ekonomika
Komunikace ve službách
Písemná komunikace
Potraviny a výživa
Technologie
Odborný výcvik

Mgr. Alena Hejduková
Ing. Simona Mertová
Mgr. Marta Bernatíková
Mgr. Marta Bernatíková
Mgr. Helena Plačková
Mgr. Kateřina Venglářová
Mgr. Michaela Odziomeková
Mgr. Michaela Odziomeková
Mgr. Věra Kerlínová
Mgr. Eva Funková
Mgr. Gabriela Hofová
Ing. Ivana Mudrová
Mgr. Marta Bernatíková
Mgr. Marta Bernatíková
Mgr. Jana Šangalová
Mgr. Jana Šangalová
Bc. Veronika Šataníková

**Jazyková revize:
Technické zpracování:**

Mgr. Blanka Buchalová
Mgr. Michaela Odziomeková

Škola: Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace, Husova 283

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj, 28. října 117, 702 18 Ostrava, IČ 70890692

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař - číšník

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Podmínky pro přijetí: úspěšné ukončení základního vzdělání, splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok, zdravotní způsobilost

Stupeň poskytnutého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Způsob ukončení a doklad o dosažení středního vzdělání: závěrečná zkouška, vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Ředitelka: Ing. Liběna Orságová

Platnost: od 1. 9. 2025

OBEČNÁ ČÁST

Absolvent učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství je středoškolsky vzdělaný pracovník s odborným vzděláním.

Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané v základní škole. Klade se důraz na vzdělání v kontextu široce pojímaného občanství a tedy na obecně přijímané kvality člověka důležité pro jeho uplatnění v demokratické společnosti založené na humanismu. Přitom je akcentována osobnost žáka, zvyšuje se orientace na jeho životní adaptabilitu, na přípravu k práci v podmínkách rychle se měnící společnosti a současně i na přípravu k životu v harmonii s prostředím, s okolním světem i se sebou.

Odborné vzdělání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností včetně ovládnutí metod práce a příslušných pracovních prostředků. Na základě tohoto odborného vzdělání absolvent by měl být schopen vykonávat takové činnosti, při nichž je nutno samostatně uplatňovat získané vědomosti, dovednosti a návyky, některé z těchto činností mohou vyžadovat i určitou míru osobní zodpovědnosti a samostatnosti. Od absolventa se vyžaduje schopnost spolupráce s ostatními pracovníky a schopnost práce týmové. Odborné vzdělání v oboru kuchař – číšník pro pohostinství se stává východiskem pro uplatnění v různých typech podniků.

V tomto pojetí se jedná o ukončenou etapu vzdělávání. Získaným vzděláním má absolvent vytvořeny předpoklady pro další vzdělávání.

KLÍČOVÉ KOMPETENCE

Jedná se o soubor schopností, znalostí a s nimi souvisejících postojů a hodnot, které jsou obecně uplatnitelné, mohou být používány u každé práce bez ohledu na odbornost i v osobním životě a přispívají k lepší zaměstnatelnosti absolventů. Prolínají celým všeobecným i odborným vzděláváním a na jejich vytváření se podílí v různé míře všechny předměty. Jedná se

o následující kompetence.

Odborné kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi po ukončení studia byli schopni:

- připravovat běžné pokrmy české kuchyně,
- připravovat pokrmy racionální výživy,
- aktivně ovládat techniku odbytu,
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- vykonávat obchodně-provozní aktivity,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat hospodárně,
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu.

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že absolventi by měli:

- 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 (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:

- 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně k 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 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;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni 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 absolventi by měli:

- 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 vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- 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 gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně 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 absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s trvale udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – 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 života 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 absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni 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 poradenských a zprostředkovatelských služeb 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, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:

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

Digitální vzdělávání

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

PROFESNÍ UPLATNĚNÍ

Absolventi se po nezbytném zapracování uplatní ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Osvojení základů podnikání umožní absolventům po delším zapracování stát se soukromým podnikatelem ve stravovacích službách.

ZPŮSOB UKONČENÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, která se připravuje a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Závěrečná zkouška má jednotné státní zadání. Písemná část je tvořena předměty Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení, ústní část je doplněna otázkami ze Světa práce. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat úplné střední vzdělání. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Dosažený stupeň vzdělání – střední vzdělání s výučním listem – kvalifikační úroveň EQF 3.

CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Škola: Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace, Husova 283

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj, 28. října 117, 702 18 Ostrava, IČ 70890692

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař - číšník

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Podmínky pro přijetí: úspěšné ukončení základního vzdělání, splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok, zdravotní způsobilost

Stupeň poskytnutého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Způsob ukončení a doklad o dosažení středního vzdělání: závěrečná zkouška, vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Ředitelka: Ing. Liběna Orságová

Platnost: od 1. 9. 2025

PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU

Splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky. Splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů. Splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením. Podmínkou přijetí ke zkrácenému studiu je získání středního vzdělání s maturitní zkouškou.

ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST

Do učebního oboru mohou být přijati pouze uchazeči, jejichž zdravotní způsobilost posoudil a písemně potvrdil lékař.

V souladu s nařízením vlády č.211/2010se jedna o:

- prognosticky závažná onemocnění podpůrného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona;
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona;
- precitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování;
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických sklonů a kolapsové stavy, týká se činnosti ve výškách s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona;
- nemocí vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

POJETÍ A CÍLE VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Cílem vzdělávacího programu učebního oboru kuchař – číšník pro pohostinství je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Učební obor kuchař – číšník pro pohostinství je koncipován jako tříletý a umožňuje

získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař – kuchařka, číšník, servírka.. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

Vzdělávací program splňuje parametry Standardu středoškolského odborného vzdělávání; je sestaven na základě současných požadavků profesního profilu, je respektován střednědobý výhled do budoucnosti a je přihlédnuto k poptávce na trhu práce po vyučených pracovnících.

CHARAKTERISIKA OBSAHOVÝCH SLOŽEK

Jazykové vzdělávání

Rozvíjí především komunikativní dovednosti žáků a učí je vyjadřovat se ústně i písemně v českém nebo cizím jazyce a pracovat s textem jako se zdrojem informací. Učí žáky vstupovat do vzájemných kontaktů, pomáhá jim uplatnit se ve společnosti, zprostředkovává jim potřebné informace a přibližuje kulturní hodnoty.

Protože jazyk je nástrojem myšlení, napomáhá jazykové vzdělávání rozvoji poznávacích schopností žáků a jejich logického myšlení, přispívá k jazykovému a estetickému cítění a celkové kultivaci osobnosti. V neposlední řadě také přispívá k lepšímu dorozumění mezi lidmi.

Učivo je zahrnuto v předmětech český jazyk a literatura, anglický jazyk a německý jazyk. Předpokládá se úvodní znalost jazyka na úrovni základní školy.

Společenskovední vzdělávání

Připravuje žáky na život v současné společnosti, učí je hlouběji porozumět společenským jevům a fungování společnosti. Podněcuje historické, právní a ekonomické vědomí žáků, pozitivně ovlivňuje jejich hodnotovou orientaci, učí je odpovědnému přístupu k životu, vedek preferenci demokratických hodnot, tolerantnosti a solidárnosti.

Učivo je zahrnuto v předmětech občanská nauka, ekonomika a v některých odborných předmětech.

Ekonomické vzdělávání

Cílem tohoto vzdělávání je rozvíjet ekonomické myšlení žáků a umožnit jim pochopit mechanismus fungování tržní ekonomiky, porozumět podstatě podnikatelské činnosti a principům hospodaření. Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků v oboru a získávají základní znalosti o možnostech vlastních podnikatelských aktivit.

Učivo je zahrnuto v předmětu ekonomika a v některých odborných předmětech.

Matematické vzdělávání

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který využije matematiku v různých životních situacích. Pomáhá rozvoji myšlení, usuzování a učí věcné argumentaci. Těžiště výuky spočívá v řešení praktických úloh a problému v rámci daného oboru vzdělávání.

Estetické vzdělávání

Přispívá ke kultivaci osobnosti žáků v oblasti estetické, emocionální a sociální. Formuje jejich vztah k uměleckým hodnotám, podílí se na rozvoji duchovního života. Realizuje se především

prostřednictvím literárního vzdělávání v předmětu český jazyk a literatura a v občanské nauce.

Přírodovědné a ekologické vzdělávání

Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování kladných vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům pochopit děje probíhající v živé i neživé přírodě.

Důraz je kladen také na rozvoj ekologického myšlení a chování žáků v osobním i profesním životě a na výchovu žáka k péči o zdraví a ke zdravému životnímu stylu. Realizuje se v předmětech základy ekologie a fyzika.

Vzdělávání pro zdraví

Tato oblast je zaměřena na podporu fyzického a psychického zdraví žáků, na vytváření pozitivního vztahu k vlastnímu zdraví, na posilování fyzické zdatnosti a volných vlastností žáků. Cílem je naučit žáky zdravému způsobu života a odpovědnosti za své zdraví, učít je vyrovnávat jednostrannou pracovní zátěž a nedostatek pohybu. Důraz je kladen na to, aby žáci získali kladný vztah k pohybovým a sportovním aktivitám a chápali význam pohybu pro zdraví. Učivo se realizuje v předmětu tělesná výchova.

Ke zdravému způsobu života jsou žáci vedeni také prostřednictvím besed věnovaných mezilidským vztahům, problematice šikany, sexuální výchovy, prevenci kriminality a závislosti na návykových látkách.

V rámci základů ekologie jsou vedeni k tomu, aby zlepšovali a chránili životní prostředí, jednali ekologicky, aby si vážili lidské práce, jednali hospodárně a neničili majetek.

V průběhu učebního poměru se žáci zúčastní lyžařského kurzu, kde se seznámí se základní technikou běžecského, sjezdového a snowboardového lyžování, upevní si zásady chování při pobytu v horském prostředí. V rámci turistiky a sportu v přírodě se seznamují s krajinou, rozvíjí schopnost orientovat se v terénu, je schopen v terénu se pohybovat se zátěží, vytváří si pozitivní vztah k přírodě, uplatňuje zásady první pomoci.

Digitální vzdělávání

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je podpora počítačové gramotnosti žáků, jejich příprava na efektivní využívání informačních a komunikačních prostředků v běžném osobním i profesním životě. Podstatnou část tohoto vzdělávání představuje práce s výpočetní technikou v rámci samostatného předmětu, ale prolíná se celým vzdělávacím procesem v podobě vyhledávání a třídění informací z internetu.

Odborné vzdělávání

Učivo tohoto okruhu umožňuje žákům získat přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Odborný výcvik

Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem. V odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.

VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami budou připravováni pomocí podpůrných opatření nebo individuálního vzdělávacího plánu ve vzdělávacím programu tak, aby učivo zvládli v rozsahu ŠVP v souladu s RVP.

Teoretické vzdělávání

Speciální vzdělávání žáků je možno zajistit formou individuálního plánu, popř. formou podpůrných opatření. Podle potřeb lze výuku rozložit do více ročníků s odlišnou délkou vyučovací hodiny, konkretizované v individuálním plánu výuky. K naplnění vzdělávacích potřeb žáka škola nabízí ve spolupráci se školním psychologem, výchovným poradcem a třídním učitelem podpůrná opatření prvního stupně, nabízíme možnost využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb a pak zpracování individuálního vzdělávacího plánu.

Při přijímání žáků a ukončení studia přistupujeme k doporučení školského pedagogického zařízení.

Praktická část vyučování

Je uzpůsobena podle individuálních potřeb a možností žáka za použití vhodných kompenzačních pomůcek.

Pravidla, postup, realizace a vyhodnocení PLPP

- Podpůrná opatření nabízíme a zpracováváme v souladu s Vyhláškou č. 27/2016 Sb.
- Podpůrná opatření prvního stupně slouží ke kompenzaci mírných obtíží ve vzdělávání žáka (např. pomalejší tempo práce, drobné obtíže ve čtení, psaní, počítání, problémy se zapomínáním, drobné obtíže v koncentraci pozornosti atd.), u nichž je možné prostřednictvím mírných úprav v režimu školní výuky a domácí přípravy dosáhnout zlepšení; zahrnují také podporu žáků z důvodů akcelerovaného vývoje školních dovedností.
- Úpravy ve vzdělávání žáka navrhnou pedagogičtí pracovníci, přitom spolupracují s pedagogickým pracovníkem poskytujícím poradenské služby ve škole a zletilým žákem nebo zákonným zástupcem žáka.
- Škola zohledňuje sociální status, vztahovou síť žáka a jeho sociální a rodinné prostředí.
- Plán pedagogické podpory škola průběžně aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka.
- Podpůrná opatření směřují k naplňování speciálních vzdělávacích potřeb žáka.

- Plán pedagogické podpory zpracovávají vyučující jednotlivých předmětů ve spolupráci s třídním učitelem.
- Plán pedagogické podpory je pravidelně konzultován a jsou vyhodnocovány zvolené postupy na základě pozorování v hodině, rozhovorem s žákem nebo zákonným zástupcem, prověřování znalostí a reflexe žáka, analýzou procesů, výkonů a výsledků činností žáka, analýzou domácí přípravy.
- Poradenská pomoc ve škole je zajišťována školním metodikem prevence, výchovným poradcem a školním psychologem.
- Škola volí formu vzdělávání na základě věku žáka a tomu odpovídajícího stupně vzdělávání a podle požadavků na organizaci jeho vzdělávání, které vždy respektují speciální vzdělávací potřeby žáka nebo jiné závažné důvody na straně žáka.
- Vyučující volí metody, které motivují žáka, a je kladen důraz na individualizaci výuky. Volí takovou formu práce, která umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby, respektování pracovního tempa žáka, stanovení odlišných časových limitů pro plnění úkolů.
- Pro hodnocení žáka využívá škola různých forem hodnocení.
- Žáci používají běžné učebnice a pomůcky.
- Zadávání domácích úkolů zohledňuje možnosti žáka a podmínky, které má žák k jejich plnění.

Pravidla, postup realizace a vyhodnocení IVP pro žáky se SVP

- Individuální vzdělávací plán škola zpracovává v souladu s Vyhláškou č. 27/2016 Sb., řídí se doporučeními školského poradenského zařízení a na základě písemné žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce.
- Individuální vzdělávací plán je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka, přičemž vychází ze školního vzdělávacího programu a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.
- Individuální vzdělávací plán se zpracovává ve spolupráci se školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka.
- Individuální vzdělávací plán může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka. Se změnami je seznámeno školské poradenské zařízení, zletilý žák nebo zákonný zástupce a vyučující.
- Poskytování vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
- Ředitel školy pověří pracovníka, který bude odpovídat za spolupráci se školským poradenským zařízením.
- S individuálním plánem škola seznámí školské pedagogické zařízení, žáka nebo zákonného zástupce a pedagogické pracovníky.
- Škola ve spolupráci se školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka průběžně vyhodnocuje poskytování podpůrného opatření.
- Škola respektuje v souladu s Vyhláškou č. 27/2016 Sb. počet žáků s podpůrnými opatřeními.
- Poradenská pomoc ve škole je zajišťována školním metodikem prevence, výchovným poradcem a školním psychologem.
- Vzdělávání žáků s individuálním vzdělávacím plánem je přednostně ve škole, třídě nebo skupině.
- Koordinátorem individuálního vzdělávacího plánu je třídní učitel ve spolupráci s vyučujícími jednotlivých předmětů, kteří zpracují IVP svého předmětu a poradenskými pracovníky školy.

- Metody výuky reflektují možnosti a potřeby žáka ve vztahu k věku, rozvíjejí a podporují výchovu žáka; zohledňují učební styly žáka; respektují míru nadání žáka a jeho specifika.
- Na základě doporučení školského pedagogického zařízení škola provede úpravu obsahu vzdělávání v dílčích oblastech včetně alternativních způsobů.
- Organizace a podmínky výuky jsou definovány v individuálním vzdělávacím plánu.
- Škola respektuje specifika podmínek, které usnadní vzdělávání žáka, včetně možnosti využívání speciálních učebních a kompenzačních pomůcek a postupů.
- Hodnocení vychází ze zjištěných specifík žáka. Užívá se různých forem hodnocení, jejichž kritéria respektují charakter obtíží nebo specifík žáka.

Vzdělávání nadaných a mimořádně nadaných žáků

Pravidla, postup realizace a vyhodnocení IVP pro žáky nadané a mimořádně nadané

- Individuální vzdělávací plán se zpracovává v souladu se školním vzdělávacím programem a Vyhláškou č. 27, řídí se doporučeními školského pedagogického zařízení.
- Individuální vzdělávací plán je závazným dokumentem pro zajištění vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.
- Škola seznámí s individuálním vzdělávacím plánem všechny vyučující žáka a současně žáka a zákonného zástupce žáka. Poskytování vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
- Koordinátorem individuálního vzdělávacího plánu je třídní učitel ve spolupráci s vyučujícími jednotlivých předmětů a poradenskými pracovníky školy.
- Individuální vzdělávací plán je pravidelně vyhodnocován.
- Pedagogický sbor vytváří možnosti individuálního přístupu, popřípadě integrace pro náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium pro práci s využitím ICT.
- Zapojování do skupinové nebo týmové práce vede k prohlubování znalostí i v předmětech s menší orientací.
- Škola umožňuje těmto žákům rozšířenou výuku některých předmětů s možností vytvoření skupinové výuky.
- Žákovi s mimořádným nadáním škola může povolit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu nebo ho přeradit na základě zkoušek vykonaných před komisí, kterou jmenuje ředitel, do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.
- Umožňuje žákům zúčastnit se soutěží a výměnných stáží.

Jedná se o témata, která mají mimořádný společenský význam, pro který zaujímají nezastupitelné místo v celkovém rozvoji osobnosti žáka. Mají výrazně formativní charakter, a proto je vhodné začleňovat je v odpovídajících souvislostech do výuky.

Občan v demokratické společnosti

Realizace tohoto tématu spočívá:

- ve vytvoření demokratického prostředí ve třídě a ve škole, které je založeno na vzájemném respektování, spolupráci, účasti a dialogu;
- v promýšlení a stanovení priorit výchovy k demokratickému občanství, opírající se o znalost osobnosti žáků, jejich názorů a postojů;
- ve volbě metod a forem výuky, které napomáhají rozvoji sociálních a osobnostních kompetencí a hodnot žáků (zejména besedy a diskuse).

Je třeba, aby si žáci uvědomili, že demokracie je možná jen tehdy, jestliže občané mají kvality a předpoklady pro její fungování. Proto je nezbytné vychovávat žáky ke zdvořilosti a slušnosti.

Člověk a životní prostředí

Realizace tohoto tématu spočívá:

- v pochopení zásadního významu přírody a životního prostředí pro člověka;
- v povědomí o základních ekologických zákonitostech a negativních dopadech působení člověka na přírodu;
- budování postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj životní styl.

Je třeba vést žáky k odpovědnosti za životní prostředí, utvářet u nich úctu k živé i neživé přírodě a respektovat život. Žáci by se měli aktivně zapojit do ochrany a zlepšování životního prostředí a jednat hospodárně.

Člověk a svět práce

Nedílnou součástí vzdělávání je příprava na aktivní uplatnění se na trhu práce. Absolvent získává odborné kompetence uplatnitelné při vstupu na trh práce. Žák je veden k tomu, aby mu nebyl lhostejný jeho profesní růst a celoživotní vzdělávání.

Škola poskytuje žákům základní orientaci ve světě práce a vzdělávání. V rámci ekonomického vzdělávání jsou žákům poskytnuty informace a rady týkající se zaměstnávání, možnosti samostatného podnikání a možnosti sociálního zabezpečení. V rámci odborného výcviku se žáci seznámí s konkrétními podmínkami na pracovištích sociálních partnerů.

Informační a komunikační technologie

Realizace tohoto tématu spočívá ve zdokonalování efektivního využívání prostředků informačních a komunikačních technologií v profesním i běžném životě. Žáci se naučí využívat tyto technologie při řešení úloh i při přípravě na vyučování a vytvoří si tak základ pro jejich využití při dalším sebevzdělávání i při výkonu povolání. Důležité je osvojení práce s informacemi, jejich získávání z většího počtu zdrojů, následné třídění a posuzování z hlediska kvality a věrohodnosti. Získané informace se žáci naučí dále obsahově a graficky zpracovávat.

Studium je organizováno jako tříleté denní. Základem je pravidelné střídání týdenních cyklů v teoretické výuce a odborném výcviku dle rozvrhu hodin. Praktické vzdělávání probíhá v dílnách školy i na reálných pracovištích sociálních partnerů. Kromě toho absolvuje každý žák oboru povinné exkurze, tělovýchovné kurzy a besedy. Předpokládá se zapojení žáků do soutěží odbornosti.

Zvýšená a soustavná pozornost se věnuje vedení žáků k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a k dodržování pracovních předpisů a problematice ochrany člověka za mimořádných událostí ve smyslu platných pokynů.

Závěrečná zkouška se organizuje v souladu s platnými předpisy.

METODICKÉ PŘÍSTUPY

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětu a ke konkrétní situaci ve vyučovacím procesu.

Ve výuce je žádoucí uplatňovat různé aktivizační metody, které napomáhají vytvoření požadovaných kompetencí a dovedností, podporují zájem o obor a vzdělávání. Jde například o metody autodidaktické (techniky samostatného učení a práce), problémové vyučování, metody demonstrační, interaktivní, simulační, diferencovaná výuka nebo naopak metody týmové práce. Zařazení jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu je v kompetenci vyučujících a je upřesněno na úrovni vyučovacích předmětů.

Do procesu výuky budou zařazovány konzultační hodiny a doučování v rozsahu odpovídajícím potřebám žáků.

STRUKTURA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Obsah vzdělávání je strukturován do vyučovacích předmětů, jejich obsah je vymezen v učebních osnovách, které jsou zpracovány rámcově. Rozdělení učiva do ročníků je orientační a je plně v kompetenci školy. V učebních osnovách jsou kromě učiva vymezeny také očekávané výstupy.

HODNOCENÍ A KLASIFIKACE ŽÁKŮ

Klasifikace v jednotlivých předmětech je výsledkem průběžného sledování a posouzení znalostí žáka za příslušné klasifikační období. Požadované výsledky vzdělávání jsou přiměřené učebním osnovám a profilu absolventa školy. V teoretických předmětech, nebo v předmětech s převahou teorie je učitel povinen hodnotit proporcionálně jak ústní, tak písemný projev výkonů žáka.

Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých předmětech se hodnotí stupni prospěchu:

- a) 1 – výborný
- b) 2 – chvalitebný
- c) 3 – dobrý
- d) 4 – dostatečný
- e) 5 – nedostatečný

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za první pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení výpis vysvědčení.

Chování žáka se hodnotí stupni hodnocení:

- a) 1 – velmi dobré
- b) 2 – uspokojivé
- c) 3 – neuspokojivé

Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:

- a) prospěl(a) s vyznamenáním
- b) prospěl(a)
- c) neprospěl(a)

REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Denním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Pedagogičtí pracovníci splňují podmínky pro odbornou a pedagogickou způsobilost. Předsedové předmětových komisí jsou garanty požadované úrovně výuky svých předmětů a řediteli školy dávají podklady k hodnocení učitelů.

Účast na akcích dalšího vzdělávání je pro pedagogy dobrovolná, přesto je jejich zájem značný. Škola jim vychází vstříc podle finančních možností.

MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Školní budovy poskytují prostor pro plnění školního vzdělávacího programu. Jsou upraveny podmínky pro vzdělávání tělesně postižených žáků. Kromě kmenových učeben se zde nachází odborné učebny pro výuku ICT, odborných předmětů a jazykové učebny. Využívá se také moderně vybavená multimediální učebna. Učebny jsou vybaveny audiovizuální technikou, která je nezbytná hlavně k výuce cizích jazyků.

Výuka probíhá v estetickém prostředí, výzdoba odpovídá charakteru vyučovaných oborů a zároveň prezentuje výsledky a úspěchy žáků v soutěžích odborných dovedností a také dokládá organizované poznávací exkurze.

K výuce tělesné výchovy slouží tělocvičny, žáci v rámci výuky navštěvují zimní stadion, plavecký bazén i posilovnu.

Pro odborný výcvik jsou určeny dílny s dobrým technickým vybavením. Pro odborný výcvik jsou určeny odborné učebny Stolničení a Kuchyně na ul. Husova. Naše škola provozuje restaurační zařízení Restauraci a kavárnu na náměstí TGM, kde studenti přicházejí do styku přímo v praxi s hosty. Pod dozorem UOV provádějí odborný výcvik na úseku teplé i studené kuchyně v školní restauraci, taktéž na úseku obsluhy. Dále provádíme odborný výcvik, formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných provozovnách, pod dozorem instruktorů. Odborný výcvik je organizován tak, aby se žáci podle předem stanoveného harmonogramu vystřídali na všech typech pracovišť společného stravování.

Pro stravování žáků má škola k dispozici moderně vybavenou Restauraci a kavárnu na náměstí TGM, která slouží i široké veřejnosti. Žáci mají možnost nákupu občerstvení v bufetu i v nápojových automatech.

Volnočasové aktivity jsou směřovány do sportovních kroužků, které jsou žákům bezplatně k dispozici v rámci Školního sportovního klubu. V odpoledních hodinách je možno využívat internet za zvýhodněný poplatek.

SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Vzhledem k obsahu ŠVP škola spolupracuje s níže uvedenými institucemi a firmami pro vykonávání odborného výcviku nebo souvislé praxe. Škola využívá nabídky institucí k pořádání přednášek, besed.

Mezi největší spolupracující firmy a instituce patří:

- ŽDB GROUP a.s.
- BONATRANS GROUP a.s.
- Městský úřad Bohumín - odbor sociální (sociálně – právní ochrana dětí)
- odbor školství, kultury a sportu
- BOSPOR s.r.o. – provozovatel zimního stadionu, Aquacentra, letního kina a místních sportovišť
- K3 Bohumín
- Pedagogicko – psychologická poradna
- K – Centrum pro drogovou závislost
- Městská policie
- Úřad práce
- Třinecké železářny – Moravia Steel
- Hospodářská komora
- VITA

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

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			
		1.	2.	3.	celkem
Povinné vyučovací předměty		32	32	32	96
Český jazyk a literatura	Čj	2	2	1	5
Cizí jazyk AJ	Aj	2	2	2	6
Ruský jazyk	Rj	1	1	1	3
Občanský základ	Oz	1	1	1	3
Matematika	Ma	1	1	2	4
Ekologie a biologie	Eb	1	0	0	1
Chemie	Che	1	0	0	1
Fyzika	Fy	0	1	0	1
Informační a komunikační technologie	Ict	1	1	1	3
Tělesná výchova	Tv	1	1	1	3
Ekonomika	E	1	1	1	3
Komunikace ve službách	KvS	1	0	0	1
Písemná komunikace	Pk	0	0	1	1
Potraviny a výživa	Pov	1,5	1	1	3,5
Stolničení	Sto	1	1	1,5	3,5
Technologie	Te	1,5	1,5	1	4
Odborný výcvik	Odv	15	17,5	17,5	50

PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

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

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Činnost	Ročník		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Lyžařský výcvik	0	1	0
Sportovně-turistický kurz	1	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva	6	6	6
Celkem	39	39	39

TABULKA SOULADU RVP A ŠVP

Škola: Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace, Husova 283

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

Název ŠVP: Kuchař – číšník

Vzdělávací okruh	RVP		ŠVP		
	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkových		týdenních	celkových
Jazykové vzdělávání					
český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
dva cizí jazyky	10	320	1. jazyk - anglický jazyk	6	192
			2. jazyk - ruský jazyk	3	96
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanský základ	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Ekologie a biologie	1	32
			Chemie	1	32
			Fyzika	1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
			Sportovně-turistický kurz	X	X
			Lyžařský výcvikový kurz	X	X
Informatické vzdělávání	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	3,5	112
			Technologie	4	128
			Odborný výcvik	20	640
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	3,5	112
			Odborný výcvik	20	640
Komunikace ve službách	2	64	Písemná komunikace	1	32
			Komunikace ve službách	1	32
Disponibilní hodiny	44	1408	Odborný výcvik	10	320
Celkem	96	3072	Celkem	96	3072

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Týdně hodin za studium: 5

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

Cílem je rozvíjet komunikační kompetence žáků, naučit je využívat jazyk jako nástroj dorozumívání a myšlení, přijímání a sdělování informací. Vést žáky k tomu k tomu, aby v praktickém životě využívali jazykové vědomosti, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, aby byli schopni vyhledávat a kriticky hodnotit informace. Prostřednictvím pochopení důležitosti kultury osobního projevu posílit jejich schopnosti prosadit se ve společenském i profesním životě. Cílem estetického vzdělávání je vytvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, vést je ke snaze je chránit. Díky estetickému vzdělávání také prohlubovat pěstování jazykové kultury.

Charakteristika učiva

Navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, slohové a komunikační výchovy a literární a estetické výchovy, které se vzájemně prolínají a doplňují. Vede žáky ke kultivovanému vyjadřování, k uvědomělému užívání jazyka jako prostředku sdělování informací. Důraz klade na kvalitní zvládnutí základních jazykových jevů využívaných v běžném projevu. Vede žáky k racionálnímu nakládání s informacemi, orientaci v mediálním světě. Ukazuje umění jako prostředek k zachycení minulosti a současnosti, pěstuje pozitivní vztah žáků ke kulturním hodnotám. Seznamuje s významnými osobnostmi kultury.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností 2. Komunikační a slohová výchova 3. Práce s textem, získávání informací 4. Umění a literatura 5. Práce s literárním textem
2. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností 2. Komunikační a slohová výchova 3. Umění a literatura 4. Práce s literárním textem
3. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností 2. Komunikační a slohová výchova 3. Práce s textem, získávání informací 4. Umění a literatura 5. Práce s literárním textem 6. Kultura

Pojetí výuky

Výuka je realizována v běžných učebnách. Žáci pracují s učebnicemi, texty, sešity. Těžištěm hodin literatury je práce s ukázkami, jejich reprodukce, interpretace, literární texty jsou východiskem k diskusím a ke komplexním jazykovým rozborům. Součástí výuky je audio a video projekce. V hodinách je uplatňována frontální a skupinová výuka, samostatná práce, brainstorming.

Hodnocení výsledků žáků

Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních činností (testy, písemné práce, slohové práce). Učitel hodnotí výstavbu jazykových projevů písemných i ústních, schopnost osvojené poznatky aplikovat v praxi, schopnost reprodukovat a interpretovat literární a odborné texty. Součástí hodnocení je aktivita žáka v hodinách a přístup k plnění zadaných úkolů.

Realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je díky častým diskusím veden ke schopnosti respektovat názory ostatních, v rámci komunikační výchovy je veden ke kultivovanému vyjadřování, formulování vlastních postojů a prezentování vlastních názorů. Literární texty jsou voleny tak, aby si žák uvědomil význam respektování lidských práv, aby pochopil význam národní kultury a byl veden k úctě k výsledkům lidské činnosti a k toleranci odlišných kultur.

Člověk a životní prostředí

V literární výchově jsou texty voleny tak, aby se žák seznámil s vlivem člověka na životní prostředí, uvědomil si možná nebezpečí plynoucí ze současného způsobu života. Při práci s časopisy se orientuje na články s ekologickou tematikou.

Člověk a svět práce

Žák je díky slohové výchově schopen vytvářet písemnosti nutné pro jeho uplatnění na pracovním trhu, díky komunikační výchově je schopen navázat kontakt se zákazníkem, vést dialog s nadřízeným. Vyhledává informace nutné pro orientaci na trhu práce. Literárními texty je motivován k aktivnímu způsobu života.

Člověk a digitální svět

Žáci bezpečně, aktivně a efektivně vyhledávají informace k různým tématům, kriticky je hodnotí a graficky zpracovávají. Získané poznatky ústně reprodukují. Aktivně také komunikují pomocí digitálních technologií.

Ročník: 1.	2 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 64 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Žák:

- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy,
- ve vlastním projevu volí jazykové prostředky adekvátní komunikační situaci,
- orientuje se v soustavě jazyků,
- řídí se zásadami správné výslovnosti,
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu,
- pracuje s normativními příručkami českého jazyka,
- používá adekvátní slovní zásobu,
- nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak.

Učivo:

- 1.1. Národní jazyk a jeho útvary
- 1.2. Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky
- 1.3. Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka
- 1.4. Hlavní principy pravopisu

- 1.5. Tvoření slov
 - 1.6. Obohacování slovní zásoby
 - 1.7. Stylové rozvrstvení slovní zásoby
-

2. Komunikační výchova

Žák:

- *vystihne charakteristické rysy různých druhů textů a rozdíl mezi nimi,*
- *rozpozná funkční styl v typických příkladech a slohový útvar,*
- *vyjadřuje se jasně, věcně správně a srozumitelně,*
- *posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu,*
- *má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu,*
- *vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska,*
- *umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi*
- *vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat i polemizovat).*

Učivo:

- 2.1 Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní
 - 2.2 Komunikační situace, komunikační strategie
 - 2.3 Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
 - 2.4 Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky
 - 2.5 Osobní dopis
 - 2.6 Krátké informační útvary (zpráva, oznámení, inzerát a odpověď na něj)
 - 2.7 Vyprávění
 - 2.8 Popis osoby
 - 2.9 Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky
-

3. Práce s textem, získávání informací

Žák:

- *zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky,*
- *samostatně zpracovává informace,*
- *rozumí obsahu textu i jeho částí,*
- *pořizuje z odborného textu výpisky.*

Učivo:

- 3.1. Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní)
 - 3.2. Orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice i stylu
-

4. Umění a literatura

Žák:

- *na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění,*
- *vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl,*
- *uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,*
- *samostatně vyhledává informace v této oblasti.*

Učivo:

- 4.1. Umění jako specifická výpověď o skutečnosti
- 4.2. Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě

4.3. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby

5. Práce s literárním textem

Žák:

- *vystihne charakteristické znaky různých literárních textů,*
- *rozliší konkrétní literární díla podle druhů a žánrů,*
- *postihne sémantický význam textu,*
- *interpretuje text a debatuje o něm.*

Učivo:

- 5.1. Základy teorie literatury
- 5.2. Literární druhy a žánry ve vybraných dílech české a světové literatury
- 5.3. Četba a interpretace literárního textu

Ročník: 2.	2 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 64 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Žák:

- *v písemném i mluveném projevu používá poznatky z tvarosloví,*
- *odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby,*
- *orientuje se ve výstavbě textu,*
- *používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie,*
- *pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka.*

Učivo:

- 1.1. Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantická funkce
 - 1.2. Větná skladba
 - 1.3. Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska
 - 1.4. Stavba a tvorba komunikátu
-

2. Komunikační a slohová výchova

Žák:

- *rozpozná funkční styl, v typických příkladech útvary,*
- *posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu,*
- *odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového,*
- *přednese krátký projev,*
- *vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska,*
- *umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi.*

Učivo:

- 2.1. Projevy prakticky odborné (jednoduché odborné dokumenty)
- 2.2. Popis věci
- 2.3. Návod k činnosti
- 2.4. Výklad
- 2.5. Vyjadřování formální a neformální
- 2.6. Vyjadřování monologické a dialogické, připravené i nepřipravené
- 2.7. Druhy řečnických projevů

3. Umění a literatura

Žák:

- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl,
- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,
- samostatně vyhledává informace v této oblasti.

Učivo:

- 3.1 Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě
- 3.2 Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby

4. Práce s literárním textem

Žák:

- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů,
- rozliší konkrétní literární díla podle druhů a žánrů,
- postihne sémantický význam textu,
- interpretuje text a debatuje o něm.

Učivo:

- 4.1 Literární druhy a žánry ve vybraných dílech české a světové literatury
- 4.2 Četba a interpretace literárního textu

Ročník: 3.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Žák:

- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu,
- v písemném i mluveném projevu využívá znalosti z tvarosloví,
- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby,
- řídí se zásadami správné výslovnosti.

Učivo:

- 1.1. Jazyková kultura

2. Komunikační a slohová výchova

Žák:

- vytvoří základní útvary administrativního stylu,
- vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi,
- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu,
- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně.

Učivo:

- 2.1 Projevy administrativní
- 2.2 Životopis
- 2.3 Jednoduché úřední dokumenty

3. Práce s textem, získávání informací

Žák:

- *zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky,*
- *používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů,*
- *samostatně zpracovává informace,*
- *rozumí obsahu textu i jeho části,*
- *má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů,*
- *má přehled o knihovnách a jejich službách.*

Učivo:

- 3.1 Informatická výchova. Knihovny a jejich služby
 - 3.2 Noviny, časopisy a jiná periodika
 - 3.3 Internet
 - 3.4 Získávání informací z textu. Jejich třídění a hodnocení
 - 3.5 Zpětná reprodukce textu
 - 3.6 Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost
-

4. Umění a literatura

Žák:

- *vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl.*

Učivo:

- 4.1 Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě
-

5. Práce s literárním textem

Žák:

- *postihne sémantický význam textu,*
- *interpretuje text a debatuje o něm.*

Učivo:

- 5.1 Četba a interpretace literárního textu
-

6. Kultura

Žák:

- *popíše vhodné společenské chování v dané situaci,*
- *porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území,*
- *orientuje se v nabídce kulturních institucí.*

Učivo:

- 6.1. Společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova
- 6.2. Kultura bydlení a oblékání
- 6.3. Kultura národností na našem území
- 6.4. Kulturní instituce u nás

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Forma vzdělávání: denní studium
Platnost: od 1. 9. 2025

Týdně hodin za studium: 6

Cíle vzdělávacího předmětu

Cílem vyučování je vytvářet, rozvíjet a prohlubovat řečové dovednosti tak, aby byl absolvent schopen pohotově komunikace v různých životních situacích a dokázal bezproblémově užívat cizí jazyk pro profesní účely, pro studium odborné literatury apod. Žák přitom využívá vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka, volí vhodné strategie a jazykové prostředky. Jazyková výuka prohlubuje všestranné a odborné vzdělávání, obohacuje poznatkové struktury a přispívá k rozvoji myšlenkových procesů a samostatné duševní práce. Podmiňuje kvalitu soustavného odborného růstu. Rozvíjí všeobecné kompetence (z oblasti znalosti reálií a kultury studovaného jazyka, sociokulturních dovedností, rozvíjení osobnosti a studijních návyků). Zároveň podporuje komunikační dovednosti ve zvoleném jazyce.

Cílem výuky jazyků je naučit žáky pracovat s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu nebo CD-ROM, se slovníky, příručkami a využívat tyto zdroje ke studiu jazyka a k prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností. Žáci jsou vedeni k vytváření upevňování potřebnosti celoživotního vzdělávání.

Cílem vyučovacího předmětu Anglický jazyk je postupné zvládnutí čtyř klíčových dovedností na úrovni A2+, aby odpovídala Společnému evropskému referenčnímu rámci pro výuku cizích jazyků.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tří postupových ročníků s dvouhodinovou dotací a navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole. Žák je postupně seznamován s odbornou terminologií a odbornými texty. Obsahem výuky, která směřuje k plnění komunikativního vzdělávacího cíle je rozšiřování a prohlubování znalostí, dovedností a návyků ze základní školy v těchto kategoriích:

- 1) Řečové dovednosti – receptivní, produktivní a interaktivní
- 2) Jazykové prostředky – výslovnost, slovní zásoba, gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis, jazykové reálie související s osvojovanými jazykovými prostředky
- 3) Tématické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce
- 4) Poznatky o anglicky mluvících zemích

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Jazykové prostředky 2. Běžná konverzační témata 3. Odborná konverzační témata, odborná slovní zásoba 4. Procvičování a opakování
2. ročník	1. Jazykové prostředky 2. Běžná konverzační témata 3. Odborná konverzační témata, odborná slovní zásoba 4. Procvičování a opakování
3. ročník	1. Jazykové prostředky 2. Běžná konverzační témata

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
	3. Odborná konverzační témata, odborná slovní zásoba
	4. Procvičování a opakování

Pojetí výuky

Základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní a receptivní. Individuální, hromadná, skupinová, párová, ale i projektová výuka směřuje k tomu, aby žáci dovedli pracovat s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce a dokázali je využívat ke studiu jazyka i

k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností. Výuka je doplňována prací se slovníky, časopisy, gramatickými tabulemi, mapou, multimediálními výukovými programy a internetem. Součástí výuky jsou poslechová cvičení, dialog, diskuze, samostatná práce. Žáci si kromě jazykových základů osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech. Žáci jsou zapojováni do projektů a jazykových soutěží.

Hodnocení výsledků žáků

Cíle jazykové výuky mají různé úrovně a sledují kvality žáka v různých oblastech jeho rozvoje, proto i hodnocení musí být realizováno podle povahy těchto cílů. Učitel hodnotí jak produktivní, tak i receptivní dovednosti, žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Abychom mohli porovnávat úroveň a zajistit celkovou vysokou úroveň výuky jazyků, píší žáci srovnávací testy v jednotlivých ročnících, při vstupu do prvního ročníku procházejí žáci vstupním diagnostickým testem, který podá obraz o úrovni znalostí žáka nabytých na základní škole. Žák je podporován během hodin k samostatnému ústnímu projevu, učitel hodnotí gramaticko-lexikální úroveň projevu, jeho obsah a konzistenci. Při řízené konverzaci učitel neopravuje jednotlivé gramatické chyby, ale hodnotí projev jako celek s důrazem na výpovědní hodnotu. Žák se tak více soustředí na obsahovou stránku, má pocit úspěšnosti při vyjádření svých myšlenek, což upevňuje jeho sebevědomí a navozuje příjemnou pracovní atmosféru ve výuce. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.

Realizace průřezových témat a kompetencí

Žáci jsou vedeni k rozvíjení klíčových kompetencí, především těch ke komunikaci, k učení, k práci a spolupráci s ostatními lidmi, k řešení pracovních i mimopracovních problémů, práci s informačními technologiemi a kompetencí k řešení praktických úkolů a pracovnímu uplatnění. Rozvíjí jejich schopnost přizpůsobit se v různém pracovním prostředí, což zvyšuje šanci na jejich uplatnění na trhu práce.

Studium cizího jazyka slouží žákům ke zpřístupnění informací v cizím jazyce například na internetu nebo v odborné literatuře. V rámci uvědomování si potřeby celoživotního vzdělávání žák rozvíjí pomocí studia cizího jazyka nejen jazykové kompetence, ale uvědomuje si také své postavení v naší společnosti, ale také v celoevropském a celosvětovém kontextu. Je veden k pochopení zvláštností a diverzit jednotlivých kultur a také k přípravě ke spolupráci se zahraničními partnery v jeho budoucím povolání. Tyto kompetence může žák nacvičovat během výuky, pokud vede k jeho samostatné práci a možnosti samostatně se projevat a vyjadřovat. Právě projektová výuka slouží k podpoře samostatné práce žáků a rozvíjí jejich schopnost získat a zpracovávat materiály z různých zdrojů. Žáci se učí pracovat v týmu, prezentovat svoji společnou práci.

Předmětem se prolínají průřezová témata:

- *Člověk v demokratické společnosti* - součástí výuky jsou i témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (volný čas, kultura, tradice a zvyklosti, realie ČR a anglicky mluvících zemí)

- *Člověk a digitální svět* – žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje in-formací
- *Člověk a životní prostředí* – vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí

Ročník: 1.

2 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Jazykové prostředky

Žák:

- vytváří věty se správným slovosledem,
- uvědomuje si vliv cizích jazyků,
- zaznamená krátká sdělení, reaguje na pokyny učitele
- rozumí, jestliže mluvčí hovoří pomalu, se zřetelnou výslovností a dostatečně dlouhými pauzami,
- pracuje s jednoduchými texty,
- rozumí krátkým psaným pokynům,
- rozpozná hrubý obsah novinového článku,
- zvládá ve formulářích vyplnit základní údaje o sobě,
- napíše jednoduchý pozdrav (e-mail) o sobě, rodině, studiu a svých koníčcích,
- poskytne základní informace o cestě,
- navazuje a prohlubuje znalosti základních gramatických jevů,
- používá v konverzaci i v písemné formě nabyté teoretické znalosti gramatiky.

Učivo:

- 1.1 Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací
 - 1.2 Otázky doplňovací a zjišťovací
 - 1.3 Zájmena tázací, osobní, přivlastňovací, předmětná a ukazovací
 - 1.4 Časování sloves to be, to have
 - 1.5 Užití určitého a neurčitého členu
 - 1.6 Stupňování přídavných jmen
 - 1.7 Množné číslo podstatných jmen
 - 1.8 Číslovky, datum
 - 1.9 Předložky časové a místní
 - 1.10 Přítomný čas prostý – otázka a zápor
 - 1.11 Frekvenční příslovce
 - 1.12 Vazba there is/are
 - 1.13 Podmětná a předmětná otázka
 - 1.14 How many, how much
-

2. Běžná konverzační témata

Žák:

- komunikuje v jednoduché podobě,
- dorozumí se v běžných životních situacích,
- používá známé zdvořilostní fráze,
- představí sebe, své přátele a rodinu,
- požádá partnera o zopakování pronesené odpovědi,
- hovoří o své rodině, svých koníčcích, bydlišti a škole,

- *v neznámém prostředí se zeptá na cestu, podá stejné informace cizinci,*
- *požádá o zboží v obchodě a možnost vyzkoušet si oblečení, zeptá se na cenu,*
- *iniciuje dialog na procvičované téma, vyměňuje si informace v rámci dialogu,*
- *popíše svůj každodenní program,*
- *pohovoří o vlastnostech, vizáži a koníčcích svého nejlepšího přítele,*
- *dokáže se zeptat na čas.*

Učivo:

- 2.1 Fráze při představování, seznamování, setkání a loučení
- 2.2 Dny v týdnu, měsíce v roce, roční období
- 2.3 Rodina, rodinné vztahy, přátelé
- 2.4 Dotazy na cestu v neznámém městě, popis cesty
- 2.5 V obchodě, nakupování, ceny
- 2.6 Bydlení
- 2.7 Denní program
- 2.8 Volnočasové aktivity, koníčky, sport

3. Odborná konverzační témata**Žák:**

- *ovládá slovní zásobu, související s odborným zaměřením oboru,*
- *vyhledá neznámou slovní zásobu v dvojjazyčném slovníku,*
- *seznámí posluchače se zaměřením svého oboru,*
- *ovládá odborné výrazy pomůcek, nástrojů a náradí, které využívá v rámci svého oboru,*
- *osloví zákazníka a porozumí jeho přání,*
- *reaguje na pracovní pokyny nadřízeného.*

Učivo:

- 3.1 Odborná slovní zásoba
- 3.2 Výslovnost a pravopis odborných výrazů

4. Procvičování a opakování

Ročník: 2.	2 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 64 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence**1. Jazykové prostředky****Žák:**

- *zhodnotí skladbu věty,*
- *analyzuje větný celek,*
- *v jednoduchých formulářích zvládá vyplnění údajů,*
- *v písemné podobě vytvoří krátký příběh a popis událostí každodenního života,*
- *dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu,*
- *dokáže říct kdo co momentálně dělá.*

Učivo:

- 1.1 Minulý čas prostý
- 1.2 Minulý čas prostý – otázka a zápor

- 1.3 Both/neither
 - 1.4 Some/any
 - 1.5 Přítomný čas průběhový
 - 1.6 Srovnání přítomného času prostého a průběhového
-

2. Běžná konverzační témata

Žák:

- *v krátkých větách pohovoří o svátcích a oslavách,*
- *konverzuje na téma roční období,*
- *objedná si ubytování v ubytovacím zařízení,*
- *ovládá konverzaci potřebnou k objednání jídla v restauraci,*
- *odhadne význam sdělení na letáku,*
- *omluví se a reaguje na omluvu,*
- *poradí si v běžných situacích cizince v cizí zemi,*
- *domluví si schůzku,*
- *porozumí základním sdělením v telefonním hovoru.*

Učivo:

- 2.1 Získávání informací o ostatních spolužácích
 - 2.2 Domlouvání schůzky
 - 2.3 Telefonování
 - 2.4 Svátky v ČR a ostatních anglicky mluvících zemích
 - 2.5 Rezervace hotelového pokoje
 - 2.6 Druhy ubytování u nás, ve Velké Británii a Spojených Státech
 - 2.7 Restaurace
 - 2.8 Možnosti stravování, speciality jednotlivých zemí
-

3. Odborná konverzační témata

Žák:

- *pojmenuje základní pracovní postupy, kterých v rámci svého oboru používá,*
- *rozumí jednoduchým manuálům, týkající se jeho odborného zaměření,*
- *konverzuje i o jiných profesích a zaměstnáních,*
- *navazuje a prohlubuje znalosti odborné terminologie.*

Učivo:

- 3.1 Pracovní postupy
 - 3.2 Zaměstnání, profese
-

4. Procvičování a opakování

Ročník: 3.	2 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 64 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Jazykové prostředky

Žák:

- *ovládá v anglickém jazyce názvy největších evropských měst a zemí,*
- *tvoří složitější souvětí s větami vedlejšími,*

- *užívá v mluvě modální slovesa,*
- *rozšiřuje si znalost nepravidelných sloves,*
- *dokáže transformovat věty činné do trpných a naopak,*
- *orientuje se ve slovesných časech, zvládá jejich používání,*
- *rozpozná rozdíly mezi časem předpřítomným a minulým.*

Učivo:

- 1.1 One, ones
 - 1.2 Přítomný čas průběhový pro vyjadřování budoucnosti
 - 1.3 Gerundium
 - 1.4 Modální slovesa
 - 1.5 Předpřítomný čas prostý
 - 1.6 Srovnání předpřítomného času prostého a minulého
 - 1.7 Nepravidelná slovesa
 - 1.8 Jednoduchá frázová slovesa
 - 1.9 Podmínkové věty
 - 1.10 Trpné věty
-

2. Běžná konverzační témata**Žák:**

- *vypráví o víkendech a prázdninách,*
- *pozve kamaráda na nějakou akci,*
- *pohovoří o různých zaměstnáních,*
- *zvládá komunikaci o cestování a dopravních prostředcích,*
- *popíše počasí,*
- *zvládá komunikaci u lékaře a dentisty o svých zdravotních potížích,*
- *vypráví o možnostech při návštěvě ČR, doporučí zajímavé lokality,*
- *v krátkých větách vyjádří informace o anglicky mluvících zemích;*
- *rozumí přiměřeným souvislým projevům ve standardním hovorovém tempu, dokáže reagovat.*

Učivo:

- 2.1 Dovolena, cestování
 - 2.2 Pozvání
 - 2.3 Zaměstnání, povolání
 - 2.4 Dopravní prostředky
 - 2.5 Počasí
 - 2.6 Zdraví a nemoci
 - 2.7 Česká Republika
 - 2.8 Anglicky mluvící země
-

3. Odborná konverzační témata**Žák:**

- *dokáže sestavit vlastní životopis,*
- *vypráví o svých praktických dovednostech,*
- *orientuje se v manuálech,*
- *vyhledává na internetových stránkách možnosti zaměstnání.*

Učivo:

- 3.1 Sestavení životopisu a průvodního dopisu
- 3.2 Prohlubování znalosti odborné terminologie

4. Procvičování a opakování

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Forma vzdělávání: denní studium
Platnost: od 1. 9. 2025

Týdně hodin za studium: 3

Cíle vzdělávacího předmětu

Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka na základní vzdělávání komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní s vrstevníkem či přátelskou osobou. Dále mu umožní porozumět méně náročnému textu z oblasti každodenního života a odborné praxe, písemně se vyjádřit k základním životním situacím, získat základní informace o vybraných zemích studovaného jazyka, pracovat s jazykovými příručkami, slovníky, internetem, porozumět jednodušším projevům z běžného života i společenské praxe, chápat a respektovat kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí. Žáci jsou vedeni v rámci řešení komunikativních situací k slušnému chování v rámci etiky. Cílem vyučovacího předmětu ruský jazyk je postupné zvládnutí čtyř klíčových dovedností na úrovni A2, aby odpovídala Společnému evropskému referenčnímu rámci pro výuku cizích jazyků

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tří postupových ročníků. Učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjadřování k běžným společenským tématům, receptivní dovednosti - porozumění čtenému a slyšenému. Žák je postupně seznamován s odbornou terminologií. Poznává realie a kulturní hodnoty zemí studovaného jazyka.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jazykové prostředky 2. Běžná konverzační témata 3. Odborná konverzační témata, odborná slovní zásoba 4. Procvičování a opakování
2. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jazykové prostředky 2. Běžná konverzační témata 3. Odborná konverzační témata, odborná slovní zásoba 4. Procvičování a opakování
3. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jazykové prostředky 2. Běžná konverzační témata 3. Odborná konverzační témata, odborná slovní zásoba 4. Procvičování a opakování

Pojetí výuky

Základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají produktivní (slovem a písmem) a receptivní (poslech a překlad) činnosti, doplněné práci se slovníkem, časopisem, gramatickými tabulemi a mapou. Žáci si pod vedením učitele osvojují novou slovní zásobu a gramatické jevy, upevňují již získané znalosti. Součástí výuky jsou poslechová cvičení, dialog, diskuze, práce ve dvojicích a menších skupinách, samostatná práce. Žáci si osvojují odbornou terminologii. Výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, internetem. Vyučující kontroluje a opravuje práci žáků, dbá na správné vyjadřování.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnotí se průběžně jak produktivní, tak i receptivní dovednosti. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocení zvládnutí gramatických struktur je jen dílčí krok k výše uvedeným cílům. Většinou se hodnotí zvládnutí jednotlivých částí lekce, pak celé lekce, následuje souhrnné opakování za jednotlivá pololetí (např. formou krátkého písemného projevu, gramatického testu). Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.

Přínos předmětu k realizaci průřezových témat

Cizojazyčné vzdělávání napomáhá k rozvíjení komunikativních schopností, poznávání cizího jazyka je podstatným nástrojem poznání mateřského jazyka a prostřednictvím řeči poznání sebe sama, rozvíjí se personální kompetence. Jazykové prostředky jsou efektivně doplňovány moderními informačními a komunikačními technologiemi. Poznávání hodnot jiných zemí a jejich srovnávání s vlastním státem zvyšuje i občanské kompetence. Součástí jazykové přípravy je i téma *Člověk ve světě práce*, jazykové schopnosti zvyšují šance při uplatnění na trhu práce. Sociální kompetence se upevňují v rámci práce ve dvojicích nebo menších skupinách. Další klíčovou kompetencí v ruském jazyce je vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji. Předmětem se prolínají průřezová témata:

- *Člověk v demokratické společnosti* - součástí výuky jsou i témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (volný čas, kultura, tradice a zvyklosti, realie ČR a Ruska).
- *Člověk a digitální svět* – žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací
- *Člověk a životní prostředí* – vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí

Ročník: 1.	1 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Jazykové prostředky

Žák:

- získává základní poučení o přízvuku,
- používá správnou intonaci tázacích a oznamovacích vět,
- zvládne všechna písmena abebuky,
- správně používá zápor u sloves,
- napíše a používá základní číslovky,
- časuje některá slovesa v přítomném čase,
- používá správné tvary osobních zájmen, přivlastňovacích zájmen,
- správně používá ve větách některé odlišnosti od češtiny.

Učivo:

- 1.1 Intonace a přízvuk
- 1.2 Psaní písmen abebuky
- 1.3 Zápor u sloves
- 1.4 Základní číslovky
- 1.5 Časování sloves v přítomném čase
- 1.6 Osobní zájmena
- 1.7 Přivlastňovací zájmena
- 1.8 Slovesa se změnou kmenové souhlásky

1.9 Věty typu mám - nemám

2. Běžná konverzační témata**Žák:**

- používá známé zdvořilostní fráze,
- představí sebe nebo druhou osobu,
- domluví si telefonicky setkání,
- odpovídá na dotazy o rodině (rodinné vztahy, kde pracuje apod.),
- přijme nebo odmítne pozvání do kina, divadla,
- informuje spolužáky a učitele o svém týdenním programu.,

Učivo:

- 2.1 Pozdravy při setkání a loučení
- 2.2 Představování
- 2.3 Telefonický rozhovor
- 2.4 Rodina
- 2.5 Pozvání do kina
- 2.6 Týdenní program

3. Odborná konverzační témata**Žák:**

- pojmenuje základní druhy vybavení kuchyně,
- zeptá se, jak se vybavení řekne rusky,
- vytvoří panel s vybraným sortimentem vybavení kuchyně.,

Učivo:

- 3.1 Druhy vybavení kuchyně
- 3.2 Popis obrázků

4. Procvičování a opakování

Ročník: 2.

1 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence**1. Jazykové prostředky****Žák:**

- používá řadové číslovky,
- používá některé slovesné vazby odlišné od češtiny,
- utvoří minulý čas sloves,
- vyskloňuje zájmena kdo, co,
- skloňuje tvrdá, měkká podstatná jména,
- všimá si rozdílu při skloňování životných a neživotných podstatných jmen,
- správně používá přízvuk u některých sloves.
- používá infinitivní konstrukce

Učivo:

- 1.1 Psaní řadových číslovek
- 1.2 Vyjadřování data
- 1.3 Slovesné vazby odlišné od češtiny

- 1.4 Minulý čas
 - 1.5 Vykání v minulém čase
 - 1.6 Skloňování podstatných jmen v jednotném čísle
 - 1.7 Životná a neživotná podstatná jména
-

2. Běžná konverzační témata

Žák:

- *stručně pohovoří o zájmové činnosti,*
- *odpoví na seznamovací inzerát,*
- *správně napíše adresu,*
- *stručně popíše školní budovu,*
- *krátce pohovoří o průběhu studia, předmětech, známkách a rozvrhu hodin,*
- *dokáže pomocí jednoduchých frází informovat a získat informace o městě, dopravních prostředcích,*
- *zvládá krátké dotazy a odpovědi při nakupování.*

Učivo:

- 2.1 Zájmová činnost
 - 2.2 Odpověď na seznamovací inzerát
 - 2.3 Škola, školní vzdělání
 - 2.4 Orientace ve městě
 - 2.5 Nakupování
-

3. Odborná konverzační témata

Žák:

- *pojmenuje základní činnosti v kuchyni a v restauraci,*
- *seznáme se základy obchodní korespondence,*
- *vede jednoduchý dialog s hostem a vedoucím kuchyně,*
- *zeptá se na přání zákazníka a poradí mu při výběru z jídelního lístku.*

Učivo:

- 3.1 Typy činnosti v restauraci a v kuchyni
 - 3.2 Základy obchodní korespondence
 - 3.3 Dialogy v kuchyni a v restauraci
-

4. Procvičování a opakování

Ročník: 3.

1 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Jazykové prostředky

Žák:

- *získá informace o nesklonných podstatných jménech,*
- *skloňuje podstatná jména v jednotném a množném čísle,*

- *dovede vyjádřit možnost, nemožnost, zákaz,*
- *dokáže provést srovnání,*
- *seznámí se s některými předložkovými vazbami,*
- *časuje některá nepravidelná slovesa*

Učivo:

- 1.1 Nesklonná podstatná jména
 - 1.2 Skloňování podstatných jmen
 - 1.3 Vyjádření možnosti, nemožnosti a zákazu
 - 1.4 Srovnání
 - 1.5 Vazby podstatných jmen s předložkami
 - 1.6 Časování nepravidelných sloves
-

2. Běžná konverzační témata

Žák:

- *seznámí se z největšími městy Ruska,*
- *dokáže stručně vyprávět o pamětihodnostech Prahy.*
- *napiše vlastní strukturovaný životopis.*

Učivo:

- 2.1 Moskva a Petrohrad
 - 2.2 Praha a její památky
 - 2.3 Strukturovaný životopis
-

3. Odborná konverzační témata

Žák:

- *napiše objednávku na daný sortiment zboží do kuchyně,*
- *vytvoří inzerát na téma "Hledám zaměstnání" a odpoví na něho,*
- *sestaví denní menu v jazyce ruském,*
- *pojmenuje v jazyce ruském vybrané speciality ruské a české kuchyně.*

Učivo:

- 3.1 Objednávka sortimentu zboží
 - 3.2 Inzerát
 - 3.3 Denní menu
 - 3.4 Speciality ruské a české kuchyně
-

4. Procvičování a opakování

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník**Týdně hodin za studium:** 3**Forma vzdělávání:** denní studium**Platnost:** od 1. 9. 2025**Cíle vzdělávacího předmětu**

Cílem výuky v občanském základu je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat se manipulovat. Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva

Učivo je zaměřeno na to, aby byli žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Žáci se seznamují s podstatou právního státu a právní spravedlnosti, se soustavou právních institucí a jejich fungováním. Dále se seznamují s potřebným právním minimem pro soukromý a občanský život.

Dále jsou žáci vybaveni základními občanskými vědomostmi o nejvýznamnějších etapách historie našeho státu a jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, plánovat svou profesní kariéru, jsou seznámeni se sociální politikou státu. Žáci jsou vybaveni základními občanskými vědomostmi. Seznámí se s podstatou a funkcemi státu, základními principy demokracie.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Člověk ve společnosti 2. Člověk a právo
2. ročník	1. Česká republika, Evropa a soudobý svět 2. Člověk a hospodářství
3. ročník	1. Člověk jako občan v demokratickém státě

Pojetí výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných

vystoupeních.

Na konci každého tématického celku se zařazuje didaktický test. Součástí hodnocení je i příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).

Hodnotí se aktivní přístup a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

Realizace klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata.

Personální kompetence – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

Sociální kompetence – žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolů, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů – dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.

Komunikace k pracovnímu uplatnění – seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

Realizace průřezových témat

Člověk jako občan v demokratickém státě – žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.

Člověk ve společnosti – žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.

Ročník: 1.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Člověk v lidském společenství

Žák:

- *popíše strukturu současné české společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického; dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří;*
- *objasní na konkrétních příkladech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit;*
- *vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit;*
- *vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami;*
- *objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě;*
- *popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady;*
- *vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována.*

Učivo

- 1.1 Lidské společnost, současná česká společnost, společenské vrstvy, elity
- 1.2 Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
- 1.3 Sociální role – komunita, sousedství, dav, publikum, veřejnost
- 1.4 Základní sociální útvary – soulad s RVP
- 1.5 Sociální nerovnost a chudoba v současné
- 1.7 Mezilidské vztahy – komunikace
- 1.8 Pravidla slušného chování – etiketa, bonton
- 1.9 Multikulturní společnost a její problémy
- 1.10 Většina a menšina ve společnosti
- 1.11 Rasy, etnika, národy, národnosti, majorita a minority. Klady vzájemného obohacování a problémy soužití, migrace, emigranti, azylanti
- 1.12 Postavení mužů a žen ve společnosti
- 1.13 Rodina a její význam, partnerské vztahy
- 1.14 Lidské hodnoty, smysl života- soulad
- 1.15 Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus a terorismus

2. Člověk a právo

Žák:

- *objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů,*
- *popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod.,*
- *vyhledá příslušnou právní instituci a pomoc při řešení konkrétního problému,*
- *objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost,*
- *popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva,*
- *vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost,*
- *vysvětlí význam trestu,*
- *vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení,*
- *na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení,*
- *aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání,*
- *na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly.*

Učivo:

- 2.1 Právo a spravedlnost, právní řád
- 2.2 Soustava soudů, právnícká povolání

- 2.3 Právo a mravní odpovědnost v běžném životě
- 2.4 Vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu
- 2.3 Trestní právo
- 2.4 Trestní řízení, orgány činné v trestním řízení
- 2.5 Kriminalita dětí a mládeže
- 2.6 Rodinné právo
- 2.7 Náhradní rodinná péče
- 2.8 Pracovní právo
- 2.9 Občanské právo – majetkové vztahy
- 2.10 Občanské právo – dědění, odpovědnost za škodu atp.
- 2.11 Ochrana spotřebitele

Ročník: 2.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Česká republika, Evropa a soudobý svět

Žák:

- *popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice,*
- *vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa,*
- *na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jenž u nás vládl, označit za demokratický,*
- *vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939-1945,*
- *orientuje se v historii české státnosti a jejích ohroženích v moderních dějinách,*
- *charakterizuje cíle a význam OSN, EU a NATO,*
- *vysvětlí postavení ČR v Evropě a ve světě,*
- *rozumí významu státní suverenity,*
- *na konkrétních případech popíše rysy globalizace a globální problémy soudobého světa.*

Učivo:

- 1.1 Podstata státu, vznik, typy, národy a státnost
- 1.2 Významné mezníky, události, tradice a osobnosti moderní české a čs. státnosti:
- 1.3 ČR a její sousedé
- 1.4 Státní symboly a státní svátky
- 1.5 Současná ČR a její členství v mezinárodních organizacích
- 1.6 Evropská integrace
- 1.7 Soudobý svět a Evropa: civilizační sféry a světová náboženství; velmoci, vyspělé státy a rozvojové země; ohniska konfliktů v soudobém světě
- 1.8 Obranná politika ČR, NATO
- 1.9 Rozdělení současného světa
- 1.10 Role OSN ve světové politice
- 1.11 Válečné konflikty na konci 20. století
- 1.12 Ohniska napětí v současnosti
- 1.13 Vymezení globálních problémů lidstva
- 1.14 Ekologické problémy a poruchy
- 1.15 Ekologické problémy a jejich řešení
- 1.16 Globalizace a její důsledky

2. Člověk a hospodářství

Žák:

- orientuje se v základních ekonomických pojmech,
- charakterizuje hotovostní a bezhotovostní platební styk,
- sestaví fiktivní rodinný rozpočet,
- ví, kam se obrátit o pomoc při ztrátě zaměstnání,
- je seznámen se způsobem nabývání majetku, ochrany majetku a ukládání peněz,
- dokáže plánovat svou profesní kariéru.

Učivo:

- 2.1 Hospodářský život rodiny, rodinný rozpočet
- 2.2 Nabývání majetku a jeho zabezpečení
- 2.3 Sociální politika státu
- 2.4 Daně
- 2.5 Trh práce, profesní kariéra
- 2.6 Mezinárodní ekonomika

Ročník: 3.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Člověk jako občan v demokratickém státě

Žák:

- vysvětlí zákonný postup vedoucí k získání českého státního občanství, ví jaká práva a povinnosti z občanství vyplývají,
- charakterizuje demokratický stát,
- popíše český politický systém,
- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb,
- chápe lidská práva,
- vyvodí na příkladech dění v ČR nebo ve světě, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem,
- je seznámen s možnou manipulací zpravodajstvím, komentáři, reklamou atp.

Učivo:

- 1.1 Základní hodnoty a principy ústavní demokracie
- 1.2 Lidská práva a jejich porušování
- 1.3 Práva dětí
- 1.4 Politický systém ČR
- 1.5 Ústava ČR
- 1.6 Parlament a jeho pravomoci
- 1.7 Vláda, její pravomoci
- 1.8 Prezident
- 1.9 Politika a politické strany
- 1.10 Volby a volební systémy
- 1.11 Struktura veřejné správy
- 1.12 Obecní a krajská samospráva
- 1.14 Postavení národnostních menšin
- 1.17 Role médií ve společnosti
- 1.18 Reklama
- 1.19 Politický radikalismus
- 1.20 Totalitní ideologie



1.24 Boj za svobodu a lidská práva
1.25 Svoboda a její hranice

MATEMATIKA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Týdně hodin za studium: 4

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

Matematika na střední škole navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání.

V oborech vzdělání se zvýšenými nároky na matematické vzdělávání rozšíří škola ve svém školním vzdělávacím programu matematické vzdělávání v souladu s potřebami oboru.

Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Charakteristika učiva

Učivo je zpracováno pro dotaci 4 hodiny týdně za studium. Obsah učiva směřuje k tomu, aby žák dovedl aplikovat matematické poznatky a postupy, číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů a účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh.

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematicčnost a preciznost při práci.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Operace s čísly2. Číselné a algebraické výrazy3. Řešení rovnic a nerovnic
2. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Funkce2. Goniometrie a trigonometrie3. Planimetrie
3. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Stereometrie2. Pravděpodobnost v praktických úlohách3. Práce s daty v praktických úlohách

Pojetí výuky

Základní organizační formou vyučování je vyučovací hodina, podle typu vyučovací hodiny lze volit různé vyučovací metody:

- *slovní výklad* – vzhledem k náročnosti předmětu je výklad učitele nezastupitelný,

- *problémové vyučování* – učitel formuluje problém a vhodně volenými otázkami vede žáky k tomu, aby na základě svých vědomostí postupně přecházeli k novým pojmům, pravidlům a způsobům řešení, aby byli schopni využít odkryté pojmy a postupy i v dalších předmětech,
- *autodidaktická metoda* – samostudium, lze využít u jednoduššího učiva, podporuje práci žáků s učebnicemi, sbírkami, tabulkami,
- *samostatná práce* – práce žáků s učebním materiálem doma i ve vyučování; důležitá je motivace, do výuky jsou zařazovány příklady, jejichž rychlé vyřešení a předvedení bude hodnoceno známkou.

Součástí výuky jsou pololetní písemné práce. V jednotlivých ročnících je to v každém pololetí jedna písemná práce v rozsahu jedné vyučovací hodiny.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáka je v souladu s klasifikačním řádem školy, vychází z pětistupňového hodnocení a opírá se o tyto základní ukazatele:

- známky z pololetních písemných prací - musí být povinně napsány, v případě absence musí být doplněny; hodnocení těchto prací vychází z následujícího bodového systému:

Hodnocení	Procento úspěšnosti
výborný	100-90
chvalitebný	89-70
dobrá	69-50
dostatečný	49-30
nedostatečný	29-0

- malé desetiminutové prověrky – zahrnují jen krátký úsek učiva
- aktivní přístup při samostatném řešení zadaného úkolu, výsledky ústního zkoušení

Realizace průřezových témat

Člověk a životní prostředí – přínos matematiky k tomuto tématu spočívá v zařazování slovních úloh, které dokumentují jednotlivé problémy životního prostředí (energetické zdroje, vliv dopravy na životní prostředí, ochrana lesních porostů i ohrožených živočišných druhů, apod.). Tyto úlohy vhodně využívají údaje různých statistických výzkumů se vztahem k životnímu prostředí, tím k němu pomáhají utvářet kladný vztah a vybízí k nutnosti jeho ochrany.

Člověk a svět práce – žák si studiem matematiky vytváří reálnou představu nejen o svých schopnostech, ale také o využití svých znalostí ve svém budoucím povolání, případně o svých možnostech dalšího studia.

Informační a komunikační technologie – učivo matematiky vede žáka k využití prostředků výpočetní techniky pro vyhledávání informací, zpracování a prezentaci dat, a to i v grafické podobě.

Ročník: 1.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence**1. Operace s čísly****Žák:**

- provádí aritmetické operace v R ;
- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;
- používá různé zápisy reálného čísla;
- zaokrouhluje reálné číslo;
- zapíše a znázorní interval;
- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);
- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;
- řeší praktické úlohy z oboru vzdělání s využitím trojčlenky a procentového počtu;
- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem;
- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;
- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok;
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.

Učivo:

- 1.1 Číselný obor R
- 1.2 Aritmetické operace v číselných oborech R
- 1.3 Intervaly jako číselné množiny
- 1.4 Operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
- 1.5 Různé zápisy reálného čísla
- 1.6 Užití procentového počtu
- 1.7 Mocniny s celočíselným mocnitelem
- 1.8 Odmocniny
- 1.9 Základy finanční matematiky
- 1.10 Slovní úlohy

2. Číselné a algebraické výrazy**Žák:**

- provádí operace s číselnými výrazy;
- určí definiční obor lomeného výrazu;
- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;
- rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;
- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;
- na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;
- interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k oboru vzdělání;
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.

Učivo:

- 2.1 Číselné výrazy
- 2.2 Mnohočleny
- 2.3 Lomené výrazy
- 2.4 Algebraické výrazy
- 2.5 Definiční obor lomeného výrazu
- 2.6 Slovní úlohy z praxe

3. Řešení rovnic a nerovnic

Žák:

- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R ;
- řeší v R soustavy lineárních rovnic;
- řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;
- vyjádří neznámou ze vzorce;
- užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.

Učivo:

- 3.1 Lineární rovnice s jednou neznámou
- 3.2 Lineární nerovnice s jednou neznámou
- 3.3 Soustavy lineárních rovnic a nerovnic
- 3.4 Rovnice s neznámou ve jmenovateli
- 3.5 Úpravy rovnice
- 3.6 Vyjádření neznámé ze vzorce
- 3.7 Slovní úlohy

Ročník: 2.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Funkce

Žák:

- dle funkčního předpisu sestavuje tabulky a grafy funkcí;
- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;
- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;
- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;
- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;
- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí;
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.

Učivo:

- 1.1 Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce
- 1.2 Vlastnosti funkce
- 1.3 Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce
- 1.4 Slovní úlohy

2. Goniometrie a planimetrie

Žák:

- užívá pojmy úhel a jeho velikost;
- vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci \sin , \cos , tg ;
- určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru;
- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku;
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.

Učivo:

- 2.1 Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
- 2.2 Trigonometrie pravouhlého trojúhelníku
- 2.3 Slovní úlohy

3. Planimetrie**Žák:**

- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka;
- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků;
- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty;
- graficky rozdělí úsečku v daném poměru;
- graficky změní velikost úsečky v daném poměru;
- určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;
- určí obvod a obsah kruhu;
- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;
- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;
- užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.

Učivo

- 3.1 Planimetrické pojmy
- 3.2 Polohové vztahy rovinných útvarů
- 3.3 Metrické vlastnosti rovinných útvarů
- 3.4 Trojúhelníky
- 3.5 Kružnice, kruh a jejich části
- 3.6 Rovinné útvary – konvexní a nekonvexní
- 3.7 Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky
- 3.8 Složené útvary

Ročník: 3.	2 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 64 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Stereometrie**Žák:**

- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;
- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;
- určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;

- *charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části;*
- *určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;*
- *využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;*
- *aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;*
- *užívá a převádí jednotky objemu;*
- *využívá znalosti planimetrie ve stereometrii,*
- *řeší stereometrické úlohy motivované praxí,*
- *při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.*

Učivo:

- 1.1 Polohové vztahy prostorových útvarů
 - 1.2 Metrické vlastnosti prostorových útvarů
 - 1.3 Tělesa a jejich síť
 - 1.4 Složená tělesa
 - 1.5 Výpočet povrchu a objemu těles, složených těles
-

2. Pravděpodobnost v praktických úlohách**Žák:**

- *užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;*
- *určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;*
- *při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.*

Učivo:

- 2.1 Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu
 - 2.2 Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev
 - 2.3 Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
-

3. Práce s daty v praktických úlohách**Žák:**

- *užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;*
- *porovnává soubory dat;*
- *interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech, tabulkách;*
- *určí aritmetický průměr;*
- *určí četnost a relativní četnost znaku;*
- *čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji,*
- *při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.*

Učivo:

- 3.1 Statistický soubor a jeho charakteristika
- 3.2 Četnost a relativní četnost znaku
- 3.3 Aritmetický průměr
- 3.4 Statistická data v grafech a tabulkách

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Forma vzdělávání: denní studium
Platnost: od 1. 9. 2025

Týdně hodin za studium: 1

Cíle vzdělávacího předmětu

Ekologie a biologie je součástí přírodovědného vzdělávání, které se dále doplňuje v chemii a ve fyzice. Výuka navazuje na poznatky získané na základní škole a dále je rozvíjí. Obecným cílem vzdělávání je hlubší a komplexní pochopení přírodních zákonitostí a formování pozitivního vztahu k přírodě.

Vlastním cílem je získání informací:

- o vlivu činnosti člověka na neživé a živé složky životního prostředí
- o globálních ekologických problémech
- o vlivu prostředí na zdraví člověka
- o naléhavé nutnosti ochrany životního prostředí.

V žácích se posiluje citový a hodnotový vztah k přírodě a vědomí sounáležitosti s přírodou a nutnost prosazovat myšlenku trvale udržitelného rozvoje.

Charakteristika učiva

Obsahem vyučovacího předmětu ekologie a biologie jsou tři základní celky: základy biologie, ekologie, člověk a životní prostředí. Poznatky z jednotlivých celků se vzájemně prolínají a postupně doplňují.

Žáci se učí pracovat s učebnicemi, časopisy, internetem. Také se učí informace samostatně vyhledávat, zpracovávat a srovnávat a vytvářet si vlastní názor. Důraz je kladen na řešení problémů a na schopnosti aplikovat teoretické poznatky.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Základy biologie 2. Ekologie 3. Člověk a životní prostředí

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku jednu hodinu týdně. Ve výuce se uplatňuje forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků. K názornosti přispívá využívání audiovizuální techniky. Funkční gramotnost rozvíjí práce s textovým materiálem.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu. Hodnotí se odborné znalosti, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy, logické myšlení, forma vyjadřování, vystupování. Písemné hodnocení vyplývá z testů nebo otevřených úloh. Hodnotí se samostatné domácí práce, referáty, aktivita při vyučování.

Realizace průřezových témat

Člověk a přírodní prostředí – ekologie a biologie pomáhá pochopit význam přírody a životního prostředí pro člověka a nezbytnost jeho zachování pro příští generace. Tím významně posiluje vědomí žáků o nutnosti prosazovat myšlenku trvale udržitelného rozvoje.

Žáci se seznamují s antropogenními vlivy na životní prostředí a zdraví člověka:

- vliv průmyslu - rizika úniku nebezpečných látek,
- vliv zemědělství – používání průmyslových hnojiv, pesticidů, pohonných látek,
- působení skleníkových plynů a freonů,
- vliv dopravy,
- vliv těžby přírodních surovin,
- produkce odpadů – recyklace atd.

Člověk a digitální svět - žáci jsou vedeni k tomu, aby se naučili:

- získávat informace z různých zdrojů,
- zaujímat vlastní postoj k informacím,
- vyhodnocovat jejich objektivnost,
- zpracovávat informace.

Ročník: 1.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Základy biologie

Žák:

- *charakterizuje vznik a vývoj života na Zemi,*
- *popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života,*
- *porovná různé typy buněk,*
- *vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých organismů,*
- *uvede základní skupiny organismů a porovná je,*
- *uvede základní znaky života,*
- *popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody,*
- *charakterizuje orgánové soustavy, které zajišťují příjem a výdej látek mezi organismem a prostředím,*
- *hodnotí prostředí z hlediska jeho vlivu na zdraví člověka,*
- *vysvětlí význam zdravého životního stylu.*

Učivo:

- 1.1 Vznik a vývoj života na Zemi
 - 1.2 Stavba a funkce buněk, typy buněk
 - 1.3 Rozmanitost organismů a jejich charakteristika
 - 1.4 Základní znaky života
 - 1.5 Vývoj vztahu člověka k prostředí
 - 1.6 Podstata vztahu člověka a prostředí
 - 1.7 Vliv prostředí na lidský organismus
 - 1.8 Zdraví a nemoc
 - 1.9 Ochrana zdraví
-

2. Ekologie

Žák:

- vysvětlí význam ekologie,
- uvede základní obory ekologie,
- charakterizuje abiotické a biotické podmínky života,
- charakterizuje základní vztahy mezi organismy,
- uvede příklad ekosystému,
- popíše stavbu a funkce ekosystému,
- uvede příklad potravního řetězce,
- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického,
- charakterizuje různé typy krajiny.

Učivo:

- 2.1 Význam ekologie, obory ekologie
 - 2.2 Vztahy mezi organismem a prostředím
 - 2.3 Abiotické a biotické podmínky života
 - 2.4 Stavba a funkce ekosystémů
 - 2.5 Biosféra a její rozmanitost, oběh látek v přírodě
-

3. Člověk a životní prostředí

Žák:

- charakterizuje jednotlivé složky životního prostředí člověka,
- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí,
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a posoudí vliv jejich využívání na životní prostředí,
- popíše způsoby nakládání s odpady,
- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě
- uvede znečišťovatele životního prostředí ve svém okolí,
- charakterizuje globální ekologické problémy na Zemi,
- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu,
- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí,
- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí,
- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí,
- navrhne řešení konkrétního environmentálního problému.

Učivo:

- 3.1 Charakteristika životního prostředí člověka
- 3.2 Změny v životním prostředí člověka
- 3.3 Přírodní zdroje a jejich využívání
- 3.4 Způsoby likvidace odpadů
- 3.5 Ohrožování základních složek biosféry
- 3.6 Globální ekologické problémy
- 3.7 Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí
- 3.8 Zásady trvale udržitelného rozvoje
- 3.9 Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Forma vzdělávání: denní studium
Platnost: od 1. 9. 2025

Týdně hodin za studium: 1

Cíle vzdělávacího předmětu

Chemie je součástí přírodovědného vzdělávání, které se dále doplňuje ve fyzice, biologii a ekologii. Výuka chemie navazuje na poznatky získané na základní škole a dále je rozvíjí. Obecným cílem vzdělávání je doplnit a rozšířit poznatky o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě.

Vlastním cílem je naučit žáky správně používat základní chemické pojmy, chemické názvosloví, terminologii, pracovat s chemickými rovnicemi, veličinami a jednotkami. Poznat vlastnosti a používání běžných chemických látek, jejich vliv na zdraví člověka a životní prostředí.

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz na přesné a logicky správné vyjadřování, na obhajování výsledků své práce i svého názoru, na schopnost přijmout kritiku a poučit se z ní. Žáci se učí využívat informační a komunikační média a posuzovat věrohodnost informací, věcně a srozumitelně je zpracovávat a prezentovat.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s učivem ve fyzice, ekologii, biologii a matematice.

Charakteristika učiva

Obsahem vyučovacího předmětu chemie jsou čtyři základní celky: obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie a biochemie. Poznatky z jednotlivých celků se vzájemně prolínají a postupně doplňují.

Žáci se učí pracovat s učebnicemi, časopisy, internetem. Také se učí informace samostatně vyhledávat, zpracovávat a srovnávat a vytvářet si vlastní názor. Důraz je kladen na řešení problémů a na schopnosti aplikovat teoretické poznatky.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků	
1. ročník	1.	Obecná chemie
	2.	Anorganická chemie
	3.	Organická chemie
	4.	Biochemie

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku jednu hodinu týdně. Ve výuce se uplatňuje forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků. K názornosti přispívá využívání audio- vizuální techniky, modelů v organické chemii. Funkční gramotnost rozvíjí práce s textovým materiálem.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu. Hodnotí se odborné znalosti, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy, logické myšlení, forma vyjadřování, vystupování. Písemné hodnocení vyplývá z testů nebo otevřených úloh. Hodnotí se

samostatné domácí práce, referáty, aktivita při vyučování.

Realizace průřezových témat

Člověk a přírodní prostředí - chemie pomáhá pochopit význam přírody a životního prostředí pro člověka a nezbytnost jeho zachování pro příští generace. Tím významně posiluje vědomí žáků o nutnosti prosazovat myšlenku trvale udržitelného rozvoje.

Žáci se seznamují s antropogenními vlivy na životní prostředí a zdraví člověka:

- vliv průmyslu - rizika úniku nebezpečných látek,
- vliv zemědělství – používání průmyslových hnojiv, pesticidů, pohonných látek,
- působení skleníkových plynů a freonů,
- vliv dopravy,
- vliv těžby přírodních surovin,
- produkce odpadů – recyklace atd.

Člověk a digitální svět - žáci jsou vedeni k tomu, aby se naučili:

- získávat informace z různých zdrojů,
- zaujímat vlastní postoj k informacím,
- vyhodnocovat jejich objektivnost,
- zpracovávat informace.

Ročník: 1.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Obecná chemie

Žák:

- rozlišuje látky z hlediska skupenství, původu a složení,
- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek,
- popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi,
- popíše stavbu atomu,
- rozlišuje pojmy prvek a sloučenina,
- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin,
- vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí,
- provádí jednoduché chemické výpočty,
- vysvětlí rozdíl mezi disperzní soustavou a roztokem,
- charakterizuje roztok a vyjádří jeho složení,
- zná význam periodické soustavy prvků a popíše umístění kovů, polokovů a nekovů,
- popíše vznik chemické vazby.

Učivo:

- 1.1 Klasifikace látek
- 1.2 Chemické látky a jejich vlastnosti
- 1.3 Složení a struktura chemických látek
- 1.4 Chemické prvky a sloučeniny
- 1.5 Chemické rovnice
- 1.6 Chemické výpočty

- 1.7 Disperzní soustavy a roztoky
 - 1.8 Periodická soustava prvků
 - 1.9 Chemická vazba
-

2. Anorganická chemie

Žák:

- *tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin,*
- *popíše vlastnosti anorganických látek,*
- *charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě,*
- *posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.*

Učivo:

- 2.1 Oxidační číslo, názvosloví oxidů, hydroxidů, kyselin a solí
 - 2.2 Vybrané nekovy a anorganické sloučeniny
 - 2.3 Vybrané kovy
-

3. Organická chemie

Žák:

- *charakterizuje složení a vlastnosti organických látek,*
- *jmenuje látky, které patří mezi organické sloučeniny,*
- *charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty,*
- *tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy,*
- *uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.*

Učivo:

- 3.1 Charakteristika organických sloučenin, jejich složení a vlastnosti
 - 3.2 Vlastnosti atomu uhlíku
 - 3.3 Klasifikace organických sloučenin
 - 3.4 Klasifikace uhlovodíků
 - 3.5 Deriváty uhlovodíků – alkoholy, aldehydy, ketony, karboxylové kyseliny
-

4. Biochemie

Žák:

- *chápe biochemii jako nauku o složení živých organismů a dějích, které v nich probíhají,*
- *charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny,*
- *popíše vybrané biochemické děje,*
- *charakterizuje složení, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek.*

Učivo:

- 4.1 Chemické složení živých organismů a základní biochemické děje
- 4.2 Lipidy
- 4.3 Sacharidy
- 4.4 Bílkoviny
- 4.5 Biokatalyzátory

Obor: 65-51-H/01 – Kuchař-číšník

Týdně hodin za studium: 1

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

Vyučování fyziky má žáky přivést k hlubšímu porozumění světu, ve kterém žijí, zejména k pochopení přírodních jevů a souvislostí mezi nimi. Žáci se učí využívat fyzikální poznatky v běžném každodenním životě, ale i v praxi v rámci své vlastní odbornosti. Důležitým cílem fyzikálního vzdělávání je nejen získat určité vědomosti, ale také učit se klást otázky a hledat na ně odpovědi, učit se analytickému přístupu k řešení problémů. Protože fyzika se zabývá především světem přírody okolo nás, je cílem tohoto vyučovacího předmětu také probouzet úctu k efektivně fungujícímu systému přírody a jejích zákonů, do něhož jsme byli vsazeni, a z této úcty vyplývající pozitivní vztah k životnímu prostředí.

Charakteristika učiva

Vyučování fyziky je součástí přírodovědného vzdělávání společně s chemií, biologií a ekologií. Navazuje na fyzikální poznatky získané v základní škole, dále je rozvíjí a prohlubuje se záměrem získat ucelenější komplexní pohled na svět okolo nás. Pro potřeby tohoto oboru je vybrána varianta C fyzikálního vzdělávání a učí se jako samostatný předmět ve 2. ročníku jednu hodinu týdně.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
2. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Mechanika2. Termika3. Elektřina a magnetismus4. Vlnění a optika5. Fyzika atomu6. Vesmír

Pojetí výuky

Výuka probíhá především v běžné třídě formou výkladu, diskuze, praktických ukázek a demonstračních pokusů, promítání výukových videopořadů. U vhodných témat se využívá samostatná práce s internetem nebo časopisem. Součástí výuky mohou být i exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Žáky dosažené výsledky jsou hodnoceny především písemnou formou, ale i ústním zkoušením. U vhodného tématu lze hodnotit i samostatně zpracované referáty. Při hodnocení se pozitivně zohledňuje aktivní přístup žáků a schopnost prakticky aplikovat získané poznatky. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k realizaci průřezových témat a kompetencí

Občan v demokratické společnosti - rozvoj schopnosti vyslechnout názor druhého, diskutovat a dospět k řešení. *Člověk a životní prostředí* - prohlubování pozitivního přístupu k přírodě a životnímu prostředí, uvědomování si možného negativního dopadu působení člověka na přírodu i nebezpečí zneužití přírodovědného výzkumu. *Člověk a svět práce* - pochopení základního významu fyzikálního bádání pro technickou civilizaci dnešní doby a důležitosti souvislostí mezi různými obory lidské činnosti, a tedy i potřeby spolupráce mezi lidmi různého zaměření a různých profesí. *Člověk a digitální svět* - praktické používání ICT

při vyhledávání informací a zpracování referátů.

Předmět také rozvíjí kompetenci analýzy a řešení problémů. Další kompetencí, k níž předmět přispívá, je komunikativní dovednost (správná formulace myšlenek a názorů, účast v diskuzi) a práce s informacemi a komunikativními technologiemi (samostatné vyhledávání potřebných informací na internetu).

Ročník: 2.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Mechanika

Žák:

- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu,
- určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají,
- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly,
- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie,
- určí výslednici sil působících na těleso,
- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh.

Učivo:

- 1.1 Pohyby přímočaré
 - 1.2 Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace
 - 1.3 Mechanická práce a energie
 - 1.4 Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil
 - 1.5 Tlakové síly a tlak v tekutinách
-

2. Termika

Žák:

- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi,
- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny,
- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů,
- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi.

Učivo:

- 2.1 Teplota, teplotní roztažnost látek
 - 2.2 Teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
 - 2.3 Tepelné motory
 - 2.4 Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
-

3. Elektřina a magnetismus

Žák:

- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj,
- řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona,
- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN,
- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem,

- *popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice.*

Učivo:

- 3.1 Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče
 - 3.2 Elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče
 - 3.3 Magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce
 - 3.4 Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
-

4. Vlnění a optika**Žák:**

- *rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření,*
- *charakterizuje základní vlastnosti zvuku,*
- *vysvětlí negativní vliv hluku a uvede způsoby ochrany sluchu,*
- *charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích,*
- *rozliší na příkladech odraz a lom světla,*
- *vysvětlí rozdíly různých zobrazení zrcadly a čočkami,*
- *vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad,*
- *popíše význam různých druhů elektromagnetického záření.*

Učivo:

- 4.1 Mechanické kmitání a vlnění
 - 4.2 Zvukové vlnění
 - 4.3 Světlo a jeho šíření
 - 4.4 Zrcadla a čočky, oko
 - 4.5 Druhy elektromagnetického záření
-

5. Fyzika atomu**Žák:**

- *popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu,*
- *popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony,*
- *vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením,*
- *popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru.*

Učivo:

- 5.1 Model atomu, laser
 - 5.2 Nukleony, radioaktivita, jaderné záření
 - 5.3 Jaderná energie a její využití
-

6. Vesmír**Žák:**

- *charakterizuje Slunce jako hvězdu,*
- *popíše objekty ve sluneční soustavě,*
- *zná příklady základních typů hvězd.*

Učivo:

- 6.1 Slunce, planety a jejich pohyb, komety
- 6.2 Hvězdy a galaxie

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník**Týdně hodin za studium:** 3**Forma vzdělávání:** denní studium**Platnost:** od 1. 9. 2025**Cíle vzdělávacího předmětu**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev;
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obratům
- kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu jednostrannou tělesnou a duševní zátěží; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepečení;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a
- sportu a při pohybových činnostech vůbec;
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu;
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Charakteristika učiva

Hlavní důraz se klade na cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické lidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médií nucovanému 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 proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Gymnastika – akrobacie, přeskok na trampolínce 2. Atletika 3. Sportovní hry – basketbal, fotbal, florbal, basketbal 4. Bruslení, plavání, netradiční sporty, letní a zimní sportovní kurzy
2. ročník	1. Gymnastika – kruhy 2. Atletika 3. Aerobik 4. Sportovní hry – fotbal, volejbal, florbal, basketbal 5. Bruslení, plavání, netradiční sporty
3. ročník	1. Gymnastika – akrobacie, přeskok na trampolínce 2. Atletika 3. Sportovní hry – volejbal, basketbal, florbal, fotbal 4. Posilování 5. Bruslení, plavání, netradiční sporty

Pojetí výuky

V tělesné výchově převažuje individuální nebo skupinová práce s jedincem; velice důležitá je názorná ukázka učitele jednotlivých herních činností a jeho organizační schopnost při výuce. Kvalita výuky je závislá na materiální vybavenosti tělocvičny a možnostech využívání sportovišť a komerčních zařízení v okolí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků v tělesné výchově má tři základní složky:

- hodnocení vlastní aktivity žáka při hodinách; jeho přístup k pohybovým činnostem a snaze se naučit se něčemu novému
- hodnocení pohybových schopností a dovedností u konkrétního jedince; herní činnost jednotlivce atýmový herní výkon
- testování tělesné zdatnosti – motorické testy

Všechny tři složky při individuálním hodnocení jsou důležité. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka v hodinách a jeho osobní přístup k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

V tělesné výchově se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence.

Komunikativní kompetence - absolventi jsou schopni:

- komunikovat při pohybových činnostech;
- diskutovat o pohybových činnostech;

Personální a sociální kompetence - absolventi jsou připraveni:

- kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů;
- uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích;
- dokázat přijímat rady a kritiku od druhých lidí;
- nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získanými prostředky z TEV;
- jednat v rámci pravidel fair play;

- adaptovat se na různé podmínky v TEV (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost);
- zapojit se do organizace turnajů a soutěží;
- klást důraz na týmový herní výkon družstva.

Přínos předmětu k realizaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Svou aktivní účastí v hodinách je žák systematicky veden ke kolektivismu, toleranci a vzájemné spolupráci, s možností aplikace svých duševních a fyzických individualit.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden ke zdravému životnímu stylu. Prostřednictvím sportovních kurzů a hodin tělesné výchovy je u žáka vytvářen kladný vztah k životnímu prostředí a přírodě.

Člověk a svět práce

V průběhu studia se zaměřením na daný obor jsou žáci připravováni na své budoucí povolání a konkrétním cvičením jsou odstraňovány případné oslabené či namáhané části těla. Vytváříme u žáků vztah kompenzace únavy nebo oslabení z pracovní činnosti formou správného výběru pohybové aktivity.

Ročník: 1.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Gymnastika – akrobacie, přeskok na trampolínce

Žák:

- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám
- (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;
- komunikace při pohybových činnostech;
- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;
- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;
- zvládá některé ze zdravotně zaměřených cviků a relaxačních cvičení;
- uplatňuje zásady sportovního tréninku;
- vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;
- diskutuje o pohybových činnostech; rozvíjí sílu, rychlost, vytrvalost; výbušnost
- snaží se, aby cvičení bylo estetické;
- provede záchranu a pomoc při cvičeních, kde je to zapotřebí.

Učivo:

- 1.1 Technika a estetika gymnastického cvičení
 - 1.2 Záchrana a pomoc při sportovní gymnastice
 - 1.3 Akrobacie
 - 1.4 Přeskoky na trampolínce
-

2. Atletika

Žák:

- zná jednotlivé druhy běžecké abecedy;
- předvede a rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů.

Učivo:

- 2.1 Běžecká technika
- 2.2 Běh v terénu

3. Sportovní hry

Žák:

- předvede jednotlivé typy přihrávek;
- popíše jednotlivé činnosti ve fotbale a ovládá je;
- orientuje se v základních pravidlech fotbalu a basketbalu;
- ovládá herní činnosti jednotlivce, např. přihrávky, střelbu a rozskok.

Učivo:

- 3.1 Fotbal
 - 3.2 Basketbal
 - 3.3 Volejbal
-

4. Bruslení

Žák:

- zvládá základní techniky bruslení;
- orientuje se v pravidlech ledního hokeje.

Učivo:

- 4.1 Základy bruslení, lední hokej, plavání

Ročník: 2.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Gymnastika

Žák:

- dovede o pohybových činnostech diskutovat;
- dovede rozvíjet sílu, rychlost, vytrvalost;
- snaží se, aby cvičení bylo estetické;
- dovede provést záchranu a pomoc při cvičeních, kde je to zapotřebí.

Učivo:

- 1.1 Technika a estetika gymnastického projevu
 - 1.2 Záchrana a pomoc při sportovní gymnastice
 - 1.3 Kruhy – po hlavu
 - 1.4 Kruhy dosažné
 - 1.5 Hrazda
-

2. Aerobik

Žák:

- provede základní kroky a pohyby paží.

Učivo:

- 2.1 Základní kroky; pohyby paží a nohou; cvičení v různých polohách
 - 2.2 Aerobní cvičení bez náčiní
-

3. Atletika

Žák:

- *zná jednotlivé druhy běžecké abecedy, dovede je předvést;*
- *rozpozná rozdíl mezi jednotlivými typy startů.*

Učivo:

- 3.1 Běžecká technika (běžecká abeceda)
 - 3.2 Běžecké starty; sprinty
 - 3.3 Vytrvalost
-

4. Sportovní hry**Žák:**

- *zvládá základní techniky; zdokonaluje herní činnosti;*
- *orientuje se v pravidlech;*
- *ovládá herní činnosti jednotlivce, např. přihrávky, střelbu a doskok.*

Učivo:

- 4.1 Fotbal
 - 4.2 Basketbal
 - 4.3 Volejbal
 - 4.4 Florbal
-

5. Bruslení, plavání, netradiční sporty**Žák:**

- *zvládá základní techniky, zdokonaluje se;*
- *orientuje se v pravidlech*

Učivo:

- 1.1 Základy bruslení, lední hokej, plavání

Ročník: 3.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Gymnastika**Žák:**

- *snaží se, aby cvičení bylo estetické;*
- *dovede provést záchranu a pomoc při cvičeních, kde je to zapotřebí.*

Učivo:

- 1.1 Akrobacie
 - 1.2 Skoky a přeskoky
 - 1.3 Hrazda
-

2. Atletika**Žák:**

- *uplatňuje základní techniky běhu různou rychlostí;*
- *osvojuje si techniku běhu kolíkem a předávkou;*
- *zjišťuje a rozvíjí dynamickou sílu u vrhu koulí.*

Učivo:

- 2.1 Běžecká technika
- 2.2 Sprinty od 30 m do 100 m

- 2.3 Fartlek
 - 2.4 Štafetový běh (držení kolíku, předávka)
 - 2.5 Vrh koulí
-

3. Sportovní hry

Žák:

- *samostatně řeší herní situace;*
- *předvádí jednotlivé typy střelby;*
- *dodržuje základní pravidla fotbalu;*
- *participuje na týmových herních činnostech družstva;*
- *provádí nacvičené herní dovednosti a uplatňuje ve hře;*
- *rozlišuje jednání fair play od nesportovního chování;*
- *realizuje při hře nacvičení útočné a obranné činnosti;*
- *zdokonaluje techniku a taktiku hry.*

Učivo:

- 3.1 Fotbal
 - 3.2 Volejbal
 - 3.3 Florbal
 - 3.4 Košíková
-

4. Posilování

Žák:

- *používá základní rozcvičení organismu před pohybovou činností;*
- *používá jednotlivé typy strojů, rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat;*
- *určuje zdravotně vhodné a nevhodné návyky;*
- *volí správnou techniku cviků;*
- *samostatně sestavuje kondiční program.*

Učivo:

- 4.1 Cvičení na posilovacích strojích
 - 4.2 Kruhový trénink
 - 4.3 Sériový trénink
 - 4.4 Posilování problémových partií
-

5. Bruslení, plavání, netradiční sporty

Žák:

- *zvládá základní techniky, zdokonaluje se;*
- *orientuje se v pravidlech*

Učivo:

- 5.1 Základy bruslení, lední hokej, plavání

INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Týdně hodin za studium: 3

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

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

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

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

Charakteristika učiva

Učivo předmětu Informatika je členěno do čtyř základních okruhů. Žáci jsou vzděláváni v oblasti digitálních technologií, tvorby, testování a provozu softwaru, zpracování dat, informací a modelování a také informačních systémů. Práce se základním programovým vybavením a se specializovanými programy. Většina učiva navazuje na základy položené na základní škole, žáci by však měli získat dovednosti, které jim umožní využívat všechny možnosti, které jim informatické vzdělávání nabízí. Důraz je kladen na znalosti využitelné v oboru.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Digitální technologie, Hardware, Software 2. Počítačové sítě a síťové služby 3. Bezpečnost v digitálním prostředí
2. ročník	1. Data, informace a modelování 2. Informační systémy
3. ročník	1. Tvorba, testování a provoz softwaru 2. Tvorba a vývoj programu 3. Testování, běh a provoz programů

Pojetí výuky

Vyučovací předmět Informatika má převážně všeobecně vzdělávací charakter. Předmět je zařazen do všech ročníků s hodinovými dotacemi. Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Látka je předváděna učitelem většinou na konkrétním příkladu, kdy žáci postupují společně s učitelem. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Každý žák řeší zadané úkoly na svém počítači, ale některé rozsáhlejší zadání řeší žáci ve skupinách, ve kterých si rozdělí jednotlivé úkoly a naučí se spolupracovat.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků je založeno na několika formách. Vycházíme z pozorování žáka při řešení zadaných úkolů, schopnosti flexibilně řešit problémy. Teoretické znalosti jsou kontrolovány pomocí tematických testů a praktické dovednosti jsou hodnoceny na základě zpracování samostatných úkolů. Při hodnocení se klade důraz na praktické dovednosti před teoretickými znalostmi. Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy.

Realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je obeznámen s problematikou duševního vlastnictví a Autorského zákona a je tak veden k poznání, že k demokratické společnosti patří nejen práva, ale i zodpovědnost ve vztahu k druhým subjektům. S žáky je vedena diskuse o legálním a nelegálním získávání softwaru, hudby a filmů tak, aby si uvědomili rovnost mezi duševním a fyzickým vlastnictvím.

Člověk a svět práce

Žák se prakticky po celou dobu studia ICT učí využívat výpočetní techniku ve svém oboru, kde využije zejména znalostí programů kancelářských balíků (textový editor, tabulkový procesor a prezentace). Důležitá je i znalost problematiky sítí a komunikace všemi formami, které nabízí a také orientace v grafických systémech CAD. Příklady mohou čerpat z praxe.

Člověk a životní prostředí

Žáci při práci s internetem vyhledávají pro procvičení informace o pozitivních a negativních vlivech člověka a techniky na životní prostředí, tím jsou nenásilnou formou

vedení k zodpovědnosti ve vztahu k přírodě.

Člověk a digitální svět

Digitální technologie přináší řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Žáci v Informatickém vzdělávání jsou vedeni k hlubšímu porozumění principů, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení, které uplatní při řešení i neinformatických problémů. Dále ke kritickému posuzování vývoje technologií a jeho vlivu na různé aspekty života člověka, společnosti a životního prostředí; zvažování příležitosti a rizik a snažili se rizika minimalizovat.

Ročník: 1.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Digitální technologie, Hardware, Software

Žák:

- *identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano;*
- *rozumí fungování hardwaru a periferií natolik, aby je mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nové;*
- *popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly;*
- *rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy, nastavuje sdílení a zálohování dat;*
- *na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí;*
- *efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;*

Učivo:

- 1.1 Historie - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost;
 - 1.2 Současnost - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty;
 - 1.3 Periferie - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory;
 - 1.4 Souborový systém a paměťová úložiště;
 - 1.5 Operační systémy;
 - 1.6 Software - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií);
 - 1.7 Zařízení s vestavěnými systémy;
-

2. Počítačové sítě a síťové služby

Žák:

- porovná jednotlivé způsoby propojení digitálních zařízení, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna;
- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat;
- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad

Učivo:

- 2.1 Typy sítí - vlastnosti různých sítí, internet věcí;
- 2.2 Principy síťových služeb – principy fungování webu a cloudových služeb

3. Bezpečnost v digitálním prostředí**Žák:**

- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;
- s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit;
- kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;
- v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovaných systémů

Učivo:

- 3.1 Útoky na technologie – způsoby útoků, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování);
- 3.2 Sociotechnické útoky - metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, více faktorová autentizace, zálohování dat);
- 3.3 Digitální identita - elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;
- 3.4 Digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií;
- 3.5 Sledování uživatele - algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.

Ročník: 2.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Data, informace a modelování**Žák:**

- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru;
- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů;
- porovná různé příklady kódování dat a jejich použití; vysvětlí proces digitalizace a jeho úskali

- *formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model;*
- *převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému;*

Učivo:

1.1 Data a informace, interpretace dat;

1.2 Informace a množství informace v datech;

1.3 Chyby v datech;

1.4 Kódování informací a dat

1.5 Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě;

1.6 Datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video);

1.7 Model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);

2. Informační systémy

Žák:

- *vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru;*
- *vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání;*
- *formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém;*
- *navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů;*
- *navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek;*
- *otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů;*
- *vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;*

Učivo:

2.1 Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů;

2.2 Informační systémy využívané v oboru;

2.3 Ukládání a zpracování dat - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda;

2.4 Řazení a filtrování velkých dat - rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat;

2.5 Vývoj informačního systému - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu;

2.6 Návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;

Ročník: 3.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	--

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Tvorba, testování a provoz softwaru

Žák:

- *určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program;*
- *rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému*

Učivo:

- 1.1 Zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení;
 - 1.2 Rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;
 - 1.3 Pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů;
-

2. Tvorba a vývoj programu

Žák:

- *zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu;*
- *hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;*
- *používá základní programové konstrukce;*

Učivo:

- 2.1 Zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk);
 - 2.2 Základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly);
 - 2.3 Volba nástroje podle zadání úlohy, návrh programu;
-

3. Testování, běh a provoz programů

Žák:

- *sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje;*

Učivo:

- 3.1 Testování - způsoby testování programu;
 - 3.2 Druhy chyb – chybové hlášky, hlášení a evidence závad;
 - 3.3 Verze programu – instalace, aktualizace, nápověda a licence programu;
-

3. Vstupy a výstupy programu, návrh a korekce programu

Žák:

- *vysvětlí pojem vstup a výstup programu,*
- *sestaví přehledný jednoduchý program,*
- *provádí testování programu*
- *používá opakování, větvení programu a proměnné.*

Učivo:

- 3.1 Popis vstupu a výstupu programu
- 3.2 Základní principy stavby programu
- 3.3 Testování programu, opakování a větvení programu

EKONOMIKA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Týdně hodin za studium: 3

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

Cílem vyučovacího předmětu ekonomika je seznámit žáky se základními ekonomickými vztahy, pojmy a s ekonomickým prostředím, ve kterém se jako zaměstnanci, občané a případně i podnikatelé budou pohybovat. Cílem předmětu je také rozvíjet ekonomické myšlení žáků, jejich schopnost vyvozovat správné závěry a tyto prezentovat a obhájit.

Z hlediska klíčových kompetencí je důraz kladen zejména na:

- dovednost vnímat jednotlivé tematické okruhy v propojení;
- komunikativní dovednosti, které se projevují srozumitelným, souvislým a jazykově správným projevem, schopností formulovat své názory, obhájit si je a respektovat názory druhých;
- schopnost použít nabyté vědomosti v praxi a dále je rozvíjet;
- schopnost pracovat v týmu;
- uplatnění ekonomického myšlení i v osobním životě s cílem svého zabezpečení.

Výuka ekonomiky se prolíná s odbornými předměty zejména využitím odborných pojmů, konkrétních

problémových situací a uváděním příkladů z praxe. Žáci navazují na znalosti a dovednosti získané v předmětech technologie, stolničení, potraviny a výživa i na odborný výcvik. Důraz je kladen na propojení teoretického a praktického vzdělávání.

Ekonomické vzdělávání je úzce propojena s průřezovým tématem člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.

Charakteristika učiva

Učivo je strukturováno do tematických celků tak, aby žák co nejlépe pochopil ekonomické vztahy, pojmy a tržní prostředí, ve kterém se bude pohybovat. Předmět obsahuje základní učivo, jež objasňuje fungování tržní ekonomiky, národního hospodářství, podniku a jeho vybavení, podnikání a zaměřuje se také na základy účetnictví podnikatelů – fyzických osob. Žáci získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Základní ekonomické pojmy2. Základy tržní ekonomiky3. Peníze, zboží4. Trh práce
2. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Podnikání2. Podnik a jeho vybavenost3. Odměňování pracovníků
3. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Pracovně-právní vztahy2. Státní rozpočet3. Bankovníctví a pojišťovnictví

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve všech ročnících s dotací jedna hodina týdně. Výuka má být pro žáky zajímavá a stimulující. K tomu slouží využívání audiovizuální techniky. Ve výuce se uplatňují tyto metody:

- slovní výklad vyučujícího doplněný vizuálními pomůckami – formy výukových prezentací;
- metoda problémového výkladu – učitel nastoluje problém, řeší ho sám a odhaluje postupy řešení, uvádí příklady z praxe a žáci kontrolují přesvědčivost a logiku daného postupu;
- řízená diskuse – vhodně využitelná v situacích, které žáci znají z vlastní zkušenosti;
- autodidaktické metody – snaha učit žáky samostatnému studiu a práci;
- samostatná práce žáků – práce s pracovními listy nebo pracovními sešity;
- individuální konzultace s žáky.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků určuje klasifikační řád školy. Hodnotí se především hloubka porozumění ekonomickým jevům a procesům, schopnost reprodukce názorů a schopnost debatovat o učivu a prozkoušovaných jevech.

Při hodnocení výsledků vzdělávání se využívají tyto formy:

- ústní zkoušení s návazností na znalosti předcházejících tematických celků a vztahu k praxi;
- desetiminutové písemné práce zaměřené na průběžnou kontrolu znalostí;
- písemná zkoušení tematických celků;
- zjišťování úrovně znalostí prostřednictvím testů, případně kvízů;
- seminární práce v rozsahu referátů nebo skupinových prací.

Při hodnocení žáka se přihlíží ke klíčovým kompetencím a průřezovým tématům.

Přínos předmětu k realizaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výuka ekonomiky pomáhá rozvoji sociálních a osobnostních kompetencí žáků. Žák chápe ekonomické fungování společnosti, dokáže analyzovat závažné ekonomické jevy a ví, jak je ovlivňovat. Chápe důležitost uplatňování sociální spravedlnosti, politické morálky a sledování nejen osobních, ale i veřejných zájmů.

Člověk a životní prostředí

Ekonomika klade důraz na propojení environmentální výchovy a ekonomického prostředí. Trvale udržitelný rozvoj je cílem, který je důležitý pro prosperitu podnikání a celého národního hospodářství.

Člověk a svět práce

Toto téma zaujímá ve výuce ekonomiky výsadní postavení. Práce je jedním z nejdůležitějších a nejrozmanitějších vstupů, proto je jí věnována mimořádná pozornost. Ekonomika zdůrazňuje význam vzdělávání pro život a motivuje žáky k aktivnímu pracovnímu životu. Dále vede k tomu, že si žáci uvědomí dynamiku ekonomických i technologických změn v současném světě a z toho plynoucí význam profesní mobility, sebevzdělávání a celoživotního učení.

Informační a komunikační technologie

Pro výuku ekonomiky je toto téma významné, proto bude její součástí rovněž využívání práce s Internetem, s odbornými publikacemi i se samotnou výpočetní technikou.

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Základní ekonomické pojmy

Žák:

- používá a je schopen aplikovat základní ekonomické pojmy;
- chápe pojem životní úroveň;
- charakterizuje výrobní faktory a ví, co je cenou práce a kapitálu;
- na příkladu popíše dělbu práce.

Učivo:

- 1.1 Charakteristika ekonomie jako vědy
 - 1.2 Teorie potřeb
 - 1.3 Prostředky uspokojování potřeb člověka, životní úroveň
 - 1.4 Výrobní faktory
-

2. Základy tržní ekonomiky

Žák:

- na příkladu popíše fungování tržní ekonomiky;
- aplikuje vliv ceny na vývoj nabídky a poptávky;
- určí rovnovážnou cenu a množství v grafickém znázornění;
- chápe zákony trhu a uvědomuje si možnosti nedokonalého fungování trhu a s tím související zásahy státu do fungování trhu.

Učivo:

- 2.1 Trh, poptávka, nabídka
 - 2.2 Zákony trhu
 - 2.3 Tržní mechanismus
 - 2.4 Selhání trhu
-

3. Peníze, zboží

Žák:

- uvědomuje si funkci peněz a orientuje se v platebním styku;
- chápe význam inflace a její vliv na finanční politiku včetně dopadu na obyvatelstvo;
- vysvětlí pojem zboží, chápe smluvní cenu;
- orientuje se v produktech finančního a pojišťovacího trhu a vybere vhodný produkt s ohledem na své potřeby;
- vyplňuje doklady související s pohybem peněz;

Učivo:

- 3.1 Peníze, inflace
 - 3.2 Zboží
 - 3.3 Možnosti financování, platební styk
-

4. Trh práce

Žák:

- uvědomuje si dopady nezaměstnanosti na vývoj národního hospodářství;
- orientuje se v možnostech vlastního uplatnění v praxi;
- chápe význam rekvalifikace a celoživotního vzdělávání;
- dokáže vysvětlit význam zvyšování produktivity práce.

Učivo:

- 4.1 Nezaměstnanost
- 4.2 Produktivita práce

Ročník: 2.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Podnikání

Žák:

- *chápe rozdíl mezi fyzickou a právnickou osobou a dovede uvést příklady z praxe;*
- *orientuje se v možnostech podnikání;*
- *seznámí se s podmínkami živnostenského podnikání a dovede si vybrat vhodnou živnost pro vlastní podnikání;*
- *na příkladu z oboru popíše základní povinnosti podnikatele;*
- *chápe rozdíl mezi jednotlivými formami obchodních společností;*
- *je schopen se orientovat v obchodním rejstříku.*

Učivo:

- 1.1 Právní formy podnikání
 - 1.2 Živnostenské podnikání
 - 1.3 Obchodní společnosti a družstva
-

2. Podnik a jeho vybavenost

Žák:

- *rozlišuje dlouhodobý a oběžný majetek;*
- *chápe možnosti financování majetku podniku;*
- *rozlišuje náklady a výnosy podniku a jejich význam pro stanovení hospodářského výsledku;*
- *chápe význam efektivního hospodaření v podniku v souvislosti s využíváním druhotných surovin a hospodaření s odpady;*
- *seznámí se s motivačními prvky a možnostmi získávání pracovníků;*
- *orientuje se v organizační struktuře podniku, chápe význam delegování pravomocí a odpovědnosti.*

Učivo:

- 2.1 Majetek podniku
 - 2.2 Hospodaření podniku
 - 2.3 Zaměstnanci podniku
-

3. Odměňování pracovníků

Žák:

- *rozlišuje jednotlivé způsoby odměňování;*
- *řeší jednoduché výpočty mezd;*
- *orientuje se ve způsobech odvodů na sociální a zdravotní pojištění;*
- *chápe motivační funkci nenárokových pohyblivých složek mzdy ;*
- *je seznámen s nároky vyplývajícími ze zákona ohledně příplatků k základní mzdě;*
- *chápe principy zdaňování příjmů fyzických osob, je obeznámen s rozdíly zdaňování příjmů zaměstnanců a osob samostatně výdělečně činných.*

Učivo:

- 3.1 Druhy mezd
- 3.2 Pohyblivé složky mzdy
- 3.3 Zdaňování příjmů

Ročník: 3.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Pracovně-právní vztahy

Žák:

- orientuje se v možnostech vzniku pracovního poměru;
- chápe význam pracovní smlouvy jako základního dokumentu pro uzavření pracovního poměru;
- charakterizuje svá práva a povinnosti související s pracovním poměrem;
- je obeznámen s možnostmi ukončení pracovního poměru ze strany zaměstnance i zaměstnavatele;
- na příkladu z oboru popíše základní pracovní podmínky;
- porovná rozdíl mezi odpovědností za škodu ze strany zaměstnance a zaměstnavatele;
- je schopen se orientovat na trhu práce.

Učivo:

- 1.1 Vznik a ukončení pracovního poměru
 - 1.2 Pracovní podmínky
 - 1.3 Odpovědnost za škody
-

2. Státní rozpočet

Žák:

- charakterizuje základní daňové pojmy;
- orientuje se v přímých i nepřímých daních a uvědomuje si jejich význam pro financování výdajů státního rozpočtu;
- chápe význam daně z přidané hodnoty a spotřebních daní jako hlavních daní podnikatelských subjektů a dovede řešit jednoduché příklady na výpočet DPH;
- na příkladu z praxe vysvětlí význam přímých daní a princip jejich odvodů;
- je obeznámen se strukturou sociálního a zdravotního pojištění;
- vysvětlí význam cla a poplatků pro státní rozpočet;
- je schopen uvést příklady výdajů státního rozpočtu;
- uvědomuje si význam financování státu do sociální oblasti.

Učivo:

- 2.1 Příjmy daňového charakteru
 - 2.2 Příjmy nedaňového charakteru
 - 2.3 Výdaje
-

3. Bankovníctví a pojišťovnictví

Žák:

- seznámí se s významem a postavením centrální banky;
- chápe funkci obchodních bank na finančním trhu;
- vysvětlí hlavní činnosti obchodních bank;
- orientuje se v úvěrové politice;
- zjistí možnosti využití úvěrů a úvěrových podmínek;

- vysvětlí význam zákonného pojištění;
- orientuje se v možnostech komerčního pojištění.

Učivo:

- 3.1 Centrální banka
- 3.2 Obchodní banky
- 3.3 Úvěr, druhy úvěrů
- 3.4 Zákonné pojištění
- 3.5 Komerční pojištění

KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH**Obor:** 65-51-H/01 – Kuchař-číšník**Týdně hodin za studium: 1****Forma vzdělávání:** denní studium**Platnost:** od 1. 9. 2025**Cíle vzdělávacího předmět**

Cílem výuky předmětu je poskytnout základní poznatky a komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Zvládnout profesionální postoj komunikaci s hosty, utváření pocitu jejich spokojenosti, zásady společenského chování. Učí žáky uvědomovat si a prožívat vlastní identitu se zřetelem na profesní zaměření a ctít identitu druhých. Vede osvojení zásad duševní hygieny. Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali aktivně, samostatně, odpovědně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném. Při rozvíjení sociálně komunikativních kompetencí se uplatňují psychologické aspekty komunikace a společenská etiketa. Součástí vyučování je nácvik zvládnání běžných i komplikovaných situací ve společenském styku i na pracovišti.

Charakteristika předmětu

Učivo je rozděleno na tyto základní části - psychologii, etiketu, chování a komunikace číšníka, marketing. Důraz je kladen zejména na poslední část zejména v oblasti praktického zvládnutí běžných situací, se kterými se žáci mohou při gastronomickém provozu setkat. Výuka směřuje k tomu, aby žáci porozuměli své osobnosti, uměli ovládnout své emoce a aby dokázali řešit případné konflikty racionálně.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1.ročník	1. Psychologie 2. Etiketa a profesní etika 3. Chování a komunikace číšníka 4. Marketing

Pojetí výuky

Výuka probíhá v klasické třídě. Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro praktický život (osobní i profesní). Učivo si žák osvojuje na základě sociálně komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací.

Metody:

- motivační - počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, pochvaly, simulace a řešení konfliktů a jiných situací běžného života;
- fixační - opakování učiva ústní i písemné, domácí samostatné práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse);
- expoziční - vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s knihou nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli využití data projektoru, počítače, práce s verbálními texty, ikonickými (obrázky, fotografie) a kombinovanými texty (například film).

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Bohumín. Do výuky jsou zařazovány i samostatné úkoly, které žáci vypracovávají individuálně doma i ve škole. Při zkoušení, procvičování učiva se hodnotí věcná správnost, spolupráce ve skupině, schopnost rozdělit

si práci, schopnost prezentovat výsledky práce, chápání souvislostí, orientace ve větším učebním bloku, vyvozování závěrů z jednotlivých poznatků, hodnotí se práce s více zdroji, správné citování zdrojů informací, jazyková správnost, kultivovanost projevu.

Klíčové kompetence a průřezová témata

Kompetence k učení - žáci jsou vedeni ke kladnému vztahu k učení, umění se učit, uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivnímu vyhledávání a zpracovávání informací, k učení mohou využívat různé informační zdroje včetně zkušeností, jsou seznámeni s možnostmi svého dalšího vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů – žáci porozumí zadání úkolu, na základě dispozic sestaví obchodní dopis, naučí se spolupracovat s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence – žáci se přiměřeně vyjadřují, zvládají komunikaci v mluvených i psaných projevech, srozumitelně a věcně správně zpracovávají pracovní a jiné písemnosti, používají správné pojmy.

Personální a sociální kompetence – žáci přijímají a plní odpovědně svěřené úkoly, dovedou přijímat kritiku a vybrat si z ní vše pozitivní pro další život.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tím i ke svému vzdělávání, uvědomují si význam celoživotního vzdělávání.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti - vytvoření demokratického prostředí ve třídě, vzájemný respekt, interakce mezi žáky vzájemně, mezi žáky a učitelem, výchova žáků ke zdvořilosti, slušnosti, ochotě pomoci druhému, umění naslouchat druhým.

Člověk a životní prostředí – vést žáky k odpovědnosti za svěřený majetek, chránit životní prostředí, učit žáky ohleduplnému jednání, rozvíjet dovednosti, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

Člověk a svět práce - mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro praktickou obsluhu výpočetní a informační techniky, příprava na uplatnění se na trhu práce, uvědomění si dalšího celoživotního vzdělání.

Člověk a digitální svět - seznámit žáky s nutností využívat informační a komunikační technologie, pracovat s informacemi, třídit je a využívat pro své profesní uplatnění i další vzdělávání.

Ročník: 1.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Psychologie

Žák:

- rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům;
- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;

- *uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí;*
- *vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách;*
- *uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů;*
- *komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou;*
- *rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům;*
- *řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;*
- *komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti.*

Učivo:

- 1.1 Základy psychologie
 - 1.2 Osobnost člověka a metody jejího poznávání
 - 1.3 Vývoj osobnosti
 - 1.4 Myšlení, motivace, emoce, poznávání
 - 1.5 Osobnost, vzhled
 - 1.6 Společenské chování a profesní vystupování
 - 1.7 Typy hostů
 - 1.8 Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace
-

2. Etiketa a profesní etika

Žák:

- *popíše vhodné společenské chování v dané situaci;*
- *pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům;*
- *řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;*
- *uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí;*
- *popíše vhodné společenské chování v dané situaci.*

Učivo:

- 2.1 Etiketa a profesní etika
 - 2.2 Základní pravidla jednání ve společenském styku
 - 2.3 Aplikace společenských pravidel na chování na pracovišti
 - 2.4 Jednání s hosty
 - 2.5 Společenské akce
-

3. Chování a komunikace číšníka

Žák:

- *zná pravidla chování číšníků na pracovišti;*
- *zná psychologické základy jednání s hostem;*
- *rozpozná typy hostů, reaguje na projevy jejich chování a snaží se předejít konfliktům;*
- *řeší běžné a neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta, jedná s cizinci, s příslušníky různých etnických - a náboženských skupin ;*
- *ovládá neverbální komunikaci;*
- *rozlišuje vhodné a nevhodné prvky;*
- *ovládá zásady profesního vystupování,- zásady psychologického jednání s podřízenými, s nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery;*
- *chápe komunikaci jako základní nástroj ovlivňující obchodního partnera.*

Učivo:

- 3.1 Obecná pravidla chování číšníků na pracovišti i mimo pracoviště
 - 3.2 Psychologické aspekty komunikace se zákazníkem
 - 3.3 Profesní vystupování a etika
 - 3.4 Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace
-

4. Marketing

Žák:

- *dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb,*
- *usiluje o získání stálých zákazníků;*
- *vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt;*
- *orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky použije nástroje na podporu prodeje;*
- *vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet, použije nástroje na odporu prodeje.*

Učivo:

- 4.1 Podstata a význam marketingu
- 4.2 Marketingový systém pohostinství a cestovního ruchu
- 4.3 Cenová tvorba produkt
- 4.4 Propagace – reklama, konkurence
- 4.5 Podpora prodeje, osobní prodej
- 4.6 Estetika provozovny

Obor: 65-51-H/01 – Kuchař-číšník**Týdně hodin za studium: 1****Forma vzdělávání:** denní studium**Platnost:** od 1. 9. 2025**Cíle vzdělávacího předmětu**

Cílem vzdělávání v tomto předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se používat kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Vyučovací předmět má všeobecně vzdělávací charakter a poskytuje žákům dovednost psát na počítači a na psacím stroji desetiprstovou hmatovou metodou, zvládnutí zvláštní úpravy textu, seznámení se s normami pro vyhotovování obchodních a dalších písemností, získání přehledu o podnikové korespondenci. Dokázat věcně, jazykově a formálně správně zpracovat písemnost, samostatně stylizovat a zvládnout estetickou úpravu pracoviště. Přesnosti v psaní se dává přednost před rychlostí. Funkce předmětu spočívá v osvojení si základních vědomostí a dovedností nutných pro vykonávání administrativních prací.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu Písemná komunikace připravuje žáky k tomu, aby své schopnosti využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i při výkonu povolání, v občanském i profesním životě. Žák se seznámí s psacím strojem, počítačem a jejich používáním. Učivo je doplněno procvičováním písmen na střední a horní písmenné řadě, na dolní písmenné řadě, na číselné řadě, nácvikem psaní znamének, značek a čísel, nácvikem zvláštní úpravy textu, normalizovanou úpravou písemností, vybavením moderní kanceláře, pojmy a druhy hospodářských písemností, příjem, evidence a třídění písemností, personální písemnosti a osobní dopisy. Žák píše na klávesnici elektronického psacího stroje a na počítači. Vlastní nácvik začíná hmatovými cvičeními. Jejich soustředěné psaní s vyslovováním písmen usnadňuje zapamatování polohy kláves. Učivo je doplněno o využití počítačové technologie při zpracování písemností a nákresů k praktické části Závěrečné zkoušky. Výuka je orientována hlavně na dovednosti žáků získávané praktickým zvládnutím práce na elektronickém psacím stroji a na počítači. Důraz je kladen na samostatnost při řešení úkolů, využívání různých informačních zdrojů. Součástí hodnocení žáků je vypracovávání praktických cvičení.

Časová dotace je 1 hodina týdně.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
3. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Úvod do předmětu2. Nácvik desetiprstové hmatové metody3. Úprava textu4. Obchodní písemnosti

Pojetí výuky

Velký důraz je kladen na samostatné a spolehlivé ovládnutí elektronického psacího stroje, na procvičování písmen na klávesnici na všech jeho řadách desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání zrakem. Dále je velký důraz kladen na jazykově a formálně správné vyhotovování písemností spojené s obchodním provozem a ve shodě s normalizovanou úpravou písemností. Do výuky jsou zařazovány i samostatné úkoly, které žáci vypracovávají

Hodnocení výsledků žáků

Převládá hodnocení strojopisných textů – rychlosti a přesnosti psaní s důrazem na přesnost. Hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Bohumín.

Důležitým kritériem je úprava písemností a pořádek při jejich zakládání. Znalosti žáka jsou ověřovány v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost a rychlost psaného textu, čtvrtletně – souhrnná písemná práce, na konci každého pololetí žák píše pololetní písemnou práci.

Klíčové kompetence a průřezová témata

Kompetence k učení - žáci jsou vedeni ke kladnému vztahu k učení, umění se učit, uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivnímu vyhledávání a zpracovávání informací, k učení mohou využívat různé informační zdroje včetně zkušeností, jsou seznámeni s možnostmi svého dalšího vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů – žáci porozumí zadání úkolu, na základě dispozic sestaví obchodní dopis, naučí se spolupracovat s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence – žáci se přiměřeně vyjadřují, zvládají komunikaci v mluvených i psaných projevech, srozumitelně a věcně správně zpracovávají pracovní a jiné písemnosti, používají správné pojmy.

Personální a sociální kompetence – žáci přijímají a plní odpovědně svěřené úkoly, dovedou přijímat kritiku a vybrat si z ní vše pozitivní pro další život.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tím i ke svému vzdělávání, uvědomují si význam celoživotního vzdělávání.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti - vytvoření demokratického prostředí ve třídě, vzájemný respekt, interakce mezi žáky vzájemně, mezi žáky a učitelem, výchova žáků ke zdvořilosti, slušnosti, ochotě pomoci druhému, umění naslouchat druhým.

Člověk a životní prostředí – vést žáky k odpovědnosti za svěřený majetek, chránit životní prostředí, učit žáky ohleduplnému jednání, rozvíjet dovednosti, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

Člověk a svět práce - mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro praktickou obsluhu výpočetní a informační techniky, příprava na uplatnění se na trhu práce, uvědomění si dalšího celoživotního vzdělávání.

Člověk a digitální svět - seznámit žáky s nutností využívat informační a komunikační technologie, pracovat s informacemi, třídit je a využívat pro své profesní uplatnění i další vzdělávání.

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Úvod do předmětu

Žák:

- pracuje s běžnou kancelářskou technikou;
- ovládá její základní funkce.

Učivo:

- 1.1 Hlavní části a funkce osob. počítače, el. psacího stroje. péče o něj
 - 1.2 Ergonomické zásady, ochrana zdraví - psychologické nároky
 - 1.3 Příprava pracoviště, vložení papíru, výměna pásy
 - 1.4 Hmatová metoda, prstoklad
 - 1.5 Funkce psacího stroje
-

2. Nácvik desetiprstové hmatové metody

Žák:

- seznámí se s obsluhou elektronických strojů,
- využívá pokynů pro psaní desetiprstovou hmatovou metodou,
- dodržuje hygienu (sezení) a bezpečnost při psaní.

Učivo:

- 2.1 Nácvik psaní na střední řadě
 - 2.2 Nácvik psaní na horní řadě
 - 2.3 Nácvik psaní na dolní řadě
 - 2.4 Nácvik psaní na číselné řadě
 - 2.5 Velká písmena, interpunkce
-

3. Úpravy písemností

Žák:

- v dokumentu vytvoří obsah dané práce;
- sestaví objednávku kulinářské akce a její potvrzení;
- pomocí počítače vytvoří náskres tabule zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby (pro 6 osob);
- pomocí počítače vytvoří náskres prostření pro 1 osobou, včetně popisu;
- pomocí počítače vytvoří tabulku pro vypracování kalkulace pokrmů;
- v písemnostech je schopen umístit seznam literatury a internetové zdroje.

Učivo:

- 3.1 Tvorba obsah zadané práce - názvy kapitol, stránkování
 - 3.2 Objednávka gastronomické akce
 - 3.4 Potvrzení gastronomické akce
 - 3.5 Náskres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby - 6 osob
 - 3.6 Náskres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
 - 3.7 Tabulka pro vypracování kalkulace pokrmu
 - 3.8 Tvora seznamu použité literatury, internetové zdroje
-

4. Obchodní písemnosti

Žák:

- *orientuje se v ČSN;*
- *vyhotovuje písemnosti ve shodě s normalizovanou úpravou;*
- *vyhotovuje obchodní dopisy věcně, jazykově a formálně v souladu s normalizovanou úpravou písemností;*
- *vyjadřuje se písemně věcně správně, jasně, srozumitelně a odborně.*

Učivo:

- 4.1 Práce s ČSN
 - 4.2 Normalizovaná úprava
 - 4.3 Stylizace obchodního dopisu
 - 4.4 Dopisní obálky a papíry
 - 4.5 Adresy, odvolací údaje, umístění jednotlivých částí
 - 4.6 Ustálené stylizační obraty
-

Obor: 65-51-H/01 Kuchař číšník
Forma vzdělávání: denní studium
Platnost: od 1. 9. 2025

Týdně hodin za studium: 3,5

Cíle vzdělávacího předmětu

Žáci poznají činnost trávicí soustavy, metabolismus člověka, umí zpracovat získané informace předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu, vysvětlí označení potravin a nápojů a určí alergeny v potravinách. Cílem předmětu je, aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci získají přehled o výživě, dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa. Žáci jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus, jeho nezastupitelné zařazování na jídelní lístek. Dokáží popsat vliv životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování. Žáci jsou vedeni tak, aby se naučili kriticky myslet, aby dokázali zkoumat věrohodnost informací, nenechali se manipulovat, vytvořili si vlastní názor a byli schopni o něm diskutovat a obhájit ho. Cílem předmětu je, aby žáci porozuměli rozdělení nápojů, dovedli je charakterizovat, získali přehled o jednotlivých výrobních postupech, o jednotlivých skupinách nápojů. Žáci jsou schopni určit podle etikety jednotlivé znaky a charakter nápojů, jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se specifických způsobů stravování. Aplikují poznatky v praxi. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim. Dodržují bezpečnost práce a (Uplatňují) požadavky na hygienu v gastronomii, uplatňují nové, moderní trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích – mají přehled o výživě. Znají zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP - *Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví*. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy, a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby a sladidla. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, včetně koření, kávy, čaje, kávovin a ostatních druhů pochutin. Z živočišných potravin učivo obsahuje mléko a vejce. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem *odborný výcvik, technologie, praktická cvičení*. Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby žák byl schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit do jakostních tříd. Učivo uvádí základní faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat jednotlivé druhy masa podle struktury a barvy, je schopen poznat jednotlivé části jatečných druhů mas i ostatních, dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování. Získané poznatky žák aplikuje v dalším odborném předmětu – *technologie* a při *odborném výcviku*. V kapitole *nápoje* jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování. V části věnované *správné výživě* se žáci seznámí se zásadami správné výživy, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků. Kapitola

diety je zařazena proto, aby žáci byli schopni sestavit jídelní lístek na základě různých omezení ve výživě, dokázali se orientovat v různých druzích diet. Klade se důraz na racionální výživu.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Trávicí soustava 2. Potraviny 3. Potraviny rostlinného původu 4. Pochutiny 5. Ostatní druhy pochutin 6. Potraviny živočišného původu
2. ročník	1. Chladicí a mrazicí zařízení 2. Potraviny živočišného původu 3. Jatečné druhy masa 4. Ostatní druhy masa 5. Korýši, měkkýši, obojživelníci 6. Masné výrobky
3. ročník	1. Nápoje 2. Správná výživa a způsoby stravování 3. Diferenciovaná strava 4. Progresivní příprava jídel 5. Etnické potraviny a nápoje

Pojetí výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa – naučné a instruktážní filmy a zpětného projektoru, interaktivní tabule. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Kriteria hodnocení vyházejí z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k realizaci kompetencí a průřezových témat

Ročník: 1.	1,5 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 48 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Trávicí soustava

Žák:

- pojmenuje jednotlivé části trávicí soustavy,
- objasní princip přeměny látek a energii v organismu,
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin,

Učivo:

- 1.1 Jednotlivé části trávicí soustavy
 - 1.2 Fungování, přeměna živin
 - 1.3 Proces trávení
-

2. Potraviny

Žák:

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě,
- vysvětlí použití konvence při přípravě pokrmů,
- charakterizuje senzorické poznání kvality potravin,
- vysvětlí požadavky na ošetřování a skladování potravin a nápojů,
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě.

Učivo:

- 2.1 Význam pro lidský organismus
 - 2.2 Rozdělení potravin
 - 2.3 Jednotlivé složky potravin – bílkoviny, tuky, glycidy, ML a vitamíny
 - 2.4 Konvence, aditiva
 - 2.5 Hodnocení kvality
 - 2.6 Skladování – druhy skladů, vybavení, teploty ve skladech
-

3. Potraviny rostlinného původu

Žák:

- využívá znalost o potravinách ve výživě,
- určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus,
- charakterizuje jejich využití při různých úpravách.

Učivo:

- 3.1 Ovoce - složení, rozdělení, význam, využití a zpracování
 - 3.2 Zelenina - složení, rozdělení, význam, využití a zpracování
 - 3.3 Brambory - složení, rozdělení, význam, využití a zpracování
 - 3.4 Luštěniny - složení, druhy, význam, využití a zpracování
 - 3.5 Obiloviny a mlýnské výrobky - složení, rozdělení, význam, využití a zpracování
 - 3.6 Houby - složení, rozdělení, význam, využití a zpracování
 - 3.7 Sladidla – složení, rozdělení, význam, využití a zpracování
-

4. Pochutiny

Žák:

- charakterizuje význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv,
- vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování,
- rozpozná jednotlivé druhy koření a jejich využití v kuchyni.

Učivo:

- 4.1 Koření - rozdělení, druhy, význam, použití
 - 4.2 Káva, čaj, kakao, kávoviny - charakteristika, druhy, význam
-

5. Ostatní druhy pochutin

Žák:

- *doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě pokrmů*
- *popíše správný způsob skladování pochutin*
- *vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování*

Učivo:

5.1 Sůl, ocet – výroba, druhy, význam

5.2 Pikantní omáčky, dresinky, hořčice, polévkové koření, kypřicí prostředky

6. Potraviny živočišného původu

Žák:

- *vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení*

Učivo:

6.1 Mléko a mléčné výrobky - význam složení, druhy, jakost, využití a zpracování

6.2 Vejce - složení, druhy, jakost, nákazy

Ročník: 2.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Chladicí a mrazicí zařízení

Žák:

- *posoudí působení jednotlivých faktorů, které ovlivňují jakost masa*

Učivo:

1.1 Druhy a způsoby chlazení, význam a použití

1.2 Druhy chladicích a mrazicích zařízení

2. Potraviny živočišného původu

Žák:

- *charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu,*
- *rozlišuje jednotlivé druhy masa podle základních znaků,*
- *vysvětlí význam zrání masa pro další zpracování a použití při přípravě pokrmů.*

Učivo:

2.1 Maso - význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování

3. Jatečné druhy masa

Žák:

- *jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních skupin*

Učivo:

3.1 Hovězí maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování

3.2 Telecí maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování

3.3 Vepřové maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování

3.4 Skopové maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování

3.5 Jehněčí a kůzlečí maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování

4. Ostatní druhy masa

Žák:

- oceňuje přínos drůbežního masa v dietním stravování,
- zdůvodní větší periodiku zvěřiny, ryb a drůbeže v běžné stravě.

Učivo:

4.1 Drůbež - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování

4.2 Ryby - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování

4.3 Zvěřina - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování

5. Korýši, měkkýši, obojživelníci

Žák:

- se seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou

Učivo:

5.1 Korýši - jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů

5.2 Měkkýši - jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů

5.3 Obojživelníci - jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů

Ročník: 3.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Nápoje

Žák:

- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek,
- popíše správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů nealkoholických a alkoholických nápojů,
- charakterizuje typické nápoje pro jednotlivé státy,
- charakterizuje a stručně popíše výrobu piva, vína, lihovin,
- vysvětlí, jaký může mít vliv alkoholu na lidské zdraví,
- je seznámen s možnostmi boje proti alkoholismu a dalších návykových látek.

Učivo:

1.1 Nealkoholické nápoje - význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů

1.2 Alkoholické nápoje - pivo - suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování

1.3 Víno - pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroba a vady, skladování

1.4 Lihoviny - charakteristika, rozdělení, výroby, tržní druhy

1.5 Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu

2. Správná výživa a způsoby stravování

Žák:

- *objasní podstatu racionální výživy,*
- *rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě,*
- *uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby,*
- *seznámí se s novými trendy ve výživě.*

Učivo:

- 2.1 Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus
 - 2.2 Stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky
 - 2.3 Alternativní směry ve výživě
-

3. Diferenciovaná strava

Žák:

- *popíše úlohy dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet,*
- *sestaví jídelníčky pro jednotlivé skupiny obyvatel,*
- *zařadí do různých typů jídelních lístků nové potraviny a nápoje,*
- *posoudí, které potraviny, pokrmy a nápoje jsou vhodné pro danou skupinu obyvatel.*

Učivo:

- 3.1 Výživa těhotné a kojící ženy
 - 3.2 Vhodná sestava pokrmů a nápojů v batolecím, předškolním a školním věku
 - 3.3 Jídelníček sportovců
 - 3.4 Strava seniorů
 - 3.5 Strava v různých pracovních podmínkách
 - 3.6 Dietní stravování, druhy diet
-

4. Progresivní příprava jídel

Žák:

- *vysvětlí kdy, jak a proč se zařazují při výrobě pokrmů a nápojů konvenience potraviny,*
- *popíše nové technologie, které šetří pracovní sílu, dobu přípravy a náklady při výrobě pokrmů a nápojů.*

Učivo:

- 4.1 Konvenience potraviny
 - 4.2 Moderní technologie při přípravě pokrmů a nápojů
-

5. Etnické potraviny a nápoje

Žák:

- *vyjmenuje různé druhy potravin a nápojů z mezinárodní kuchyně,*
- *orientuje se v nabídce a poptávce po zvláštních potravinách, které dovedou obohatit český trh.*

Učivo:

- 5.1 Exotika v kuchyni
- 5.2 Cizí potraviny a nápoje

STOLNIČENÍ

Obor: 65-51-H/01 Kuchař číšník
Forma vzdělávání: denní studium
Platnost: od 1. 9. 2024

Týdně hodin za studium: 3,5

Cíle vzdělávacího předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Cílem předmětu je, aby žáci byli schopni vykonávat obchodně – provozní aktivity: sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování, kalkulovat ceny výrobků a služeb, orientovat se v zabezpečení provozu akce, prezentovat provozovnu, nabízet služby a výrobky, využívat prostředky podpory prodeje. Společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky a také dbát na estetiku při pracovních činnostech.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP - *Odbyt a obsluha a Komunikace*. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládnání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Jsou vedeni k dodržování bezpečnostních předpisů. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, *odborným výcvikem*, s *praktickými cvičeními a výukou cizích jazyků*.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Základní pojmy a předpisy v gastronomii2. Zařízení, vybavení na úseku obsluhy3. Gastronomická pravidla4. Jednoduchá obsluha
2. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Systémy obsluhy a formy prodeje2. Míchané nápoje3. Složitá obsluha – nižší forma4. Společenská a zábavní střediska
3. ročník	<ol style="list-style-type: none">1. Složitá obsluha – vyšší forma2. Gastronomické služby3. Slavnostní hostiny4. Hotelový a restaurační management

Pojetí výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, video – naučné a instruktážní filmy. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Dle možností je během roku zařazena beseda s pracovníkem z oboru. Žáci se podílí na prezentačních akcích školy - rauty, gastronomické soutěže. K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny nepovinné speciální kurzy - kurzy vyřezávání zeleniny a ovoce, barmanský kurz.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů apod. Známkou jsou ohodnoceny také písemné práce žáků po ukončení jednotlivých tematických celků. Součástí hodnocení je i aktivita žáků v hodinách a úroveň vystupování na akcích školy. Kritéria vychází z Klasifikačního řádu školy.

Klíčové kompetence

Komunikační kompetence – žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník. *Personální kompetence* - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky. Žáci se dále vzdělávají a pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností. *Sociální kompetence* - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu. *Komunikační kompetence* – žáci se vyjadřují a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávají věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentují při různých jednáních.

Realizace průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru. *Člověk a životní prostředí* – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti. *Občan v demokratické společnosti* – jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích, hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní.

Ročník: 1.	1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Základní pojmy a předpisy v gastronomii

Žák:

- rozlišuje pojem stolničení a stolování,
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;
- ovládá hygienické a bezpečnostní předpisy v odbytovém středisku.

Učivo:

1.1 Význam stolování a stolničení

- 1.2 Význam a úkoly odbytu
 - 1.3 Členění odbytových středisek
 - 1.4 Chování obsluhujících v odbytových střediscích
-

2. Zařízení, vybavení na úseku obsluhy

Žák:

- rozlišuje malý a velký stolní inventář,
- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu,
- provede úklid po skončení provozu.

Učivo:

- 2.1 Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny a jeho údržba
 - 2.2 Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
-

3. Gastronomická pravidla

Žák:

- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich význam pro společné stravování,
- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti,
- zná správné teploty podávaných nápojů,
- volí správné druhy skla,
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů,
- správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů.

Učivo:

- 3.1 Gastronomická pravidla
 - 3.2 Menu, jídelní a nápojové lístky. Zásady sestavování menu
 - 3.3 Druhy a náležitosti jídelních lístků
 - 3.4 Zásady sestavování nápojových lístků
 - 3.5 Teploty podávaných nápojů
-

4. Jednoduchá obsluha

Žák:

- vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje
- ovládá techniku jednoduché obsluhy
- je seznámen s různými způsoby vyúčtování

Učivo:

- 4.1 Podávání snídaní
- 4.2 Podávání přesnídávek
- 4.3 Podávání obědů
- 4.4 Podávání svačin, podávání večeří

Ročník: 2.

1 hodina týdně, 33 týdnů, celkem 33 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Systémy obsluhy a formy prodeje

Žák:

- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy
- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;
- popíše organizaci práce v odbytovém středisku,
- určuje způsob obsluhy,

- *charakterizuje různé formy obsluhy,*

Učivo:

- 1.1 Jednotlivé systémy obsluhy
 - 1.2 Formy prodeje, způsoby nabídky
 - 1.3 Prodejní a zábavní automaty
 - 1.4 Jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika, využití
-

2. Míchané nápoje

Žák:

- *připravuje a servíruje míchané nápoje,*
- *vyjmenuje a charakterizuje pomůcky, suroviny a zásady pro přípravu míchaných nápojů,*
- *pracuje s pomůckami na výrobu míchaných nápojů,*
- *osvojí si pravidla pro přípravu míchaných nápojů,*
- *ví, jak vypadá vybavení baru, jeho inventář a zařízení.*

Učivo:

- 2.1 Druhy - rozdělení
 - 2.2 Suroviny pro přípravu míchaných nápojů
 - 2.3 Zařízení baru, včetně inventáře
 - 2.4 Pravidla při přípravě míchaných nápojů
-

3. Složitá obsluha – nižší forma

Žák:

- *ovládá techniku složité obsluhy,*
- *se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím určeného inventáře,*
- *provede úklid po skončení provozu.*

Učivo:

- 3.1 Podávání jednotlivých chodů
 - 3.2 Speciálních druhů pokrmů,
 - 3.3 Používání speciálního inventáře
-

4. Společenská a zábavní střediska

Žák:

- *ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí,*
- *je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy,*
- *dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek.*

Učivo:

- 4.1 Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek
- 4.2 Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek
- 4.3 Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek
- 4.4 Diskotéky, varieté a kabarety – charakteristika
- 4.5 Koliby a salaše – charakteristika, provoz, sortiment
- 4.6 Čajovny – charakteristika, provoz, sortiment

Ročník: 3.

1 hodina týdně, 31 týdnů, celkem 31 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Složitá obsluha – vyšší forma

Žák:

- ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složitě obsluhy – flambování, vykostování, příprava kávy a ovoce před hostem

Učivo:

- 1.1 Jednotlivé úkony obsluhujících
 - 1.2 Kategorie pracovníků v obsluze
 - 1.3 Příprava pracoviště
 - 1.4 Inventář pro provedení složitě obsluhy - vyšší formy
-

2. Gastronomické služby

Žák:

- je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích,
- popíše specifika stravovacích návyků cizinců, respektuje je,
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním,
- chová se profesionálně,
- řeší možné nehody při obsluze,
- předchází konfliktním situacím na pracovišti.

Učivo:

- 2.1 Gastronomické služby v dopravních prostředcích
 - 2.2 Základní společenská pravidla
 - 2.3 Profesionální pravidla
 - 2.4 Chování zahraničních hostů
 - 2.5 Možnosti vzniku konfliktních situací a jejich řešení
-

3. Druhy slavnostních hostin

Žák:

- rozlišuje druhy slavnostních hostin,
- charakterizuje různé druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy,
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;
- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce
- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem.

Učivo:

- 3.1 Slavnostní hostiny a společenská setkání
 - 3.2 Rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob
 - 3.3 Organizační zajištění akcí
-

4. Hotelový a restaurační management

Žák:

- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb,
- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu,
- popíše možnosti různých restauračních řetězců a dovede najít jejich plusy i zápory,
- dokáže využít SWOT analýzu pro konkurenční boj jednotlivých odbytových středisek.
- vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt;
- použije vhodné nástroje na podporu prodeje.

Učivo:

- 4.1 Profesionalita v péči o hosta
- 4.2 Restaurační řetězce – výhody a nevýhody,
- 4.3 Platební styk s hostem
- 4.4 Jednotlivé oblasti hotelového provozu
- 4.5 SWOT analýza odbytového střediska v návaznosti na situaci v regionu

TECHNOLOGIE
Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Týdně hodin za studium: 4

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

Cílem předmětu je:

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

Charakteristika učiva

V předmětu Technologie je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek, omáček, bezmasých pokrmů, mas, výrobků studené kuchyně, moučníků, dietních pokrmů, teplých a studených nápojů a pokrmů cizích kuchyní.

Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Potraviny a výživa*, *Stolničení*, *Základy přírodních věd a Odborný výcvik* a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

1. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování 2. Výrobní střediska 3. Základy technologie přípravy pokrmů 4. Technologické postupy přípravy pokrmů(dále pouze TPPP) – polévek 5. TPPP- omáček 6. TPPP – přílohy 7. TPPP – bezmasé pokrmy
2. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. TPPP z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí) 2. TPPP z ryb, korýšů a měkkýšů 3. TPPP z drůbeže 4. TPPP ze zvěřiny 5. TPPP z mletého masa
3. ročník	<ol style="list-style-type: none"> 1. TPPP ze studené kuchyně 2. Technologické postupy přípravy (dále jen TPP) teplých a studených nápojů

	3. TPP moučníků
	4. TPP dietních pokrmů
	5. Pokrmy národních kuchyní
	6. Výpočetní technika v gastronomii

Pojetí výuky

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy). Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu, měření kritických bodů. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci.

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí

Absolventi jsou schopni:

- uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace;
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení;
- uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky;
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky;

Absolventi získají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Přínos předmětu k realizaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, vést žáky k přijetí odpovědnosti za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet odborné dovednosti.

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické, zejména v hospodaření s odpady.

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

Ročník: 1.	1,5 hodiny týdně, 32 týdnů, celkem 48 hodin
-------------------	---

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Hygienické požadavky na provoz veřejného stravování

Žák:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii,
- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany,
- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi,
- popíše požadavky na ošetřování a skladování potravin,
- dodržuje osobní hygienu v praxi, vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace,
- charakterizuje alimentární nákazy.

Učivo:

- 1.1 Hygienické předpisy v gastronomii
 - 1.2 Kritické body HACCP
 - 1.3 Alimentární nákazy
 - 1.4 Osobní hygiena, pracovní oblečení
-

2. Výrobní středisko

Žák:

- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku,
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce,
- zdůvodní organizaci práce ve výrobním středisku.

Učivo:

- 2.1 Rozdělení na jednotlivé úseky
 - 2.2 Základní vybavení výrobního střediska
 - 2.3 Druhy skladů, skladování potravin
 - 2.4 Základní povinnosti kuchaře
 - 2.5 Příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení provozu
-

3. Základy technologie přípravy pokrmů

Žák:

- aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- hospodárně nakládá při práci se surovinami
- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;
- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy;

Učivo:

- 3.1 Příprava a předběžná úprava potravin
 - 3.2 Tepelné úpravy pokrmů
 - 3.3 Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
-

4. Technologické postupy přípravy polévek

Žák:

- rozpozná technologické postupy přípravy tradičních polévek hnědých a bílých
- rozliší různé dávkování polévek a jejich servis
- dovede uvést rozdíl mezi vložkou a zavářkou do polévek
- provede technologické postupy přípravy polévek

- dokáže popsat přípravu zvláštních a speciálních polévek

Učivo:

- 4.1 Význam a rozdělení polévek

- 4.2 Dávkování a servis polévek
 - 4.3 Vložky a zavářky do polévek
 - 4.4 Bílé a hnědé polévky
 - 4.5 Technologické postupy přípravy polévek
 - 4.6 Zvláštní a speciální polévky
-

5. Technologické postupy přípravy omáček

Žák:

- *provede technologické postupy přípravy tradičních omáček – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky,*
- *popíše přípravu zvláštních a speciálních omáček.*

Učivo:

- 5.1 Význam a rozdělení omáček
 - 5.2 Omáčky k vařenému hovězímu masu
 - 5.3 Základní bílé a hnědé omáčky
 - 5.4 Složité omáčky (bílé, hnědé a speciální omáčky)
 - 5.5 Studené omáčky
-

6. Technologické postupy přípravy příloh

Žák:

- *charakterizuje technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy.*

Učivo:

- 6.1 Rozdělení příloh a jejich význam ve stravě
 - 6.2 Přílohy z brambor a mouky
 - 6.3 Přílohy z luštěnin
 - 6.4 Přílohy z rýže a těstovin
 - 6.6 Přílohy z ovoce a zeleniny
-

7. Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů

Žák:

- *provede technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy.*

Učivo:

- 7.1 Rozdělení bezmasých pokrmů a jejich význam ve stravě
 - 7.2 Bezmasé pokrmy z brambor a mouky
 - 7.3 Bezmasé pokrmy z luštěnin a hub
 - 7.4 Bezmasé pokrmy z rýže a těstovin
 - 7.5 Bezmasé pokrmy z vajec a sýrů
 - 7.6 Bezmasé pokrmy z ovoce a zeleniny
-

Ročník: 2.

1,5 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. TPPP z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí)

Žák:

- *popíše předběžnou přípravu jatečných druhů masa,*
- *popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso),*

Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace, Husova 283

KUCHARĚ - ČÍŠNÍK

- *dohotovuje a expeduje pokrmy,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

1.1 Příprava a předběžná úprava potravin

1.2 TPPP podle jednotlivých druhů – hovězí maso

Tepelné úpravy pokrmů:

- příprava základů
- vaření hovězího masa
- dušení hovězího masa
- pečení hovězího masa
- úprava vnitřností

1.3 TPPP podle jednotlivých druhů – telecí maso

Tepelné úpravy pokrmů:

- příprava základů
- vaření telecího masa
- dušení telecího masa
- pečení telecího masa
- smažení telecího masa
- úprava vnitřností

1.4 TPPP podle jednotlivých druhů – vepřového maso

Tepelné úpravy pokrmů:

- příprava základů
- vaření vepřového masa
- dušení vepřového masa
- pečení vepřového masa
- smažení vepřového masa
- úprava vnitřností

1.5 TPPP podle jednotlivých druhů – skopového, jehněčího a kůzlečího masa

Tepelné úpravy pokrmů:

- příprava základů
- vaření skopového, jehněčího a kůzlečího masa
- dušení skopového, jehněčího a kůzlečího masa
- pečení skopového, jehněčího a kůzlečího masa
- smažení jehněčího a kůzlečího masa
- úprava vnitřností

1.6 TPPP podle jednotlivých druhů – králičího masa

Tepelné úpravy pokrmů:

- příprava základů
- vaření králičího masa
- dušení králičího masa
- pečení králičího masa
- smažení králičího masa
- úprava vnitřností

2. TPPP z ryb, koryšů a měkkýšů

Žák:

- *popíše předběžnou přípravu ryb, koryšů a měkkýšů,*
- *popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z ryb, koryšů a měkkýšů,*
- *dohotovuje a expeduje pokrmy,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

- 2.1 TPPP podle jednotlivých druhů – z ryb, korýšů a měkkýšů
 - 2.2 Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb
 - 2.3 Tepelné úpravy pokrmů:
 - příprava základů
 - vaření sladkovodních a mořských ryb
 - dušení sladkovodních a mořských ryb
 - pečení sladkovodních a mořských ryb
 - smažení sladkovodních a mořských ryb
 - úprava vnitřností
 - 2.4 Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků
-

3. TPPP z drůbeže

Žák:

- *charakterizuje předběžnou přípravu drůbeže,*
- *popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže,*
- *dohotovuje a expeduje pokrmy,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

- 3.1 TPPP podle jednotlivých druhů – drůbež (hrabavá a vodní)
 - 3.2 Předběžná příprava, vykostování, porcování
 - 3.3 Tepelné úpravy pokrmů:
 - příprava základů
 - vaření drůbeže
 - dušení drůbeže
 - pečení drůbeže
 - smažení drůbeže
 - úprava vnitřností
-

4. TPPP ze zvěřiny

Žák:

- *popíše předběžnou přípravu zvěřiny,*
- *charakterizuje technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z zvěřiny,*
- *dohotovuje a expeduje pokrmy,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

- 4.1 TPPP podle jednotlivých druhů – zvěřiny
 - 4.2 Předběžná příprava zvěřiny a její nakládání
 - 4.3 Tepelné úpravy pokrmů podle druhů – srstnaté, pernaté, černé zvěřiny
 - vaření
 - dušení zvěřiny
 - pečení zvěřiny
 - smažení zvěřiny
 - úprava vnitřností
-

5. TPPP z mletého masa

Žák:

- *popíše různé druhy mletých masových směsí,*
- *charakterizuje technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa,*

- *dohotovuje a expeduje pokrmy,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

5.1 TPPP podle jednotlivých druhů masových směsí a kašoviny

Ročník: 3.

1 hodina týdně, 32 týdnů, celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně

Žák:

- *charakterizuje technologické postupy přípravy výrobků studené kuchyně,*
- *dohotovuje a expeduje studené výrobky,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

- 1.1 TPPP studené kuchyně se zaměřením na přípravu rautových stolů a studených předkrmů
 - 1.2 Kalkulace výrobků studené kuchyně
-

2. Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů

Žák:

- *připravuje teplé i studené nápoje.*

Učivo:

- 2.1 Technologické postupy přípravy nápojů
-

3. Technologické postupy přípravy moučníků

Žák:

- *připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů,*
- *charakterizuje výrobu základních druhů těst a jejich konkrétního použití,*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.*

Učivo:

- 3.1 TPP moučníků z kynutého těsta a třené těsta
 - 3.2 TPP moučníků z plundrového a listového těsta
 - 3.3 TPP moučníků z piškotového těsta
 - 3.4 TPP moučníků z odpalovaného těsta
-

4. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů

Žák:

- *objasní technologii přípravy dietních pokrmů*
- *navrhne sestavu jídelních lístků pro jednotlivé diety*

Učivo:

- 4.1. Diety – jídelní lístky.
 - 4.2 Příprava dietních pokrmů a moučníků
-

5. Pokrmy národních kuchyní

Žák:

- *charakterizuje zahraniční kuchyně,*

- *popíše používané suroviny a způsob zpracování a podávání,*
- *sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických skupin podle jejich tradic a náboženských zvyklostí.*

Učivo:

- 5.1. Stravovací zvyklosti cizích národů
 - 5.2 Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly
 - 5.3 Krajové speciality
-

6. Výpočetní technika v gastronomii

Žák:

- *pracuje s normami, recepturami, sestavuje jídelníčky pomocí počítačového programu pro gastronomii.*

Učivo:

- 6.1 Gastronomický počítačový program
- 6.2 Odborná práce na PC

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Týdně hodin za studium: 50

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Cíle vzdělávacího předmětu

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

Žák si osvojí dovednosti a znalosti v oblasti technologie přípravy pokrmů, pro svou práci se naučí správně a efektivně využívat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu. Má přehled o hygienických zásadách v gastronomii a řídí se jimi při výrobě pokrmů. Orientuje se v aktuálních trendech v oblasti výživy, má přehled a znalosti o technologické využitelnosti základních druhů potravin a nápojů. Naučí se potraviny a nápoje správně skladovat, kontrolovat jejich kvalitu, dbát na jejich estetiku při dohotovování a expedici.

Žáci jsou vedeni k samostatnému a zodpovědnému jednání, týmové práci a naučí se samostatně vykonávat obchodně-provozní aktivity sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování, objednávat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, kalkulovat cenu výrobků a služeb. Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbal na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta či zákazníka. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace*. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se se základy normování a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, dokáže připravit základní i speciální druhy hnědých a bílých polévek a ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa, vnitřností, zeleniny a luštěnin a přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, moučníků a moučných jídel. Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování.

Žák si osvojuje znalosti z oblasti jednoduché i složité obsluhy a seznamuje s jednotlivými formami prodeje. Zvládá obsluhovat pivní zařízení a kávovar a volit správné formy skladování jednotlivých druhů nápojů. V odbytovém středisku se klade důraz na zvládnutí zásad vyšší formy složité obsluhy se zaměřením na činnost obsluhujícího před hostem - flambování, vykošťování, porcování, příprava ovoce a kávy. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

Ročník	Rozdělení tematických celků do ročníků
1. ročník	1. Všeobecná ustanovení 2. Pracovní činnosti 3. Předběžná úprava 4. Technologické postupy přípravy vývarů a polévek 5. Gastronomická pravidla 6. Technologické postupy přípravy omáček a bezmasých pokrmů 7. Jednoduchá obsluha
2. ročník	1. Všeobecná ustanovení 2. Jednoduchá obsluha 3. Technologické pracování masa jatečných zvířat, drůbeže a ostatních druhů mas 4. Složitá obsluha 5. Nápoje 6. Technologické postupy přípravy příloh a doplňků k pokrmům 7. Technologické postupy přípravy ryb, korýšů a měkkýšů
3. ročník	1. Všeobecná ustanovení 2. Tepelné úpravy pokrmů 3. Vyšší forma složité obsluhy 4. Studená kuchyně 5. Technologické postupy přípravy teplých předkrmů 6. Kulinářské techniky, postupy v mezinárodní gastronomii 7. Technologické postupy přípravy moučníků, dezertů a nápojů 8. Dietní stravování 9. Administrativní práce 10. Příprava na ZZ

Pojetí výuky

- skupinová výuka
- demonstrační metody
- práce s odbornou literaturou
- praktické samostatné i týmové práce
- účast na prezentačních akcích školy - rauty, bankety, školní projekty
- práce s odbornou literaturou a videobloky

Hodnocení výsledků žáků

- kritéria vychází z klasifikačního řádu SŠ Bohumín
- provádí se na základě posuzování přístupu k samostatné i týmové práci
- průběžně se kontrolují písemné úkoly - samostatné normování a jejich včasné odevzdání
- podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou kapesného (dle dosažených pracovních výsledků, plnění jednotlivých úkolů a s ohledem na množství odpracovaných hodin)

Realizace klíčových kompetencí a průřezových témat

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, dokázal se vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit

pracovním podmínkám, stal se plnoprávným a hodnotným členem společnosti.

Realizace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti - naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.

Člověk a životní prostředí - zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického, třídit odpad.

Člověk a svět práce – vést a motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu a dalšímu sebevzdělávání.

Ročník: 1.

15 hodin týdně, 32 týdnů, celkem 480 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Všeobecná ustanovení

Žák:

- *doдрžuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,*
- *definuje pojem hygiena a její zásady,*
- *vysvětlí povinnosti kuchaře,*
- *rozpozná inventář a pomůcky k práci a umí je použít v praxi,*
- *ovládá zásady normování a umí je aplikovat v praxi.*

Učivo:

- 1.1 Základní hygienické předpisy, bezpečnost a ochrana zdraví, požární ochrana, zásady první pomoci
 - 1.2 Inventář a pomůcky k práci kuchaře
 - 1.3 Základy normování
-

2. Pracovní činnosti

Žák:

- *rozlišuje malý a velký stolní inventář,*
- *používá inventář v souladu s jeho určením,*
- *provádí servis pokrmů a nápojů,*
- *dovede provést debaras použitého inventáře.*

Učivo:

- 2.1 Příprava odbytového střediska, základní pravidla obsluhy
-

3. Předběžná úprava

Žák:

- *rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin rostlinného a živočišného původu.*

Učivo:

- 3.1 Předběžná příprava potravin - vážení, škrábání, čištění a odblaňování
 - 3.2 Základy práce s nožem - krájení, broušení
 - 3.3 Techniky krájení a jejich nácvik
-

4. Technologické postupy přípravy vývarů a polévek

Žák:

- *umí připravit základní druhy vývaru od základu, zná jejich správnou dobu vaření a definuje rozdíl mezi světlým a tmavým vývarem,*
- *umí připravit různé druhy polévky ze zeleniny, luštěnin a ovládá způsoby jejich zahuštění a zjemnění,*
- *zná přípravu glace a demi glace, zesílení a vyčištění vývaru,*
- *rozlišuje různé druhy zavářek a vložek do polévek a zná jejich technologickou přípravu.*

Učivo:

- 4.1 Consomé a polévky z vývaru
 - 4.2 Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin, polévky zahuštěné jíškou
 - 4.3 Vložky a zavářky do polévek
-

5. Gastronomická pravidla

Žák:

- *aplikuje znalosti gastronomických pravidel při tvorbě jídelního lístku,*
- *uplatňuje pravidla zdravé výživy.*

Učivo:

- 5.1 Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi
 - 5.2 Sestavování jídelních lístků
-

6. Technologické postupy přípravy omáček a bezmasých pokrmů

Žák:

- *rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny omáček, vysvětlí jejich význam a zná jejich technologický postup přípravy,*
- *připraví bezmasá jídla z jednotlivých surovin včetně vhodných doplňků k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy.*

Učivo:

- 6.1 Příprava základního bešamelu, velouté z kuřecího vývaru a hovězí
 - 6.2 Příprava základní tomatové omáčky, omáčky Espagnole a Beurre blanc
 - 6.3 Bezmasá jídla z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin
-

7. Jednoduchá obsluha

Žák:

- *připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře, obsluhuje a udržuje pořádek,*
- *provede servis polévky různým způsobem.*

Učivo:

- 7.1 Základní pravidla jednoduché obsluhy
- 7.2 Servis snídaní, polévek

Ročník: 2.

17,5 hodin týdně, 32 týdnů, celkem 560 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Všeobecná ustanovení**Žák:**

- aplikuje hygienické zásady v praxi,
- objasní účel kritických bodů a jeho fungování v praxi – HACCP.

Učivo:

- 1.1 Hygienické a bezpečnostní předpisy
 - 1.2 Seznámení s pravidly HACCP
-

2. Jednoduchá obsluha**Žák:**

- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb,
- obsluhuje kvalitně, efektivně při dodržování hygienických předpisů.

Učivo:

- 2.1 Systémy obsluhy a formy prodeje
 - 2.2 Systém vrchního číšníka, obvodového číšníka, nabídkový prodej
-

3. Technologické zpracování masa jatečných zvířat, drůbeže a ostatních druhů mas**Žák:**

- umí popsat jednotlivé části hovězího, telecího a vepřového masa,
- umí použít správné kulinářské techniky při přípravě jednotlivých druhů mas,
- umí rozeznat ostatní druha masa - zvěřinu, jehněčí a králičí maso a ovládá správné kulinářské techniky jejich přípravy,
- používá základní kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů z drůbeže,
- umí naporcovat a vykostit drůbež.

Učivo:

- 3.1 Interaktivní mapa - jednotlivé části masa hovězího, telecího, vepřového, jehněčího
 - 3.2 Předběžná příprava masa - mletí, krájení, porcování, čištění, špikování
 - 3.3 Porcování a vykostování kuřete, příprava vhodných pokrmů
-

4. Složitá obsluha**Žák:**

- ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy,
- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.

Učivo:

- 4.1 Základní pravidla při složité obsluze
 - 4.2 Receptce, rauty, bankety
 - 4.3 Podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy
-

5. Nápoje**Žák:**

- *rozezná vhodný inventář k určitému nápoji,*
- *prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů,*
- *připraví teplé i studené nápoje zařazené na nápojovém lístku.*

Učivo:

- 5.1 Skladování a ošetřování nápojů
 - 5.2 Obsluha a údržba pивního zařízení
 - 5.3 Příprava různých druhů kávy a teplých a studených nápojů
-

6. Technologické postupy přípravy příloh a doplňků k hlavním pokrmům**Žák:**

- *popíše technologický postup různých druhů příloh,*
- *zná zpracování, druhy a kulinářské techniky zpracování rýže a luštěnin,*
- *umí vyrobit různé druhy čerstvých italských těstovin, a knedlíků.*

Učivo:

- 6.1 Základní metody přípravy rýže, luštěnin a obilovin,
 - 6.2 Příprava čerstvých těstovin, bramborových gnocchi a různých druhů knedlíků.
-

7. Technologické postupy přípravy ryb, koryšů a měkkýšů**Žák:**

- *vhodně zvolí tepelnou úpravu jednotlivých částí masa,*
- *popíše předběžnou přípravu a úpravu ryb a mořských plodů,*
- *vhodně zvolí tepelnou úpravu vnitřností,*
- *umí vyfiletovat, porcovat a tepelně zpracovat ryby,*
- *umí popsat technologický postup přípravy tradičních pokrmů z ryb.*

Učivo:

- 7.1 Postup filetování mořského vlka a pstruha
 - 7.2 Kulinářské techniky a technologické postupy přípravy pokrmů z ryb
-

Ročník: 3.

17,5 hodin týdně, 32 týdnů, celkem 560 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence

1. Všeobecná ustanovení**Žák:**

- *dodržuje předpisy při práci se stroji a zařízeními na pracovišti.*

Učivo:

- 1.1 Hygienické a bezpečnostní předpisy

2. Tepelné úpravy pokrmů

Žák:

- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít,
- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů.

Učivo:

- 2.1 Metody vaření - suché teplo - pražení, grilování, uzení a pečení
 - 2.2 Metody ve vodě - vaření, blanšírování, pošírování, Sous-vide
 - 2.3 Metody na oleji a tucích - restování, smažení, fritování, Stir-fry
 - 2.4 Kombinované metody – marinování
-

3. Vyšší forma složité obsluhy

Žák:

- rozlišuje druhy slavnostních hostin,
- přijímá a eviduje objednávky hostů,
- sestaví slavnostní menu k dané příležitosti.

Učivo:

- 3.1 Slavnostní hostiny - druhy
 - 3.2 Příjem objednávky, kalkulace jídel, vyúčtování s hostem
 - 3.3 Slavnostní menu
-

4. Pokrmy studené kuchyně

Žák:

- žák volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně a umí rozeznat různé druhy salátů a popsat jejich základní charakteristiku,
- dokáže vyjmenovat 3 základní pigmenty v zelenině a mí aplikovat různé kulinářské techniky pro různé pigmenty v zelenině,
- ovládá přípravu studených předkrmů, aspiků a majonézy.

Učivo:

- 4.1 Příprava základních zálivek a dresinků
 - 4.2 Příprava základních zeleninových salátů
 - 4.3 Příprava majonézy a dalších studených omáček
-

5. Technologické postupy přípravy teplých předkrmů

Žák:

- připravuje teplé předkrmů pro různé příležitosti.

Učivo:

- 5.1 Kulinářské techniky a technologické postupy při přípravě teplých předkrmů
-

6. Kulinářské techniky a postupy v mezinárodní gastronomii

Žák:

- umí popsat základní informace o francouzské, italské, španělské, čínské, indické a japonské gastronomii.

Učivo:

6.1 Příprava pokrmů evropských i asijských států

7. Technologické postupy přípravy moučníků, dezertů a nápojů

Žák:

➤ *zná rozdělení, význam a postupy přípravy jednotlivých druhů těst.*

Učivo:

7.1 Druhy těst

7.2 Příprava jednotlivých druhů moučníků

7.3 Zařazení moučníků a moučných jídel do jídelního lístku

8. Dietní stravování

Žák:

➤ *ovládá obecné zásady při přípravě dietních pokrmů a technologické postupy pro jednotlivé druhy diet.*

Učivo:

8.1 Příprava dietních pokrmů dle jednotlivých druhů diet

8.2 Zásady výživy při přípravě pokrmů

8.3 Progresivní příprava jídel, racionální výživa

9. Administrativní práce

Žák:

➤ *sestaví žádanku na suroviny,*
➤ *ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů.*

Učivo:

9.1 Evidence a příjem potravin

9.2 Práce nevýrobním středisku

10. Příprava na závěrečné zkoušky

Žák:

➤ *samostatně zvládá zadané úkoly ve výrobním a odbytovém středisku.*

Učivo:

10.1 Příprava na ZZ – odbytové středisko

10.2 Příprava na ZZ – výrobní středisko

ZARAŽENÍ KOMPETENCÍ V PŘEDMĚTECH
Obor: 65-51-H/01 Kuchař číšník

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Vyučovací předmět	Klíčové kompetence						
	A	B	C	D	E	F	G
Český jazyk a literatura	X	X	X				
Anglický jazyk	X	X	X		X		X
Německý jazyk	X	X	X		X		X
Ruský jazyk	X	X	X		X		X
Občanský základ	X	X	X		X		X
Matematika	X		X			X	
Ekologie a biologie	X		X	X			X
Chemie	X		X	X	X	X	X
Fyzika	X			X	X	X	X
Tělesná výchova	X	X	X				
Informační a komunikační technologie	X				X		X
Ekonomika	X	X	X				X
Komunikace ve službách	X	X	X	X	X		X
Písemná komunikace	X	X		X			X
Potraviny a výživa	X	X			X		X
Praktická cvičení	X	X					X
Stolničení	X	X	X	X			X
Technologie	X	X				X	X
Základy podnikání	X	X	X	X	X	X	X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X

Legenda:

A – komunikativní kompetence

B – personální kompetence

C – sociální kompetence

D – samostatné řešení pracovních i mimopracovních problémů

E – využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a efektivní práce s informacemi

F – aplikace základních matematických postupů při řešení praktických úkolů

G – kompetence k pracovnímu uplatnění

ZARAŽENÍ PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT V PŘEDMĚTECH
Obor: 65-51-H/01 Kuchař číšník

Forma vzdělávání: denní studium

Platnost: od 1. 9. 2025

Vyučovací předmět	Průřezová témata			
	1	2	3	4
Český jazyk a literatura	X	X	X	X
Anglický jazyk	X	X		X
Ruský jazyk	X	X		X
Občanský základ	X	X	X	
Matematika		X	X	X
Ekologie a biologie		X		X
Chemie		X		X
Fyzika	X	X	X	X
Tělesná výchova	X	X	X	X
Informační a komunikační technologie	X	X	X	X
Ekonomika	X	X	X	X
Komunikace ve službách	X	X	X	X
Písemná komunikace	X	X	X	X
Potraviny a výživa	X	X	X	X
Praktická cvičení	X	X	X	
Stolníčení	X	X	X	X
Technologie	X	X	X	X
Základy podnikání	X		X	X
Odborný výcvik	X	X	X	X

Legenda:

1 – Občan v demokratické společnosti

2 – Člověk a životní prostředí

3 – Člověk a svět práce

4 – Člověk a digitální svět