SŠ technická, gastronomická a automobilní Chomutov

Školní vzdělávací program

KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

Identifikační údaje:

Název školy:	Střední škola technická, gastronomická a automobilní, Chomutov, příspěvková organizace Pražská 702/10, 430 01 Chomutov
Zřizovatel:	Ústecký kraj, Velká Hradební 3118/48, 400 02 Ústí nad Labem
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělání:	kvalifikační úroveň EQF 3
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2025
Číslo jednací:	SŠTGA 5410/2025

Podpis ředitele a razítko školy:

Obsah

1 Profil absolventa ... 3
1.1 Základní identifikační údaje ... 3
1.2 Popis uplatnění absolventa v praxi ... 3
1.3 Očekávané kompetence absolventa ... 3
1.4 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání ... 5
2 Charakteristika školního vzdělávacího programu ... 6
2.1 Základní identifikační údaje ... 6
2.2 Celkové pojetí vzdělávání ... 6
2.3 Metody výuky ... 6
2.4 Organizace výuky ... 7
2.5 Realizace odborného výcviku ... 7
2.6 Realizace rozvoje klíčových kompetencí ... 8
2.7 Začleňování průřezových témat a mezipředmětové vztahy ... 8
2.8 Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity ... 15
2.9 Způsob a kritéria hodnocení žáků ... 15
2.10 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných ... 16
3 Učební plán ... 18
3.1 Základní identifikační údaje ... 18
3.2 Rozvržení vyučovacích předmětů ... 18
3.3 Přehled využití týdnů ve školním roce ... 19
4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ... 20
5 Učební osnovy ŠVP ... 21
5.1 Český jazyk ... 21
5.2 Anglický jazyk ... 25
5.3 Německý jazyk ... 30
5.4 Základy společenských věd ... 36
5.5 Fyzika ... 42
5.6 Chemie ... 46
5.7 Biologie a ekologie ... 49
5.8 Matematika ... 52
5.9 Umění a literatura ... 58
5.10 Tělesná výchova ... 61
5.11 Informační a komunikační technologie ... 67
5.12 Ekonomika ... 73
5.13 Technologie ... 78
5.14 Potraviny a výživa ... 88
5.15 Stolničení ... 98
5.16 Základy písemné korespondence ... 107
5.17 Odborný výcvik ... 111
5.18 Řízení motorových vozidel - nepovinný předmět ... 127
6 Základní podmínky pro uskutečňování školního vzdělávacího programu ... 132
6.1 Základní materiální podmínky ... 132
6.2 Personální podmínky ... 133
6.3 Organizační podmínky ... 133
6.4 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech ... 134
6.5 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery ... 136
7 Schvalovací doložka ... 137
8 Revize dokumentu ... 138

1 Profil absolventa

1.1 Základní identifikační údaje

Název a adresa školy:	Střední škola technická, gastronomická a automobilní, Chomutov, příspěvková organizace Pražská 702/10, 460 01 Chomutov
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Datum platnosti:	od 1. 9. 2025

1.2 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolventi získávají všeobecné i odborné vzdělání pro výkon povolání v gastronomických zařízeních, a to ve výrobním, odbytovém i ubytovacím středisku. Jsou připraveni na provádění různých činností souvisejících s přípravou a servisem pokrmů a nápojů ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Mezi typické činnosti prováděné v praxi patří příprava teplých i studených pokrmů a nápojů. Další činností je servis pokrmů a nápojů jednoduchou i složitou formou obsluhy.

Absolventi najdou uplatnění v pozici zaměstnance všech podnicích 32veřejného stravování a také ve společensko-zábavných podnicích. Po získání nezbytné praxe v oboru jsou připraveni na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

1.3 Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru Kuchař-číšník směřuje k tomu, aby absolvent disponoval těmito kompetencemi:

Odborné kompetence

- ovládá přípravu teplé i studené kuchyně;
- ovládá technologii přípravy pokrmů;
- ovládá servis pokrmů a nápojů (jednoduchá i složitá forma obsluhy);
- ovládá techniku odbytu;
- ovládá sestavování menu, jídelních a nápojových lístků;
- ovládá normování a kalkulace pokrmů a nápojů;
- ovládá přípravu míšených nápojů;
- ovládá základní činnosti v ubytovacím středisku;
- ovládá práci s výpočetní technikou;
- vykonává obchodně – provozní aktivity;
- ovládá komunikaci s hostem;
- komunikuje ve dvou cizích jazycích, z toho alespoň v jednom na úrovni pokročilého uživatele;
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb;
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích;
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení:
- má pozitivní vztah k učení a ovládá jeho různé techniky;
- pracuje s textem, vyhledává a zpracovává nové informace, využívá komunikační technologii;
- chápe smysl a cíle celoživotního vzdělávání, zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů:
- samostatně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy, chápe zadání úkolu nebo určuje jádro problému, vyhledává informace potřebné k řešení vzniklého problému, navrhuje způsoby řešení, popřípadě varianty řešení, tyto zdůvodňuje a vyhodnocuje, ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, řešení obhajuje před spolužáky;
- přijímá a zodpovědně plní zadané úkoly, dokáže pracovat v týmu.

c) Komunikativní kompetence:
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně prezentuje sám sebe;
- účastní se aktivně diskusí, srozumitelně a souvisle formuluje a obhajuje své názory a postoje, používá odbornou terminologii, uznává výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění;
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- komunikuje v anglickém a německém jazyce.

d) Personální a sociální kompetence:
- stanovuje si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle svého osobního rozvoje;
- zvládá a využívá metod sebepoznávání, sebekontroly a seberegulace pro zdokonalení vlastní osobnosti;
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- má odpovědný vztah ke svému zdraví a pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností, aktivně spolupracuje s ostatními, a přispívá tak k vytváření pozitivních mezilidských vztahů ve svém sociálním okolí;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
- přijímá odpovědnost za vlastní práci i za práci týmu;
- vyhodnocuje objektivně výsledky práce, zvažuje možnosti řešení a navrhuje pracovnímu týmu možné postupy při realizaci řešení.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí:
- dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, podporuje hodnoty národní, evropské a světové kultury;
- vnímá pojem statut občana v demokratické společnosti;
- zná a dodržuje zákony, jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápe význam životního prostředí pro člověka, uznává hodnotu života, svého národa a zná tradice;
- jeho občanské i profesní jednání je v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, získá a vyhodnocuje informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech v oboru;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli;
- uvědomuje si význam celoživotního vzdělávání a umí se přizpůsobit měnícím se pracovním podmínkám;
- využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, rozumí podstatě a principům podnikání.

g) Matematické kompetence:
- používá a převádí běžné jednotky, používá pojmy kvantifikujícího charakteru, nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, popíše je a využije pro dané řešení;
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích (normování).

h) Digitální kompetence:

- 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; poradí 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.

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- ovládá běžné a základní programové vybavení,
- učí se používat nové aplikace, získává nové informace z internetu,
- posuzuje věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.

1.4 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

- vzdělávání je ukončeno vykonáním závěrečné zkoušky složené z praktické, písemné a ústní části;
- obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy;
- závěrečná zkouška se realizuje podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek;
- dokladem o ukončení vzdělávání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce;
- stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

2.1 Základní identifikační údaje

Název a adresa školy:	Střední škola technická, gastronomická a automobilní, Chomutov, příspěvková organizace Pražská 702/10, 430 01 Chomutov
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Datum platnosti:	od 1. 9. 2025

2.2 Celkové pojetí vzdělávání

Škola vychovává samostatné, všeobecně i odborně vzdělané absolventy schopné se uplatnit na současném trhu práce. Žáci jsou cílevědomě připravováni na týmovou práci i na vytváření dobrých mezilidských vztahů, na další studium či sebevzdělávání. Absolventi školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník mají znalosti, které jsou na trhu práce vyhledávané. Jejich kvalifikace jim umožňuje vykonávat řadu odborných i specializovaných činností v gastronomických zařízeních, ať jde o výrobní, odbytové nebo ubytovací středisko.

Absolventi jsou připraveni na provádění různých činností souvisejících s přípravou a servisem pokrmů a nápojů ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Mezi typické činnosti prováděné v praxi patří příprava teplých i studených pokrmů a nápojů a jejich servis jednoduchou i složitou formou obsluhy. Během vzdělávání škola zájemcům z řad žáků umožňuje zúčastnit se specializovaných odborných kurzů organizovaných sociálními partnery.

Absolventi najdou uplatnění v pozici zaměstnance ve všech podnicích veřejného stravování, ve společensko-zábavných podnicích a provozech společného stravování. Po získání nezbytné praxe v oboru jsou připraveni na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Při výuce jednotlivých předmětů se uplatňují vazby na související učivo jiných předmětů formou mezipředmětových vztahů, žáci si osvojují učivo ve vzájemných souvislostech prostřednictvím průřezových témat. Žáci ovládají dva světové jazyky (v současnosti z nabídky anglického a německého jazyka) včetně cizojazyčné korespondence. V odborném profilu absolventů je kladen důraz na základní orientaci v právním systému a působnosti orgánů státní správy a samosprávy.

2.3 Metody výuky

Pro realizaci vzdělávacích cílů a rozvoje kompetencí se ve vyučování preferují metody, které vedou k rozvoji klíčových i odborných kompetencí, k realizaci průřezových témat a kladou důraz na individuální vzdělávací potřeby. Metody výuky pojímá školní vzdělávací program jako koordinovaný systém vyučovacích činností učitele a učebních činností žáků, který je zaměřen na plnění výukových cílů.

Na úseku teoretického vyučování budou při výuce používány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC, dataprojektorů a dostupných vhodných digitálních zařízení. Žáci budou při vyučování používat učební texty (učebnice) a pracovní sešity. Při výuce bude kladen důraz na vyhledávání informací a následnou kritickou práci s nimi.

Odborný výcvik bude orientován na opakování učební látky z teoretické výuky, která přísluší probíranému tématu, a následně směrován na zvládnutí potřebných praktických dovedností oboru.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou. Cíleně bude podporována týmová práce tak, aby žák byl v závěrečném ročníku schopen chápat týmové role a byl schopen konkrétní roli v týmu odpovědně a samostatně plnit, a to s vědomím plné zodpovědnosti za výsledky práce své i celé pracovní skupiny.

Do výuky budou aktuálně zařazovány nové poznatky z vědeckotechnického rozvoje a nových technologií. Nedílnou součástí výuky jsou exkurze, besedy, workshopy, návštěvy výstav a účast žáků na soutěžích.

2.4 Organizace výuky

Vzdělávání je uskutečňováno v denní formě v délce tří let. Vyučování je realizováno podle učebního plánu, který je koncipován předmětově. Organizace výuky vychází z rozvržení časové dotace příslušného školního roku. Pro výuku se počítá se 32 týdny v každém ročníku. Základem je pravidelné střídání týdenních cyklů teoretického vyučování a odborného výcviku. Pro zajištění výuky je zpracován stálý rozvrh hodin, případné změny budou průběžně včas elektronicky i písemně zveřejňovány. Počet hodin teoretické výuky je průměrně 6 vyučovacích hodin denně, v odborném výcviku v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku pak 7 hodin denně. Každý vyučující je povinen před zahájením výuky na začátku školního roku seznámit žáky jednak s programem výuky předmětu, a to včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých tematických celků, jednak s požadavky na klasifikaci v příslušném předmětu.

Každý žák povinně studuje od prvního ročníku dva světové jazyky (v nabídce jsou aktuálně anglický a německý jazyk), z toho jeden v jazykové úrovni A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Výuka je doplněna dalšími vzdělávacími a mimovyučovacími aktivitami. Aktivity jsou vždy specifikovány v plánu činnosti na příslušný školní rok. Pro každou aktivitu je předem zpracováno organizační zajištění a schvaluje jej ředitel školy, případně pověřený zástupce ředitele. Patří k nim především odborné exkurze zaměřené na získání informací k oboru, dále besedy realizované v rámci Minimálního preventivního programu školy a zaměřené na prevenci rizikového chování mládeže. Je využívána nabídka výchovně vzdělávacích akcí nabízených sociálními partnery. Žáci se také zúčastní v rámci vzdělávání v oblasti finanční gramotnosti exkurze do ČNB.

V závěrečném ročníku se žáci zúčastní exkurze na Úřadu práce v Chomutově spojenou s následnou besedou s pracovníkem úřadu na téma možností profesního uplatnění v regionu, spolupracujeme i s německou obdobou naší Okresní hospodářské komory, která nabízí našim absolventům možnosti pracovního uplatnění a získávání praxe v německém příhraničí. Další exkurze je zaměřena na činnost personální agentury.

V rámci estetického vzdělávání se minimálně jedenkrát ročně uskuteční návštěva školního divadelního představení (Městské divadlo Most) nebo filmového představení (kino Chomutov, Jirkov). K rozvíjení kulturního povědomí žáků se využívá nabídky Střediska kulturních a knihovnických služeb v Chomutově. Pro žáky je zorganizována exkurze do okresní knihovny, účastní se výstav pořádaných v Muzeu v Chomutově.

V rámci výukového bloku Výchova ke zdraví a v rámci podpory zdravého životního stylu se pro žáky konají v období Vánoc a Velikonoc školní sportovní turnaje (sálová kopaná, volejbal, stolní tenis). V závěru školního roku je organizován školní sportovní den, kterým podpoříme chování v duchu fair play. Žáci sportují nejen v tradičních, ale i netradičních sportovních disciplínách.

2.5 Realizace odborného výcviku

Odborný výcvik probíhá přednostně ve skupině na pracovištích odborného výcviku Střední školy technické, gastronomické a automobilní, Chomutov pod dohledem učitele odborného výcviku, případně na smluvních pracovištích školy pod dohledem instruktora. Maximální počet žáků ve skupině je 17 žáků v prvním ročníku, 12 žáků ve druhém a třetím ročníku.

S každým smluvním pracovištěm je uzavřena Smlouva o spolupráci při zabezpečení odborného výcviku, přílohami smlouvy jsou Specifikace ke smlouvě se jmenným seznamem žáků, s přehledem ochranných osobních pracovních pomůcek, kterými jsou žáci vybaveni, a Pravidla o odměňování žáků za produktivní činnost.

Nedílnou součástí odborného výcviku jsou i odborné exkurze, předváděcí výstavy a odborné soutěže.

Na žáky se při odborném výcviku vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci, péči o zaměstnance a pracovní podmínky žen a mladistvých, a další předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

2.6 Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Výuka dle školního vzdělávacího programu je v celém svém rozsahu orientována na formování a rozvoj klíčových kompetencí, které jsou široce přenositelné a umožňují žákům pružně reagovat na vývoj a zavádění nových technologií, rozšiřují možnosti uplatnění žáků na současném trhu práce. Kompetence byly stanoveny na základě podrobné analýzy a zkušeností z uplatnění našich absolventů v praxi.

Zpracovatelský tým zvolil společnou strategii na postupech, metodách a formách práce i dalších aktivitách, které povedou k rozvoji klíčových kompetencí žáků na úrovni celé školy. Výsledky byly zapracovány do koncepcí učebních osnov jednotlivých předmětů.

Nezbytnou podmínkou pro rozvíjení klíčových kompetencí ve škole je zejména aplikace vhodných metod a forem práce.

Vyučovací předmět	**Oblasti cílů klíčových kompetencí**							
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Český jazyk	X	X	X	X	X	X		X
Anglický/Německý jazyk	X	X	X	X	X	X		X
Základy společenských věd	X	X	X	X	X	X		X
Fyzika	X	X			X		X	X
Chemie	X	X	X	X	X		X	X
Biologie a ekologie	X	X	X	X	X	X	X	X
Matematika	X	X			X	X	X	X
Umění a literatura	X	X	X	X	X	X	X	X
Tělesná výchova	X	X	X	X	X	X	X	X
Informační a komunikační technologie	X	X	X	X	X	X	X	X
Ekonomika	X	X	X	X	X	X	X	X
Technologie	X	X	X	X	X	X	X	X
Potraviny a výživa	X	X	X	X	X	X	X	X
Stolničení	X	X	X	X	X	X	X	X
Základy písemné korespondence	X	X	X	X	X	X		X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X

Legenda

I Kompetence k učení
II Kompetence k řešení problémů
III Komunikativní kompetence
IV Personální a sociální kompetence
V Občanské kompetence a kulturní povědomí
VI Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
VII Matematické kompetence
VIII Digitální kompetence

2.7 Začleňování průřezových témat a mezipředmětové vztahy

Do školního vzdělávacího programu byla, v souladu s rámcovým vzdělávacím programem pro daný obor vzdělání, zahrnuta čtyři průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí

- Člověk a svět práce
- Člověk a digitální svět

Témata prostupují celým vzděláváním, promítají se v řadě činností ve výuce, a to včetně odborného výcviku. Jejich náplň se odráží v žákovských projektech, besedách, exkurzích či odborných školních soutěžích. Při jejich začleňování se sledovala zejména aplikace všech stanovených průřezových témat do učebních osnov jednotlivých předmětů, vyučujícím byla předána kompetence stanovit dostatečný rozsah aplikace jednotlivých témat.

Průřezové téma je do jednotlivých vyučovacích předmětů zařazeno na čtyřech úrovních, a to jednak jako nosné téma celého předmětu, dále pak jako součást samostatného tematického celku, ve formě aplikačních příkladů či ve formě aplikačních postupů.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. K odpovědnému a demokratickému občanství je třeba mít dostatečně rozvinuté klíčové kompetence. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Kromě toho jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Obsah tématu a jeho realizace

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

- osobnost a její rozvoj;
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- historický vývoj (především v 19. a 20. století);
- stát, politický systém, politika, soudobý svět;
- masová média;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita;
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v předmětu základy společenských věd v kooperaci s českým jazykem, cizími jazyky, IKT, tělesnou výchovou a předměty umění a literatura, biologie a ekologie.

Realizace tématu se dále projevuje vytvářením demokratického prostředí ve škole, budováním vzájemného respektu, spoluprací i dialogem všech zúčastněných subjektů.

Žáci jsou během výuky a doby strávené ve škole zapojeni do aktivit, které vedou k poznání fungování demokracie v praxi, seznamují se s životem ve svém širším sociálním okolí a s činností samosprávných orgánů na všech úrovních samosprávných celků. Jako součást výchovy k demokratickému občanství je vyžadováno cílené upevňování slušného chování žáků k sobě navzájem i k pedagogům (a obráceně).

Člověk a životní prostředí

Základním tématem je udržitelný rozvoj, který patří mezi priority EU včetně naší republiky. Environmentální vzdělávání poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí.

V souvislosti s odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za zdraví své i svých spoluobčanů.

Přínos průřezového tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení;
- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.);
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Průřezové téma lze realizovat různými metodami a formami v rámci teoretického vyučování a odborného výcviku i mimoškolními aktivitami. V odborném výcviku je vhodné vést žáky ke správnému nakládání s odpady, využívat úsporné spotřebiče a postupy, dodržovat požadavky na bezpečnost a hygienu práce.

Problémově zadávané otázky, úkoly nebo situace mají žákům umožnit nejen pochopení a procvičování probíraného učiva, ale i uplatnění jejich dalších znalostí z různých oblastí vzdělávání i z mimoškolního prostředí. Vzdělávací a výchovný význam mají žákovské projekty s environmentální problematikou propojenou s odborným učivem.

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v předmětu biologie a ekologie v kooperaci s českým jazykem, cizím jazykem, ekonomikou, IKT, tělesnou výchovou, předmětem umění a literatura i jednotlivými odbornými předměty (technologie, potraviny a výživa, stolničení, odborný výcvik).

Ekologická hlediska se zaměřením na úspory a hospodárnost provozu všech užívaných zařízení, strojů a techniky jsou důsledně uplatňována v běžném provozu školy. Jsou uplatňovány zásady stanovené pro třídění a sběr separovaného odpadu.

Člověk a svět práce

Průřezové téma Člověk a svět práce vybavuje žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Učí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebeprezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít jeho osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáky k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáky formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáky k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní a profesní rozvoj;
- seznámit žáky s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáky vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáky efektivní sebeprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáky se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do následujících čtyř tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh
   - sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
   - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
   - vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
   - aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

2. Svět vzdělávání
   - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
   - formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
   - ověřené kariérové informace jako podmínka pro rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

3. Svět práce
   - trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
   - nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;

- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti
   - služby kariérového poradenství;
   - zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Příslušné kompetence by žák měl nabývat především sebereflexí a vlastním objevováním při řešení konkrétních pracovních problémů, při práci s konkrétními kariérovými informacemi a při simulování konkrétních interpersonálních situací. Vhodné jsou exkurze v zaměstnavatelských organizacích typických pro příslušnou oblast uplatnění absolventů, při kterých se věnuje pozornost nejen odborné činnosti podniků, ale i personálnímu klimatu, organizační struktuře, pracovní náplni pracovníků, kariérovým postupům apod.

Žáci třetího ročníku se účastní besedy na Úřadu práce v Chomutově a burzy se zaměstnavateli v regionu. Významnou roli zde má i odborný výcvik žáků v reálných pracovních podmínkách na smluvních pracovištích školy.

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá zejména v předmětu základy společenských věd v kooperaci s českým jazykem a literaturou, IKT a odbornými předměty včetně odborného výcviku. K realizaci průřezového tématu budou při výuce využívány různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, odborníků z praxe apod.

Člověk a digitální svět

Digitální technologie, prostředky a nástroje pronikají do všech činností člověka a společenského dění. Práce s nimi má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Digitální dovednosti mají proto podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s digitálními prostředky a efektivně je využívali jak v průběhu současného vzdělávání, tak i v rámci celoživotního vzdělávání a samozřejmě při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v předmětu informační a komunikační technologie v kooperaci s předměty základy společenských věd, ekonomika, český jazyk a literatura, cizí jazyky a dále samozřejmě s jednotlivými odbornými předměty.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Výuka předmětu informační a komunikační technologie spočívá v provádění praktických úkolů. Realizovány mohou být formami různých cvičení, samostatných prací, souhrnných prací, testů s použitím digitálních technologií. Je-li použita metoda výkladu, je vhodné, aby ihned následovalo praktické procvičení vyloženého učiva. V rámci výuky se bude uplatňovat projektový přístup. Projekt je komplexní praktickou úlohou, při níž je aplikováno široké spektrum dovedností a kompetencí žáka. Projekt by měl být týmovou prací.

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:
- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, například při komunikaci s úřady;
- uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- uvědomovali si, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;

- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat;
- orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat a kontrolovat svou digitální stopu;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;
- znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých[1] a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;
- při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; byli si vědomi neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních;
- navrhovali taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie;
- rozeznávali běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradili si s ní, v případě závažného problému vyhledali pomoc;
- vytvářeli a upravovali digitální obsah v různých formátech, vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků;
- pozměňovali, vylepšovali obsah nebo ho zapracovávali do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
- přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

Ze strany vedení školy je podporováno vzdělávání pedagogů ve zvládání využití moderních digitálních technologií na vyšší než jen základní úrovni.

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

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předměty	Český jazyk	Anglický/Německý jazyk	Základy společenských věd	Fyzika	Chemie	Biologie a ekologie	Matematika	Umění a literatura	Tělesná výchova	Informační a komunikační technologie	Ekonomika	Technologie	Potraviny a výživa	Stolničení	Základy písemné korespondence	Odborný výcvik
Český jazyk		X	X			X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Anglický/Německý jazyk	X		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X
Základy společenských	X	X				X	X	X	X	X	X					X
Fyzika					X		X	X		X	X	X		X		X
Chemie				X		X		X		X	X	X		X		X
Biologie a	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X		X
Matematika	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Umění a literatura	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X
Tělesná výchova	X			X		X	X									X
Informační a komunikační technologie	X	X					X				X	X		X		X
Ekonomika	X	X	X	X	X	X	X			X		X	X	X	X	X
Technologie	X	X	X	X	X	X	X			X	X		X	X	X	X
Potraviny a výživa	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X		X		X
Stolničení	X	X	X			X	X	X		X	X	X	X			X
Základy písemné korespondence	X	X	X							X	X	X				X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

2.8 Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity zahrnují zejména odborné exkurze, besedy a kulturní akce, které vhodně doplňují učivo a podporují záměry školy ve školním vzdělávacím programu.

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Sportovní akce	Sportovní den školy Lyžařský výcvikový kurz Sportovně-turistický kurz	Sportovní den školy Lyžařský výcvikový kurz Sportovně-turistický kurz	Sportovní den školy Lyžařský výcvikový kurz Sportovně-turistický kurz
Kulturní akce	Filmové představení Divadelní představení	Filmové představení Divadelní představení	Filmové představení Divadelní představení
Odborné soutěže	Gastro Junior, Lázeňský pohárek		
Specializované kurzy	V souladu s aktuální nabídkou		

2.9 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a zásady klasifikace stanovené ve školním řádu. V klasifikaci jsou sjednoceny požadavky teoretického i praktického vyučování. Se zásadami hodnocení seznámí žáky vyučující na začátku školního roku v anotaci předmětu. Součástí seznámení je:

- anotace cílů vyučovacího předmětu a stanovení pravidel hodnocení výsledků vzdělávání,
- požadavky kladené na žáky v průběhu období,
- podmínky klasifikace,
- seznam literatury, učebních textů a pracovních sešitů,
- obsah a termíny odevzdání prací nebo projektů, které jsou součástí klasifikace nebo jsou stanoveny jako podmínka klasifikace v příslušném pololetí.

Hodnocení stupně zvládnutí kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jde o komplexní posouzení a hodnocení toho, jak žák zvládl jednotlivé kompetence, jak je schopen spolupracovat v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Hodnocení se provádí známkováním a vychází z ověřování znalostí žáka formou písemnou, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými otázkami, praktickou činností s cílem prověřuje zvládnutí kompetencí žáka v předmětu. Součástí hodnocení žáka je také hodnocení jeho aktivity v hodině, spolupráci s ostatními žáky a učitelem, grafická úprava seminárních nebo jiných prací, vzhled výrobků apod.

Prospěch žáka v jednotlivých povinných a nepovinných vyučovacích předmětech je klasifikován těmito stupni:

1 – výborný
2 – chvalitebný
3 – dobrý
4 – dostatečný
5 – nedostatečný

Každá známka má příslušným vyučujícím předem udanou svou váhu vyjádřenou v bodové škále 1 až 10 v závislosti na rozsahu a způsobu ověřování znalostí. Váhu příslušné známky oznámí vyučující žákům vhodným způsobem např. v anotaci předmětu, při oznámení termínu zkoušení, při praktickém přezkoušení znalostí apod. Ze všech obdržených známek s přihlédnutím k jejich váhám, bude žákovi vypočítán za příslušné období (čtvrtletí, pololetí, konec školního roku) průměr.

Vyučující upraví známku v rozsahu jednoho stupně (např. při vypočítaném průměru 2,3 může žák dostat známku 2 nebo 3) s přihlédnutím k jeho aktivitě, plnění úkolů, účasti na soutěžích apod.

Hodnocení žáků na pracovištích firem provádí učitel odborného výcviku ve spolupráci s příslušným instruktorem. Hodnocení je individuální a provádí se známkou. Žák provede po ukončení odborného

výcviku na pracovišti firmy vlastní hodnocení své práce, které bude konzultovat s učitelem, který k němu přihlédne při stanovení známky.

Společné zásady při hodnocení

- hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická,
- hodnocení musí dát perspektivu všem žákům - zvláště slabým a žákům se specifickými vzdělávacími potřebami a musí respektovat individuální rozvoj žáka,
- hodnocení žáků v prvním ročníku musí brát v úvahu rozdílnou úroveň znalostí z posledního ročníku základní školy a problematiku přechodu žáka na střední školu,
- hodnocení musí mít hodnotu motivační a ne demotivační, vychází z výsledků ověření jeho znalostí výše uvedenými formami ověřování.

Hodnocení výsledků vzdělávání a modulů

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno známkou. Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za první pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení Výpis z vysvědčení.

2.10 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Způsob zajišťování vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných vychází ze Zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (tzv. školský zákon), v platném znění, a z vyhlášky MŠMT ČR č. 27/2016 Sb., v platném znění.

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou dle § 16 školského zákona považovány ty osoby, které k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření školou a školským zařízením. V praxi naší školy jde ponejvíce o žáky s vývojovými poruchami učení, jako jsou dyslexie, dysgrafie, dysortografie, dyspraxie, dyskalkulie, o žáky s lehkým mentálním postižením, o žáky s poruchami chování (hyperaktivita), s poruchami pozornosti, zdravotními obtížemi (neurózy, sociální fobie) či o žáky ohrožené projevy rizikového chování.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami škola umožňuje individualizaci výuky dle plánu pedagogické podpory (1. stupeň podpůrných opatření), či vzdělávání podle individuálních vzdělávacích plánů (od 2. stupně podpůrných opatření). Těmto žákům a jejich zákonným zástupcům se věnuje pozornost, korigují se jejich požadavky a představy o dalších možnostech studia a vzdělávání s možnostmi a podmínkami školy.

Dále mohou žáci se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole využívat těchto podpůrných opatření:

a) poradenskou pomoc poskytovanou školou (výchovní poradci, metodici prevence, kariéroví poradci);
b) úpravu organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání;
c) v případě potřeby prodloužení délky středního vzdělávání až o dva roky;
d) použití kompenzačních pomůcek, případně speciálních učebních pomůcek;
e) využití asistenta pedagoga;
f) poskytování vzdělávání v prostorách stavebně a technicky upravených (středisko Jirkov);
g) úpravu podmínek přijímání ke vzdělávání;
h) úpravu očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených příslušným RVP;
i) uvolnění zcela nebo zčásti z vyučování předmětu, který není rozhodující pro odborné zaměření absolventa;
j) úpravu podmínek ukončování vzdělávání maturitní a závěrečnou zkouškou.

Evidenci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami vedou výchovní poradci jednotlivých středisek školy. Výchovní poradci úzce spolupracují s třídními učiteli žáků na vypracovávání plánů pedagogické podpory a individuálních vzdělávacích plánů dle specifických potřeb žáka, zprostředkovávají spolupráci školy s příslušnými pedagogicko-psychologickými poradnami, případně speciálně pedagogickými centry, připravují podklady pro pedagogické rady a informují ostatní pedagogické pracovníky o speciálních

vzdělávacích potřebách žáků, konzultují s vyučujícími postup při řešení výukových či výchovných potíží, volbu vhodných metod a forem práce s konkrétními žáky i jejich hodnocení.

Vychází se vždy z celkové analýzy případu žáka, z odborné diagnostiky a doporučení a z co nejpřesněji provedené pedagogické diagnostiky. Rozhodující roli má učitel, který zajišťuje rovné podmínky pro všechny žáky. Je kladen důraz na individualitu žáka, forma a obsah vzdělávání jsou upravovány podle konkrétních potřeb žáka. Respektuje se individuální tempo žáka, postupuje se spíše po malých krocích, s žákem se pracuje na základě multisenzoriálního přístupu, za atmosféry klidu, důraz je kladen na zautomatizování dovedností, dodržování obsahové struktury, dodávání sebedůvěry. Je využíváno metody prodlouženého výkladu a možnosti doučování. Žákům je samozřejmě umožněno používání kompenzačních pomůcek dle jejich potřeb a v návaznosti na předchozí stupeň vzdělávání, například používání notebooku, korektur textu, barevného čtení, grafických programů apod., a to vždy tak, jak navrhuje psycholog či speciální pedagog v doporučení školského poradenského zařízení. Při hodnocení těchto žáků je využívána možnost úlev a tolerance, mezi něž se řadí preference ústního zkoušení před písemným, v písemném projevu spíše užití testů, zkrácení písemného zkoušení, tolerance při grafických projevech. Speciální vzdělávací potřeby jsou zohledňovány jak v rámci přijímacího řízení, tak v průběžném hodnocení žáka a u závěrečné zkoušky.

Podpora nadaných žáků (dle § 17 školského zákona) je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale má zásadní význam i pro společnost. Z tohoto pohledu je ve škole realizován následující postup:

- učitelé se snaží podchytit nadané žáky už při nástupu středního vzdělávání;
- při výběru jsou využívány informace získané ze ZŠ (dosavadní způsob práce se žákem, rodinné prostředí);
- následně jsou stanovena pravidla a zásady individuální a zejména soustavné práce s takovými žáky;
- sledují se vlastnosti žáků:
    - žák svými vědomostmi, dovednostmi nebo zájmem o obor převyšuje ostatní,
    - žák ve všech, nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání projevuje vysokou motivaci, je cílevědomý a kreativní;
- významná je spolupráce všech učitelů, kteří nadaného žáka vyučují, za koordinace výchovného poradce a třídního učitele, kteří úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou;
- ve výuce těchto žáků se vhodně využívají náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práce s informačními a komunikačními technologiemi aj.;
- žáci jsou také vhodně zapojováni do skupinové výuky a týmové práce (jako vedoucí i jako členové);
- škola umožňuje těmto žákům:
    - rozšířenou výuku některých předmětů,
    - vytváření skupin těchto žáků s přizpůsobeným tempem a metodami výuky,
    - vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
    - účast v odborných a dovednostních soutěžích a přehlídkách,
    - provádění odborného výcviku u firem i ve větším rozsahu než u žáků ostatních.

Ředitel školy může, za podmínek daných školským zákonem, přeřadit mimořádně nadaného žáka do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

3 Učební plán

3.1 Základní identifikační údaje

Název a adresa školy:	Střední škola technická, gastronomická a automobilní, Chomutov, příspěvková organizace Pražská 702/10, 430 01 Chomutov
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Datum platnosti:	od 1. 9. 2025

3.2 Rozvržení vyučovacích předmětů

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	**Počet týdenních vyučovacích hodin**				
Povinné vyučovací předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem	Celkem za studium
Český jazyk	1	1	1	3	96
Anglický jazyk	2	2	2	6	192
Německý jazyk (další cizí jazyk)	1	1	1	3	96
Základy společenských věd	1	1	1	3	96
Fyzika	1	-	-	1	32
Chemie	1	-	-	1	32
Biologie a ekologie	-	1	-	1	32
Matematika	1	1,5	1,5	4	128
Umění a literatura	1	1	-	2	64
Tělesná výchova	1	1	1	3	96
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	96
Ekonomika	-	1	2	3	96
Technologie	1,5	1,5	1,5	4,5	144
Potraviny a výživa	1,5	1	1	3,5	112
Stolničení	1	1,5	1,5	4	128
Základy písemné korespondence	-	0,5	0,5	1	32
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50	1600
Počet vyučovacích hodin týdně	30	33,5	32,5	96	
Celkem					**3072**

3.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	**I. ročník**	**II. ročník**	**III. ročník**
Vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
Závěrečná zkouška	-	-	2
Časová rezerva (opakování učiva, výchovně vzdělávací a jiné akce, sportovní kurzy, exkurze, stáže, kulturní akce)	8	8	6
Celkem týdnů	**40**	**40**	**40**

1) Na předmět Informační a komunikační technologie a Základy písemné korespondence se třída dělí na skupiny tak, aby každý žák měl své pracovní místo u počítače.
2) Výuka teoretických předmětů a odborného výcviku probíhá v týdenních cyklech.
3) Pro zvýšení možností uplatnění na trhu práce si může žák zvolit nepovinný předmět Řízení motorových vozidel k získání ŘP skupiny B.

4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Škola	Střední škola technická, gastronomická a automobilní, Chomutov, příspěvková organizace			
Kód a název RVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Název ŠVP	Kuchař-číšník			
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání: - český jazyk - cizí jazyky	3 6	Český jazyk Anglický jazyk Německý jazyk	3 6 3	- 3
Společenskovědní vzdělávání	3	Základy společenských věd	3	-
Přírodovědné vzdělávání	3	Fyzika Chemie Biologie a ekologie	1 1 1	-
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4	-
Estetické vzdělávání	2	Umění a literatura	2	-
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	-
Informatické vzdělávání	3	Informační a komunikační technologie	3	-
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3	-
Výroba pokrmů	10	Technologie Potraviny a výživa Odborný výcvik	4,5 3,5 33,5	31,5
Odbyt a obsluha	7	Stolničení Odborný výcvik	4 15	12
Komunikace ve službách	2	Základy písemné korespondence Stolničení Odborný výcvik	1 0,5 1	0,5
Disponibilní hodiny	47			47
Celkem	96		96	

5 Učební osnovy ŠVP

5.1 Český jazyk

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Český jazyk		
Celkový počet hodin:	96 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod	II. r 32 hod	III. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Základem jakékoli komunikace je použití jazyka, a proto míra jeho ovládání se stává současně i pilířem všeobecné sociální gramotnosti. Důraz je tedy kladen na využití vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, na chování a vystupování. Žáci by měli chápat význam svého osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávat a hodnotit informace z různých zdrojů, předávat je vhodným způsobem a s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem jazykového vzdělání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí.

Žák by si měl nejen utvrdit gramatické normy spisovného jazyka, ale současně si i obohacovat svou slovní zásobu, osvojovat si lingvistickou terminologii. Své myšlenky, názory a postoje by měl formulovat přesně a srozumitelně.

Výuka mateřského jazyka je součástí formování mladého člověka jako osobnosti hrdé na svůj původ, zemi, národ. Poznávání kulturních tradic, naší historie i českého jazyka se stává jednou ze základních společenských potřeb žáka.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
- ~~získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.~~
- využívali digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- získávali, kriticky hodnotili a ověřovali informace z různých zdrojů včetně digitálních (internetové vyhledavače, online encyklopedie);
- prostřednictvím digitálních technologií sdíleli, předávali a prezentovali informace způsobem vhodným pro danou komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce;
- dodržovali autorská práva a estetická kritéria.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět český jazyk je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecně vzdělávacími i odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Vzdělávání a komunikace v českém jazyce rozvíjejí či prohlubují zejména:

- jazykové dovednosti a vědomosti, ústní i písemné vyjadřování, žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- lepší orientaci v textech a získávání informací;
- celkovou funkční gramotnost;
- kritické myšlení;
- komunikační dovednosti včetně dovednosti diskutovat a argumentovat;

- kompetenci vhodného a bezpečného užívání digitálních technologií, nástrojů a aplikací v osobním i pracovním životě.

Žák:

- je schopen vyjadřovat se ústní i písemnou formou jazyka, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle,
- vystupuje v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování,
- je schopen odhadnout výsledky svého jednání, učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností,
- přijímá hodnocení svých výsledků i ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku, dále se vzdělává,
- je schopen pracovat samostatně i v týmu, vytváří pozitivní mezilidské vztahy, předchází osobním konfliktům,
- rozumí zadávání úkolů, získává informace potřebné k řešení problémů, navrhuje způsoby řešení,
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- aplikuje základní matematické postupy při řešení praktických úkolů (grafy, reálné odhady výsledků),
- získává přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru s reálnou představou o pracovních, platových a dalších podmínkách v oboru
- osvojuje si techniku učení pro celoživotní vzdělávání.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (práce s texty, dokumentárními filmy zaměřenými na evropský a světový kontext, budování a fungování EU) a Člověk a životní prostředí (aktivity spojené s ochranou přírody, s globálními problémy).

V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce. Žáci jsou vedeni k používání digitálních technologií v pracovním procesu, seznamují se s možnostmi komunikace v pracovním týmu při společných pracovních úkolech prostřednictvím digitálních technologií, ke komunikaci prostřednictvím aplikace TEAMS, k využívání online pracovních konferencí a sdílení virtuálního pracovního prostoru. Při modelových situacích ze světa práce si vytvářejí vlastní digitální obsah, jako je životopis v elektronické podobě, motivační dopis, osobní portfolio k možnostem pracovního uplatnění, odpověď na inzerát k poptávce pracovního uplatnění apod. Žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali informačních zdrojů pro volbu povolání i trh práce a podnikání, seznámí se s portálem Úřadu práce a s digitálními službami ve státní správě i veřejné samosprávě.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Cílem je naučit žáky pracovat s textovými editory, vytvářet a upravovat texty, pracovat s vyhledávači, pro vizualizaci svých dat a informací používat tabulky, grafy, prezentace. Žáci jsou vedeni k tomu, aby při vyhledávání informací z různých zdrojů je zároveň kriticky vyhodnocovali, rozpoznávali dezinformace, třídili data pro své další použití a přitom vždy zachovávali základní pravidla autorského práva. Ve své online komunikaci si musí být vědomi správného etického chování a sdílení digitálního obsahu na sociálních sítích.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné. Jedním z důležitých cílů je i to, aby pochopili, že jsou součástí životního prostředí a že se na jeho ochraně mohou podílet.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména ke všem humanitním předmětům, k předmětu biologie a ekologie, v oblasti odborné slovní zásoby s odbornými vyučovacími předměty.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní listy.

Důraz bude kladen na vyhledávání informací z různých zdrojů včetně digitálních a následnou práci s nimi.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou se záměrem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byli schopni samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Ke zvýšení celkové efektivity výuky a k individualizaci výuky jednotlivých žáků budou využívány moderní digitální technologie, AI nástroje a dostupné aplikace, například automatizovaná jazyková cvičení a testy s podáváním zpětné vazby o individuálním výkonu žáka, tvorba kvízů a her (gamifikace výuky). Žáci budou pracovat se základními textovými editory a s jejich pomocí budou vytvářet a upravovat texty, například obchodní dopisy, zprávy, pracovní nabídky a dokumenty, inzeráty, životopisy apod.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni na základě jejich hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při práci s textem, schopnosti kritického myšlení, dovednosti práce s texty, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.

Hodnocení bude probíhat prostřednictvím ústního i písemného projevu, a to jak v průběhu, tak i v závěru každého tematického celku. Zároveň je hodnocena aktivita žáků v hodinách i zájem o danou problematiku prostřednictvím referátu, projektu a aktuality.

Žáci jsou také vedeni k objektivnímu sebehodnocení i hodnocení znalostí a schopností svých spolužáků.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- ovládá český pravopis - zná odbornou terminologii českého jazyka - orientuje se v jednotlivých slovních druzích - chápe pojem skloňování a časování - zná skladbu věty a souvětí - zná rozvrstvení slovní zásoby a způsoby rozšiřování slovní zásoby - provede slovotvorný rozbor - provede kompletní jazykový rozbor	- opakování učiva ZŠ - pravopisné jevy - kompletní jazykový rozbor - tvarosloví (slova ohebná, neohebná) - syntax (základní a rozvíjející větné členy) - rozšiřování slovní zásoby - stylové rozvrstvení slovní zásoby, odborná terminologie - tvoření slov
- rozliší jednotlivé slohové útvary, zná jejich nejdůležitější rysy a využije tyto znalosti v praxi - samostatně napíše oznámení, zprávu, dopis - vytvoří osnovu a samostatně napíše vyprávění - rozliší text umělecký od neuměleckého, text odborný a publicistický	- slohotvorní činitelé - přehled slohových útvarů - formuláře - oznámení, zpráva - dopis - osnova slohové práce - vyprávění

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- ovládá český pravopis a pracuje s pravidly a slovníky - zná odbornou terminologii týkající se syntaxe - zná větné členy - zná skladbu věty, souvětí a jejich druhy - provede kompletní jazykový rozbor - rozdělí evropské jazyky a zařadí češtinu	- opakování učiva 1. ročníku - kompletní jazykový rozbor - syntax (věta jednoduchá, druhy vět, základní a rozvíjející větné členy) - evropské jazyky - slovanské jazyky, útvary národního jazyka
- vyhledá si potřebné informace na internetu a využije je v osobním životě i pro výuku - rozliší jednotlivé slohové útvary, zná jejich nejdůležitější rysy a využije tyto znalosti v praxi - vytvoří osnovu a samostatně napíše referát, životopis	- práce s internetem - výtah a výpisky z textu - výklad - referát - životopis, autobiografie - strukturovaný životopis

	- beseda

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- ovládá český pravopis a pracuje s pravidly, slovníky a dalšími jazykovými příručkami - zná odbornou terminologii týkající se lingvistiky - provede slovotvorný rozbor - provede kompletní jazykový rozbor složitých souvětí - využije znalosti z rozvrstvení slovní zásoby v praxi	- opakování pravopisu a gramatických pojmů - kompletní jazykový rozbor - syntax (souvětí, druhy souvětí) - zvukové prostředky řeči, ortoepie
- rozliší jednotlivé slohové útvary, zná jejich nejdůležitější rysy a využije tyto znalosti v praxi - vytvoří osnovu a samostatně napíše popis a charakteristiku, úvahu, inzerát, recenzi - vyhledá si potřebné informace na internetu a využije je v osobním životě i pro výuku - zná různé druhy periodik (noviny, časopisy)	- popis a charakteristika - úvaha - práce s internetem - inzerát - recenze - práce s periodiky (s časopisy, novinami) - práce s různými druhy textu

5.2 Anglický jazyk

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Anglický jazyk		
Celkový počet hodin:	192 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 64 hod	II. r 64 hod	III. r 64 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Výuka cizímu jazyku je součástí všeobecného vzdělání, navazuje, doplňuje a prohlubuje jazykové vzdělání získané na základní škole. Představuje specifické jazykové vzdělávání zaměřené na obor Kuchař-číšník a rozvíjí u žáků komunikační kompetence v cizím jazyce. Vzdělávání směřuje k osvojení mluvené i psané podoby jazyka v pokročilé úrovni.

Cílem vzdělávání je vést žáky k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky odpovídá výstupní úrovni **A2+,** efektivně využít jazykových vědomostí a dovedností žáků získaných na základní škole, na tyto navázat a dále je prohlubovat nejen pro vyjadřování v oblastech každodenního života, ale rozšiřovat je i o oblast studovaného oboru.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodně komunikační strategie a jazykové prostředky;
- efektivně pracovat s anglickým textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- využívat digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů,
- získávat informace o světě, zvláště o anglicky mluvících zemích, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými a jinými příručkami, popřípadě i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných a odborných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie;
- pracovat s online slovníky a aplikacemi pro zlepšení vlastních jazykových dovedností;
- vyžívat digitální nástroje pro tvorbu a sdílení vlastního obsahu s ohledem na danou komunikační situaci a na zamýšleného příjemce (například tvorba videí, prezentací, sebeprezentací).

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Vzdělávání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností anglického jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního i pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Formuje jejich vnímavost ke kultuře, schopnost užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Předmět anglický jazyk je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

V rámci předmětu anglický jazyk je u žáků především posílena a rozvinuta:

- komunikativní kompetence; žák se bude schopen v anglickém jazyce vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a v souladu se zásadami kultury projevu a chování, a to i při styku s rodilými mluvčími;

- schopnost formulovat a obhajovat vlastní názory a zároveň naslouchat názorům druhých a tolerovat odlišnosti;
- schopnost účastnit se diskusí na známá témata, vysvětlit a zdůvodnit své názory;
- v omezené míře i schopnost řešit pracovní i mimopracovní situace v prostředí, kde bude jednacím jazykem angličtina; dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru oboru;
- pracovní kompetence a kompetence k řešení problémů; žák se naučí stanovovat si reálné cíle, využívat tvořivého a logického myšlení, uvažovat a řešit problémy, spolupodílí se na práci v týmu, na vytváření pravidel skupinové komunikace a přebírá odpovědnost za výsledky jak práce vlastní, tak i celé skupiny.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (práce s texty, dokumentárními filmy zaměřenými na evropský a světový kontext, budování a fungování EU, žáci jsou vedeni k zamyšlení nad demokratickým i nedemokratickým chováním, je zdůrazňována zdvořilost a slušnost, multikulturní výchova) a Člověk a životní prostředí (aktivity spojené s ochranou přírody, s globálními problémy, porovnání přístupu jednotlivých zemí k ochraně životního prostředí). V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky s cílem rozvíjet digitální kompetence žáků. Integrace AI, digitálních kompetencí a gamifikace do výuky angličtiny umožní žákům lépe se připravit na požadavky trhu práce. AI umožní personalizované učení, gamifikace sleduje za cíl zvýšit motivaci žáků k učení a interaktivní nástroje pomohou žákům osvojit si jazyk v praxi. Díky těmto inovativním metodám budou žáci lépe připraveni na reálné pracovní situace a osvojí si digitální dovednosti potřebné pro moderní profesní prostředí.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy ke všem humanitním předmětům, zejména český jazyk, umění a literatura, základy společenských věd, ale i k odborným předmětům (znalost odborné terminologie související s oborem a schopnost dorozumět se při pracovních i mimopracovních situacích).

Metody výuky

Hlavními metodami výuky jsou metoda komunikativní a projektové vyučování. Výuka je dále doplňována metodami fixačními. Formy výuky zahrnují jak práci individuální, tak práci ve větších či menších skupinách. V rámci předmětu je věnována pozornost dílčím aspektům multikulturní výchovy, osobnostní a sociální výchovy a výchovy k myšlení v evropských a globálních souvislostech a mediální výchově.

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní sešity. Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi. Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou se záměrem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byli schopni samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Ke zvýšení celkové efektivity výuky a k individualizaci výuky jednotlivých žáků budou využívány moderní digitální technologie a AI nástroje a aplikace, například automatizovaná jazyková cvičení, simulace různých scénářů pomocí chatbotů, sledování výslovnosti a gramatiky konkrétního žáka v čase spojené s automatickým podáváním zpětné vazby o individuálním vývoji žáka, tvorba kvízů a her (gamifikace výuky), tvorba testů zaměřených na odbornou angličtinu z oboru, práce s online platformami a nástroji pro učení jazyků apod.

Digitální technologie a nástroje budou ve výuce bohatě, průběžně, účelně a pravidelně využívány pro rozvoj všech čtyř základních komunikačních dovedností (mluvení, poslech, čtení a psaní).

Výuka anglického jazyka bude zahrnovat::

- práci s online platformami a nástroji na učení jazyků (Headway Online, Wordwall);
- AI nástroje pro zlepšení výslovnosti a plynulosti mluveného projevu žáků (Copilot, ChatGPT, Grammarly);
- interaktivní kvízy a hry (Kahoot, Quizizz, Wordwall);

- AI simulace pro procvičování komunikace (Copilot, ChatGPT, Grammarly);
- AI generátory textů pro tvorbu cizojazyčné osobní, odborné a pracovní korespondence (Copilot, ChatGPT, Grammarly);
- práci s programy pro tvorbu prezentací využívané například při výuce reálií;
- interaktivní cvičení, poslechová cvičení a simulaci reálných situací (Headway Online);
- práci s online slovníky (Visuwords, slovník výslovností – Forvo).

Hodnocení výsledků vzdělávání

Předmětem hodnocení je zejména pokrok v rozvoji řečových dovedností žáka, postupné zdokonalování ústního projevu z hlediska srozumitelnosti, plynulosti, bohatosti slovní zásoby, gramatické a stylové správnosti. Využívají se kontrolní didaktické testy zaměřené na poslech a čtení s porozuměním, na gramaticko-lexikální znalost jazykových prostředků.

Při ústním přezkušování budou hodnocena krátká mluvní cvičení na aktuální témata, při jejichž společném rozboru se žáky budou odstraňovány nedostatky vyjadřování žáků.

Při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění povinností, aktivita v hodinách, míra zapojení se do společného hovoru bez přípravy.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
Poslech: - rozumí základním slovům a frázím, které se týkají jeho osoby, rodiny a bezprostředního okolí při přiměřeném hovorovém tempu Čtení: - čte s porozuměním velmi jednoduché texty Psaní: - píše krátké jednoduché vzkazy, např. pozdrav z dovolené - vyplní jednoduchý formulář s osobními údaji (jméno, adresa apod.) Konverzace: - domluví se za použití jednoduchých vět v základních tématech běžného života	**Řečové dovednosti:** Receptivní: poslech jednoduchých monologů a dialogů, čtení krátkých textů s porozuměním Produktivní: zpracování jednoduchého krátkého textu Interaktivní: dorozumění se v jednoduchých konverzačních situacích **Jazykové prostředky:** - nácvik správné výslovnosti - rozvíjení slovní zásoby - základy odborné terminologie **Jazykové funkce:** - obraty při seznamování, vítání a loučení **Tematické okruhy** - osobní údaje - moje rodina - každodenní život (popis dne) - volný čas - bydlení
Gramatika: Gramatické jevy jsou probírány v kontextu tematických celků a jsou přiměřeně procvičovány, upevňovány a testovány	**Gramatika:** - sloveso to be - zájmena osobní, přivlastňovací - číslovky - množné číslo - přítomný čas prostý a průběhový

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
Poslech: - rozumí známým výrazům a frázím z každodenního života - rozumí základním školním a pracovním pokynům Čtení: - čte s porozuměním přiměřené texty - orientuje se v jednoduchých textech, např. v jednoduchých návodech Psaní: - jednoduchými větami a frázemi popíše např. místo a zemi, kde žije, a lidi, které zná - napíše dopis např. o rodině, každodenních záležitostech Konverzace: - použije jednoduché věty a fráze k popsání např. místa, kde žije - klade a zodpovídá jednoduché otázky z každodenního života, např. rodina, zájmy apod.	**Řečové dovednosti:** Receptivní: poslech s porozuměním monologů a jednoduchých dialogů, porozumění významu jednoduchého textu včetně krátkého odborného Produktivní: jednoduchý překlad (použití slovníku včetně elektronického) Interaktivní: základní konverzace, jednoduchá odpověď např. na dopis **Jazykové prostředky:** - rozvíjení správné výslovnosti - rozvíjení a tvoření slovní zásoby včetně základní odborné **Jazykové funkce:** - obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření např. pozvání a odmítnutí **Tematické okruhy:** - jídlo a nápoje, služby - cestování - nákupy - počasí - Česká republika
Gramatika: Gramatické jevy jsou probírány v kontextu tematických celků a jsou přiměřeně procvičovány, upevňovány a testovány	**Gramatika:** - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - minulý čas slovesa to be, to have, can - minulý čas pravidelných a nepravidelných sloves - stupňování přídavných jmen

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
Poslech: - rozumí často používaným slovům a frázím, k nimž má bezprostřední vztah, např. rodina, blízké okolí apod. - postihne hlavní smysl krátkých jednoduchých sdělení a oznámení Čtení: - čte s porozuměním jednoduché texty včetně odborných - vyslovuje srozumitelně - vyhodnotí nejdůležitější informace např. z písemných zpráv, novinových textů apod. - rozumí jednoduchým návodům, pokynům např. v počítačových programech	**Řečové dovednosti:** Receptivní: poslech s porozuměním jednoduchých monologů a dialogů, čtení jednoduchých textů Produktivní: překlad jednoduchých textů včetně odborných s použitím běžného i elektronického slovníku, reprodukce jednoduchého textu Interaktivní: běžná konverzace, odpověď např. na e-mail, dopis apod. **Jazykové prostředky:**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
Psaní: - popíše v jednoduchých větách události každodenního života - vyplní ve formulářích základní údaje vztahující se k jeho osobě - napíše krátký příběh Konverzace: - domluví se v situacích vyžadujících jednoduchou a přímou výměnu informací o známých tématech a běžných činnostech - omluví se i reaguje na omluvu, zeptá se na cestu a s pomocí mapy nebo plánu cestu vysvětlí	- rozvíjení správné výslovnosti - rozvíjení a tvoření slovní zásoby včetně odborné gastronomické terminologie - gramatika - větná skladba, tvarosloví **Jazykové funkce:** - použití běžných obratů např. při zahájení a ukončení rozhovoru, sjednání schůzky apod. **Tematické okruhy:** - péče o tělo, zdraví - životní prostředí - zaměstnání - kultura - Velká Británie, další anglicky mluvící země - volné téma
Gramatika: Gramatické jevy jsou probírány v kontextu tematických celků, jsou přiměřeně procvičovány, upevňovány a testovány	**Gramatika:** - předpřítomný čas - porovnání minulého a předpřítomného času - budoucí čas

5.3 Německý jazyk

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Německý jazyk (další cizí jazyk)
Celkový počet hodin:	96 hodin
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod II. r 32 hod III. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Vzdělávání v německém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti. Žáci si osvojují praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje k dorozumění v situacích každodenního osobního i pracovního života. Předmět rozšiřuje jejich znalosti o světě a připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Cílem vzdělávání v německém jazyce jako dalším cizím jazyce je vést žáky k získání jak obecných, tak komunikativních kompetencí potřebných k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Výuka cizích jazyků pomáhá snižovat jazykové bariéry a přispívá tak ke zvýšení mobility jednotlivců v jejich osobním životě i během dalšího studia a v budoucí práci. Umožňuje seznamovat se s odlišnostmi ve způsobu života lidí jiných zemí a poznávat jejich odlišné kulturní tradice.

Vzdělávání v dalším cizím jazyce směřuje k osvojení takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky odpovídá minimální výstupní úrovni **A1+**, u skupiny žáků – začátečníků v daném cizím jazyce výstupní úrovni minimálně **A1.** Společný evropský referenční rámec pro jazyky vymezuje kompetence komunikativní (lingvistické, sociolingvistické, pragmatické) a všeobecné (předpokládající znalost sociokulturního prostředí a reálií zemí, ve kterých se studovaným jazykem hovoří) jako cílové kompetence jazykové výuky. Důraz je kladen na osvojení odborné terminologie cizího jazyka studovaného oboru. Absolventi školy vstupují do praxe a je nutné, aby byli vybaveni základy odborného cizího jazyka a byli tak připraveni ucházet se o práci v rámci EU.

Obsah výuky je tedy z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií, které se v procesu výuky přirozeně propojují. Řečové dovednosti, jazykové prostředky i poznatky o německy mluvících zemích jsou vyučovány dle základního rozsahu stanoveného v rámcovém vzdělávacím programu. Do kategorie tematických okruhů a komunikačních situací jsou v souladu s RVP zahrnuta konkrétní témata spojená s problematikou gastronomie a potravinářského průmyslu.

Vzdělávání v německém jazyce směřuje k osvojení takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, aby žáci dovedli:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- využívat digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů;
- učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie;
- pracovat s online slovníky a aplikacemi pro zlepšení vlastních jazykových dovedností;
- vyžívat digitální nástroje pro tvorbu a sdílení vlastního obsahu s ohledem na danou komunikační situaci a na zamýšleného příjemce (například tvorba videí, prezentací, sebeprezentací).

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Vzdělávání v německém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností německého jazyka

jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního i pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Formuje jejich vnímavost ke kultuře, schopnost užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Předmět německý jazyk je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

V rámci předmětu německý jazyk je u žáků především posílena a rozvinuta:

- komunikativní kompetence; žák se bude schopen v německém jazyce vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a v souladu se zásadami kultury projevu a chování, a to i při styku s rodilými mluvčími,
- schopnost formulovat a obhajovat vlastní názory a zároveň naslouchat názorům druhých a tolerovat odlišnosti,
- schopnost účastnit se diskusí na známá témata, vysvětlit a zdůvodnit své názory,
- v omezené míře i schopnost řešit pracovní i mimopracovní situace v prostředí, kde bude jednacím jazykem němčina; dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru oboru,
- pracovní kompetence a kompetence k řešení problémů; žák se naučí stanovovat si reálné cíle, využívat tvořivého a logického myšlení, uvažovat a řešit problémy, spolupodílí se na práci v týmu, na vytváření pravidel skupinové komunikace a přebírá odpovědnost za výsledky jak práce vlastní, tak i celé skupiny.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (práce s texty, dokumentárními filmy zaměřenými na evropský a světový kontext, budování a fungování EU, žáci jsou vedeni k zamyšlení nad demokratickým i nedemokratickým chováním, je zdůrazňována zdvořilost a slušnost, multikulturní výchova) a Člověk a životní prostředí (aktivity spojené s ochranou přírody, s globálními problémy, porovnání přístupu jednotlivých zemí k ochraně životního prostředí). V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky s cílem rozvíjet digitální kompetence žáků. Integrace AI, digitálních kompetencí a gamifikace do výuky angličtiny umožní žákům lépe se připravit na požadavky trhu práce. AI umožní personalizované učení, gamifikace sleduje za cíl zvýšit motivaci žáků k učení a interaktivní nástroje pomohou žákům osvojit si jazyk v praxi. Díky těmto inovativním metodám budou žáci lépe připraveni na reálné pracovní situace a osvojí si digitální dovednosti potřebné pro moderní profesní prostředí.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné. Jedním z důležitých cílů je i to, aby pochopili, že jsou součástí životního prostředí a že se na jeho ochraně mohou podílet.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy ke všem humanitním předmětům, zejména český jazyk, umění a literatura, základy společenských věd, ale i k odborným předmětům (znalost odborné terminologie související s oborem a schopnost dorozumět se při pracovních i mimopracovních situacích).

Metody výuky

Hlavními metodami výuky jsou metoda komunikativní a projektové vyučování. Výuka je dále doplňována metodami fixačními. Formy výuky zahrnují jak práci individuální, tak práci ve větších či menších skupinách. V rámci předmětu je věnována pozornost dílčím aspektům multikulturní výchovy, osobnostní a sociální výchovy a výchovy k myšlení v evropských a globálních souvislostech a mediální výchově.

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní sešity. Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi. Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou se záměrem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byli schopni samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Ke zvýšení celkové efektivity výuky a k individualizaci výuky jednotlivých žáků budou využívány moderní digitální technologie a AI nástroje a aplikace, například automatizovaná jazyková cvičení, simulace různých scénářů pomocí chatbotů, sledování výslovnosti a gramatiky konkrétního žáka v čase spojené s automatickým podáváním zpětné vazby o individuálním vývoji žáka, tvorba kvízů a her (gamifikace výuky), tvorba testů zaměřených na odbornou angličtinu z oboru, práce s online platformami a nástroji pro učení jazyků apod.

Digitální technologie a nástroje budou ve výuce bohatě, průběžně, účelně a pravidelně využívány pro rozvoj všech čtyř základních komunikačních dovedností (mluvení, poslech, čtení a psaní).

Výuka německého jazyka bude zahrnovat::

- práci s online platformami a nástroji na učení jazyků (Bab.la,, Seduo.cz);
- AI nástroje pro zlepšení výslovnosti a plynulosti mluveného projevu žáků (Copilot, ChatGPT, Grammarly);
    - interaktivní kvízy a hry (Quizlet Quizizz, Wordwall);
- AI simulace pro procvičování komunikace (Copilot, ChatGPT, Grammarly);
- AI generátory textů pro tvorbu cizojazyčné osobní, odborné a pracovní korespondence (Copilot, ChatGPT, Grammarly);
- práci s programy pro tvorbu prezentací využívané například při výuce reálií;
- interaktivní cvičení, poslechová cvičení a simulaci reálných situací (Bab.la,, Seduo.cz);
- práci s online slovníky (Forvo, slovník výslovností – COPTel).

Hodnocení výsledků vzdělávání

Předmětem hodnocení je zejména pokrok v rozvoji řečových dovedností žáka, postupné zdokonalování ústního projevu z hlediska srozumitelnosti, plynulosti, bohatosti slovní zásoby, gramatické a stylové správnosti. Využívají se kontrolní didaktické testy zaměřené na poslech a čtení s porozuměním, na gramaticko-lexikální znalost jazykových prostředků. Při ústním přezkušování budou hodnocena krátká mluvní cvičení na aktuální témata, při jejichž společném rozboru se žáky budou odstraňovány nedostatky vyjadřování žáků.

Při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění povinností, aktivita v hodinách, míra zapojení se do společného hovoru bez přípravy.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin (další cizí jazyk)

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
Poslech: - rozumí, jestliže mluvčí hovoří pomalu, se zřetelnou výslovností a dostatečně dlouhými přestávkami - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením, otázkám a pokynům vysloveným pomalu a zřetelně, rozumí číslům, údajům o cenách a o čase - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny Čtení: - rozumí nejdůležitějším odborným výrazům - rozumí krátkým psaným pokynům (pozdravy, vzkazy, popis cesty) - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu	**Řečové dovednosti:** receptivní – poslech s porozuměním, čtení jednotlivých celků produktivní – jednoduchý překlad, reprodukce jednoduchého textu interaktivní – konverzace, odpověď na e-mail **Jazykové prostředky** (lingvistické kompetence) - upevňování správné výslovnosti - rozvíjení slovní zásoby - základy odborné terminologie

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě Konverzace: - komunikuje v jednoduché podobě, dorozumí se v obchodě a běžných životních situacích - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru Psaní: - vyplní ve formulářích základní údaje o sobě - napíše jednoduchý text na pohlednici, dopis, několik jednoduchých vět o sobě (bydliště, koníčky, studium) - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací ústně nebo e-mailem	**Jazykové funkce:** - obraty při seznamování - vítání a loučení **Tematické okruhy:** - osobní údaje - rodina - údaje o jiné osobě - názvy států, obyvatel a jazyků - školní anketa - číslovky 1 až 2000
Gramatika: - mluvnické jevy jsou probírány v kontextu tematických celků, jsou adekvátně procvičovány a upevňovány	**Gramatika:** - přítomný čas sloves pravidelných a nepravidelných - sloveso sein a haben - osobní zájmena - pořádek slov ve větě oznamovací (přímý a nepřímý) a ve větě tázací - základní číslovky - člen určitý a neurčitý - určování rodu podstatných jmen - 1. a 4. pád podstatných jmen a zájmen - přivlastňovací a tázací zájmena - zápor v němčině - množné číslo podstatných jmen - sloveso mögen ve tvaru ich möchte

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin (další cizí jazyk)

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
Poslech: - rozumí větám a často používaným slovům z oblastí, k nimž má bezprostřední osobní vztah, např. rodina, blízké okolí, nakupování - postihne hlavní smysl krátkých, jasných a jednoduchých sdělení a oznámení Čtení: - čte krátké, jednoduché texty - vyslovuje srozumitelně - vyhodnotí nejdůležitější informace z písemných zpráv a novinových článků, v nichž se ve vysoké míře objevují čísla, jména, obrázky a nadpisy - rozumí jednoduchým návodům, pokynům v počítačových programech Konverzace: - domluví se při provádění úkolů vyžadujících jednoduchou a přímou výměnu informací o známých tématech a činnostech - omluví se i reaguje na omluvu, zeptá se na cestu	**Řečové dovednosti:** receptivní – poslech s porozuměním monologů a jednoduchých dialogů, čtení jednotlivých celků produktivní – překlad, reprodukce textu, jednoduché písemné zpracování interaktivní – konverzace, odpověď na e-mail **Jazykové prostředky** (lingvistické kompetence) - upevňování správné výslovnosti - rozvíjení slovní zásoby - rozvíjení a tvoření odborné slovní zásoby, - mluvnice (větná skladba, tvarosloví) **Jazykové funkce**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
a s pomocí mapy nebo plánu města cestu vysvětlí - požádá o pomoc, informuje o potížích, plánuje, vyjádří povinnost, požádá o dovolení - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu Psaní: - v jednoduchých větách popíše události ze svého každodenního života - ve formulářích vyplní údaje o svém vzdělání, zájmech a znalostech - napíše vzkaz, poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - vyplní dotazník	- obraty při zahájení a ukončení rozhovoru - vyjádření pozvání a odmítnutí - vyřízení vzkazu - sjednání schůzky **Tematické okruhy:** - denní program, volnočasové aktivity - Vídeň - potravinářské zboží, stravovací zařízení - jídelníček - životní styl - příležitostná práce
Gramatika: - mluvnické jevy jsou probírány v kontextu tematických celků, jsou adekvátně procvičovány a upevňovány	**Gramatika:** - modální slovesa - další nepravidelná slovesa - sloveso mögen - rozkazovací způsob - zápor nicht, kein a nichts - složená slova - všeobecný podmět man - přídavná jména odvozená od vlastních jmen zeměpisných - slovesa s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou a jejich postavení ve větě - určení času - předložky se 4. pádem - osobní zájmena ve 4. pádě

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 32 hodin (další cizí jazyk)

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
Poslech: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášených ve standardním hovorovém tempu - zhodnotí emotivní význam mluveného projevu (radost, zlost atd.) Čtení: - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu, najde hlavní důležité informace a vedlejší myšlenky Konverzace: - poradí si s většinou situací při cestování v oblasti výskytu daného jazyka - zdůvodní a vysvětlí své názory a plány, vyjadřuje se v běžných předvídatelných situacích, sjedná si	**Řečové dovednosti:** receptivní – poslech s porozuměním monologů a jednoduchých dialogů, čtení textů včetně jednoduchých odborných, práce s obtížným textem produktivní – překlad, výpisky z textu interaktivní – konverzace, odpověď na dopis související se zaměstnáním **Jazykové prostředky** - (lingvistické kompetence) - rozvíjení správné výslovnosti - rozvíjení a tvoření slovní zásoby, rozvíjení odborné slovní zásoby gramatika (větná skladba, tvarosloví)

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
schůzku - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka Psaní: - zaznamená písemně podstatné myšlenky, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text - napíše osobní dopis popisující zážitky a dojmy - napíše pozvánku, vzkaz, sjedná si schůzku	- grafická podoba jazyka a pravopis **Jazykové funkce** - vyjádření prosby, radosti, zklamání, naděje atd. **Tematické okruhy** - popis a charakteristika osoby - zájmy, pocity - nakupování - kultura - cestování a turistika - volný čas - gastronomie
Gramatika: - mluvnické jevy jsou probírány v kontextu tematických celků, jsou adekvátně procvičovány, upevňovány a testovány - analyzuje chyby v psaném nebo písemném projevu svých spolužáků a v takto koncipovaných textech	**Gramatika:** - podřadné souvětí - stupňování přídavných jmen - přídavné jméno ve funkci přívlastku - sloveso werden - skloňování podstatných jmen - préteritum nepravidelných sloves - préteritum způsobových sloves - časové věty - budoucí čas

5.4 Základy společenských věd

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Základy společenských věd		
Celkový počet hodin:	96 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod	II. r 32 hod	III. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Učivo tvoří širší soubor teoretických poznatků z různých oblastí života člověka ve společnosti doplněný o praktické návody a scénáře jednání v možných společenských i osobních situacích.

Učivo je v souladu s rámcovým vzdělávacím programem rozděleno do celkem pěti tematických celků, které jsou rovnoměrně rozloženy do všech tří ročníků studia. Obsah témat není vyučován striktně odděleně, výuka se vhodně prolíná, při seznamování se s novým obsahem vyučující poukazuje na vzájemné souvislosti a propojení celé tematiky.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec vede žáky k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ke vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy…) a kombinovaných (filmy), z digitálního prostředí, přičemž jsou vedeni k respektování autorského práva a k důslednému označování bibliografických údajů použitých zdrojů;
- využívat digitální nástroje pro tvorbu a sdílení učebního obsahu (textové editory, prezentace, videa, digitální portfolio apod.);
- využívat digitální služby státu, veřejné správy, územní samosprávy, komerčního i neziskového sektoru.

Vzdělávání ve společenskovědním základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:

- jednat odpovědně a žít čestně;
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci a kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně;
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat;
- kriticky hodnotit digitální obsah, zejména důvěryhodnost webových stránek a pravdivost uvedených informací, rozpoznávat hoaxy, fake news, argumentační fauly, podvodné zprávy a manipulaci v mediální komunikaci a na sociálních sítích;
- dodržovat zásady bezpečného pohybu v online prostředí a zásady bezpečné správy vlastní digitální identity například prostřednictvím silných hesel a důsledné ochrany soukromých informací;
- uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej;

- na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné jako sebe sama, tedy oprostit se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešet své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět základy společenských věd je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

V rámci předmětu základy společenských věd je u žáků posílena a rozvinuta kompetence:

- sociální a personální;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností;
- stanovení si cílů a priorit podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní situace a životních podmínek;
- kritické myšlení a schopnost řešit problémy;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým;
- mediální gramotnost;
- důsledně analyzovat a kriticky hodnotit internetové zdroje, příspěvky na sociálních sítích, blogy, podcasty apod., zvážit jejich spolehlivost a účel;
- vytvářet si osobní digitální portfolio dovedností, zkušeností, zájmů a úspěchů pro osobní i profesní rozvoj a sebeprezentaci;
- vědomě vytvářet vlastní digitální identitu vzhledem k budoucímu uplatnění na trhu práce;
- celková funkční gramotnost.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (žáci získávají sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku, dovedou jednat s lidmi, diskutovat) a Člověk a životní prostředí (žáci samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, chápou souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami a současné globální problémy společnosti).

V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce, uvědomí si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Žáci jsou vedeni k používání digitálních technologií v osobním občanském životě i v pracovním procesu. Seznamují se s možnostmi komunikace v pracovním týmu při společných pracovních úkolech prostřednictvím digitálních technologií, komunikují prostřednictvím aplikace TEAMS, jsou vedeni k využívání online pracovních konferencí a sdílení virtuálního pracovního prostoru. Při modelových situacích ze světa práce si vytvářejí vlastní digitální obsah, jako je životopis v elektronické podobě, motivační dopis, osobní portfolio k možnostem pracovního uplatnění, odpověď na inzerát k poptávce pracovního uplatnění apod. Žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali informačních zdrojů pro volbu povolání i trh práce a podnikání, seznámí se s portálem Úřadu práce a s digitálními službami ve státní správě i veřejné samosprávě. Žákům je zdůrazňováno, že každou svou aktivitou v digitálním prostoru vytvářejí svou digitální stopu, proto je bezpodmínečně nutné na své digitální identitě vědomě a bezpečně pracovat.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné. Jedním z důležitých cílů je i to, aby pochopili, že jsou součástí životního prostředí a že se na jeho ochraně mohou podílet.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy ke všem humanitním předmětům, zejména český jazyk, umění a literatura, biologie a ekologie i tělesná výchova.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní listy. Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací z různých zdrojů, včetně digitálních, a následnou práci s nimi. Podpora žáků ve vyhledávání relevantních informací bude spojena s rozvíjením jejich schopnosti zjištěná data důsledně analyzovat a kriticky hodnotit, posuzovat jejich obsah, odkrývat manipulativní techniky, předsudky a provokace.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byli schopni samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti. Výuku vhodně doplňují besedy a exkurze.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci budou hodnoceni na základě jejich hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, dovednosti práce s texty, schopnosti kritického myšlení, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.

Hodnocení bude probíhat různými formami: písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, průběžné ústní zkoušení v rámci opakování, individuální a kolektivní hodnocení samostatných prací, průběžná prezentace zadaných projektů apod.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- popíše strukturu současné společnosti - objasní společenské skupiny a sám sebe zařadí - používá aplikace pro virtuální simulace, jako je například Second Life, která umožňuje žákům prozkoumat situace týkající se patologických jevů (např. šikany nebo závislostí) a simulovat různé scénáře, které jim pomohou rozvíjet empatické chování a přemýšlet o důsledcích jednání - objasní příčiny konfliktů mezi majoritou a minoritou, dokáže na příkladech ze svého okolí - vytvoří vlastní multimediální projekty na téma konfliktů mezi skupinami, například prezentace v PowerPointu, videoklipy nebo podcasty - vyvodí příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy možných řešení - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne - vysvětlí funkci různých organizací a institucí, na které se lidé mohou obrátit v krizových situacích s prosbou o poskytnutí poradenství či podpory (např. Linka bezpečí, Czech Helpline nebo Centrum pro pomoc obětem domácího násilí) - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována - popíše specifika nejdůležitějších světových náboženství - vysvětlí, čím mohou být náboženské sekty nebezpečné	**Člověk v lidském společenství** - osobnost - lidská společnost a společenské skupiny - životní styl a patologické jevy - sociální role, konflikt rolí - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - krizová finanční situace, sociální zajištění občanů - rasy, etnika, národy a národnosti, majorita, minorita - multikulturní soužití - migrace, emigrace - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a náboženství, náboženská hnutí a sekty **Besedy a exkurze** - beseda s žáky na téma víra a náboženství v současné ČR

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše činnost soudů, advokacie a notářství - pomocí YouTube nebo Vimeo, videí o fungování soudů a procesů, např. "Jak probíhá soudní řízení" nebo "Co dělá advokát?", vysvětlí průběh soudního procesu a úkoly jeho účastníků - vytvoří prezentace v PowerPointu nebo Canva, ve kterých shrne činnosti soudů, advokacie a notářství - popíše způsoby nabytí vlastnictví - popíše závazky vyplývající ze smluv - dovede hájit spotřebitelské zájmy - vysvětlí práva a povinnosti dětí a rodičů, mezi manželi, státem - aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání	**Člověk a právo** - právní stát, právo a spravedlnost - soustava soudů v ČR, právnická povolání - právo vlastnické, spoluvlastnictví, odpovědnost za škodu - rodinné právo - trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení, trestání mladistvých **Besedy a exkurze** - Policie ČR
- reaguje na mimořádné události, zná telefonní čísla případných institucí, zajistí potřebnou pomoc	**Ochrana člověka za mimořádných událostí** - ochrana člověka za mimořádných událostí - živelné pohromy - havárie s únikem nebezpečných látek

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie v dnešní době funguje a jaké má problémy - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí - ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí funkci masových médií, dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj - popíše český politický systém, objasní úlohu politických stran a svobodných voleb - tvoří simulace volebního procesu pomocí nástrojů jako Google Forms pro hlasování, tím si vyzkouší, jak probíhá demokratický výběr zástupců a jak lze ovlivnit rozhodování ve společnosti - na příkladech z dění v ČR či ve světě vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a terorismem - vysvětlí, proč postihovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí - na příkladech ze společenského dění doloží občanskou angažovanost a vysvětlí, proč je důležitá - debatuje o tom, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu - dovede aplikovat zásady slušného chování a řešení konfliktů - objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem, a posoudí, jaké důsledky mají tyto negativní jevy - pomocí scénky a role-playing vytvoří simulované	**Člověk jako občan** - základní hodnoty a principy demokracie - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím, média, funkce médií, kritický přístup k médiím, využití médií - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany a volby - politické ideologie a doktríny, politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - terorismus - občanská společnost, slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
situace, kde ztvární roli oběti, agresora a svědka šikany způsoby a hledá způsoby, jak lze vzniklou situaci řešit	
- reaguje na mimořádné události, zná telefonní čísla případných institucí, zajistí potřebnou pomoc	**Ochrana člověka za mimořádných událostí** - ochrana člověka za mimořádných událostí - živelné pohromy - havárie s únikem nebezpečných látek

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zná způsoby získání majetku, umí zacházet s vlastnictvím, zná práva a povinnosti spoluvlastníků, dokáže si představit, jak bude hospodařit - vytvoří simulaci správy domácího rozpočtu a použije vhodné softwarové prostředky k vytvoření rozpočtu domácnosti - zná služby sociálního zabezpečení a ví, kde a jak se vyplácí dávky - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - použije Kahoot! pro tvorbu kvízu o úvěrech, jejich rizicích a způsobech, jak je možné se vypořádat s nesplácenými dluhy - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé situace své, či domácnosti	**Člověk a hospodářství** - majetek a jeho nabývání - vlastnictví a spoluvlastnictví - hospodářský život rodiny - sociální politika státu - životní minimum
- popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny České republiky nebo Československa - na základě významných mezníků charakterizuje vývoj v Československu a poté v ČR - vytvoří digitální plakáty o státních symbolech a tradicích České republiky pomocí nástrojů, jako je například Canva - uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy - charakterizuje hlavní světová náboženství - vytvoří interaktivní prezentace o světových náboženstvích - na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen, a posoudí, jaké má perspektivy vývoje - charakterizuje EU, motivy jejího vzniku, cíle, postavení ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - debatuje o globálních problémech soudobého světa - uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky	**Česká republika** - státní symboly, tradice české státnosti - český stát v průběhu dějin, vznik ČSR - významné mezníky, události, tradice a osobnosti moderní české a čs. státnosti (1918, 1938, 1939-1945, 1948, 1968, 1989, 1993) **Evropa a svět** - velmoci, vyspělé státy a rozvojové země - světová náboženství - ohniska konfliktů v soudobém světě - skladba a cíle EU - hlavní orgány EU - ČR jako člen EU
- reaguje na mimořádné události, zná telefonní čísla případných institucí, zajistí potřebnou pomoc	**Ochrana člověka za mimořádných událostí** - ochrana člověka za mimořádných událostí

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- živelné pohromy - havárie s únikem nebezpečných látek

5.5 Fyzika

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Fyzika
Celkový počet hodin:	32 hodin
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Předmět fyzika navazuje na znalosti a dovednosti ze základní školy, zdůrazňuje situace, které mohou žáci potkat v osobním a pracovním životě, zejména dovednost pochopit, analyzovat, řešit konkrétní problém, najít si k němu potřebné informace, které souvisí s řešením. Předmět rozvíjí myšlení, schopnost přesně se vyjadřovat, doložit důkazem své tvrzení, objevit vybrané fyzikální jevy, jejich příčiny a důsledky související s životními situacemi 21. století. Předmět láká žáky do světa techniky, objevů, celoživotního vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Pojetí výuky předmětu fyzika je nastaveno tak, aby předmět přispíval k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení přírodních jevů a zákonů i k formování žádoucích vztahů žáků k přírodnímu prostředí. Vzdělávání není zaměřeno na pouhou znalost vybraných faktů a pojmů, ale cílem je proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Předmět vede žáky k využití získaných poznatků a dovedností v praktickém životě, logickému uvažování, schopnosti řešit jednoduché přírodovědné problémy a k zájmu o pozorování a zkoumání přírody.

Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i občanském životě. Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti, naučili se trpělivě sledovat dění okolo sebe, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi, naučili se vztahu k přírodě a životnímu prostředí i nezbytnosti tento, pro lidstvo nejcennější poklad přísně chránit.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

Znalost s porozuměním
- vysvětlit fyzikální poznatek (fyzikální data, informace, zákony, definice, pojmy, teorie, metody),
- analyzovat fyzikální fakta a rozpoznat jejich příčiny (průběh fyzikálního děje, fyzikální jev, stav tělesa nebo soustavy apod.), porovnat a uspořádat je podle určitého kritéria, určit vztahy mezi nimi
- vysvětlit význam vybraných fyzikálních a materiálových konstant.

Aplikace znalostí a řešení problémů
- řešit různými metodami přiměřeně obtížné fyzikální úlohy a problémy, s nimiž se setká při studiu i v běžném životě a technické praxi (stroje a zařízení v gastronomickém provozu),
- řešit fyzikální úlohy formálně správně (obecné řešení, číselné řešení, zápis jednotek, správné zaokrouhlování výsledku),
- vysvětlit význam fyzikálního poznatku pro praxi (zvl. v kontextu běžného života, techniky, bezpečného zacházení s technickými zařízeními a ochrany životního prostředí),
- vysvětlit fyzikální principy činnosti vybraných technických zařízení,
- vytvářet fyzikální model reálné situace (zjednodušovat, charakterizovat fyzikálními veličinami, rozlišit podstatné vlastnosti od nepodstatných, rozlišit proměnné veličiny a stálé parametry, vybrat fyzikální zákon a rozpoznat meze jeho platnosti, rozhodnout, zda daný model je vhodný pro daný problém),
- rozpoznat (předpovídat) důsledky, odhadnout průběh děje ze znalosti počátečních podmínek a zákona, jímž se děj řídí.

Práce s informacemi
- z popisu fyzikálního děje vyvodit a formulovat závěry a popsaný děj na přiměřené úrovni fyzikálně vysvětlit,
- navrhnout jednoduchý experiment, který demonstruje určitý fyzikální fakt (objekt, děj, stav, vlastnost, jev) nebo ověřuje hypotézu či platnost fyzikálního zákona;

- vyhodnotit měření (včetně určení odchylky měření), interpretovat výsledek měření a porovnat jej s teorií;
- provádět řádové odhady hodnot měřených veličin a chyb měření;
- odečítat hodnoty veličin z předložené tabulky;
- vyhledat hodnoty fyzikálních veličin a konstant v tabulkách;
- sestrojit graf závislosti dvou fyzikálních veličin z hodnot získaných měřením;
- odečítat z grafů hodnoty veličin;
- vysvětlit podle schématu nebo obrázku jednoduššího zařízení či elektrického obvodu jejich funkci;
- nakreslit schéma nebo obrázek reálného zařízení či elektrického obvodu;
- měřit posuvným a mikrometrickým měřidlem, teploměrem, stopkami, ampérmetrem, voltmetrem analogovým i digitálním;
- orientovat se v digitálním prostředí, získávat data a informace a bezpečně je využívat.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět fyzika rozvíjí znalosti a dovednosti ze základní školy, zdůrazňuje situace, které mohou žáci potkat v osobním a pracovním životě, zejména dovednost pochopit, analyzovat, řešit konkrétní problém, najít si k němu potřebné informace, které souvisí s řešením.

V rámci předmětu fyzika se rozvíjí a prohlubují zejména kompetence:
- využití získaných poznatků a dovedností v praktickém životě;
- logické uvažování a řešení jednoduchých přírodovědných problémů;
- vyhledávání a zpracování informací potřebných k řešení problému;
- správné vyjadřování a doložení svého tvrzení důkazem;
- aplikace vědomostí na situace související s životními situacemi, objevit vybrané fyzikální jevy, jejich příčiny;
- efektivně využívat digitální technologie v přírodních vědách například při vytváření modelů, provádění experimentů, zpracování a vyhodnocování dat, řešení přírodovědných problémů, při interpretaci a prezentaci výsledků vlastní práce;
- efektivně vyhledávat a hodnotit fyzikální informace z různých digitálních zdrojů a vhodně je aplikovat při řešení problémů.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí (žáci samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, chápou souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami). V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce, uvědomí si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře. Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům matematika (výpočty podle vzorců, převody jednotek), informační a komunikační technologie a odborným vyučovacím předmětům.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učební texty a pracovní sešity. Bude využíváno metody heuristického rozhovoru.

Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi, na práci s odbornou literaturou. Nedílnou součástí výuky budou tematicky zaměřené exkurze.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou ve skupinách s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni formou ústního zkoušení, písemného zkoušení, hodnocení referátu, případně samostatného projektu. Jejich hodnocení bude podporovat aktivní přístup k učivu a bude je motivovat k aplikaci získaných vědomosti. V hodnocení se sleduje aplikace znalostí, samostatnost při práci, schopnost práce v týmu, tvořivý přístup k úkolům, komunikační dovednosti, řešení problémů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - vypočítá síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - vypočítá mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - stanoví výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	**Mechanika – kinematika** - dynamika - mechanická práce a energie - mechanika tuhého tělesa - mechanika tekutin
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	**Termika – základní poznatky** - vnitřní energie - tepelné motory - pevné látky a kapaliny
- 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 - spočítá magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů	**Elektřina a magnetismus** - elektrický náboj - elektrický proud v látkách - elektrický proud v polovodičích - magnetické pole - střídavý proud
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku, chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo a jeho vlnovou délku a rychlosti v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	**Vlnění a optika** - mechanické kmitání - zvukové vlnění - světlo - šíření světla - optické zobrazování - optické zobrazení oka
- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše jádro atomu - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony	**Fyzika atomu** - elektromagnetické záření - elektronový obal atomu - jaderná elektrárna - jaderná energie a její využití
- charakterizuje Slunce jako hvězdu, popíše objekty ve sluneční soustavě	**Vesmír - sluneční soustava** - hvězdy a galaxie

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zná příklady základních typů hvězd - využije digitální technologie pro tvorbu obrázků	

5.6 Chemie

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Chemie
Celkový počet hodin:	32 hodin
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Předmět chemie navazuje na znalosti žáků ze základní školy, dále je rozšiřuje, systemizuje a třídí. Předmět poskytuje žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formuje jejich logické myšlení a rozvíjí vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělání.

Cílem vzdělávání v předmětu chemie v celkové koncepci výuky je prohloubit poznatky o chemických zákonitostech a principech a zároveň je co nejvíce přiblížit k praktickým dovednostem, které s touto problematikou souvisejí v praxi.

Výuka přírodních věd obecně přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko;
- porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;
- popsat stavbu atomu, vznik chemické vazby;
- znát názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;
- popsat charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků;
- popsat základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi;
- vyjádřit složení roztoku a připravit roztok požadovaného složení;
- vysvětlit podstatu chemických reakcí a zapsat jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí;
- provádět jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi;
- vysvětlit vlastnosti anorganických látek;
- tvořit chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin;
- charakterizovat vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotit jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudit je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;
- charakterizovat základní skupinu uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvořit jednoduché chemické vzorce a názvy;
- uvádět významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotit jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudit je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;
- charakterizovat biogenní prvky a jejich sloučeniny;
- charakterizovat nejdůležitější přírodní látky;
- popsat vybrané biochemické děje;
- efektivně využívat digitální technologie v přírodních vědách například při vytváření modelů, provádění experimentů, zpracování a vyhodnocování dat, řešení přírodovědných problémů, při interpretaci a prezentaci výsledků vlastní práce,
- efektivně vyhledávat a hodnotit chemické informace z různých digitálních zdrojů a vhodně je aplikovat při řešení problémů.
-

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Přínosem tohoto předmětu je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, rozvíjet logické myšlení a vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělání.

V rámci předmětu chemie se rozvíjí a prohlubují zejména kompetence:

- správně používat chemickou terminologii, názvy a vzorce;
- klasifikovat chemické látky a chemické děje podle jejich obecných a specifických znaků;
- pochopit vztahy mezi strukturou a vlastnostmi látek;
- aplikovat získané poznatky při řešení chemických úloh a problémů a při řešení životních situací;
- poznat příčiny a následky svého konání;
- zdůvodnit význam nových chemických poznatků pro společnost (nové materiály, výrobní postupy apod.);
- používat digitální technologie pro získávání informací a jejich následné zpracování.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (žáci získávají sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku, dovedou jednat s lidmi, diskutovat) a Člověk a životní prostředí (žáci samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, chápou souvislost mezi přírodním prostředím a lidskými aktivitami).

V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce, uvědomí si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře. Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné. Jedním z důležitých cílů je i to, aby pochopili, že jsou součástí životního prostředí a že se na jeho ochraně mohou podílet.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy k předmětům biologie a ekologie, fyzika, informační a komunikační technologie i odborným předmětům.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní sešity.

Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou ve skupinách s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni formou ústního zkoušení, písemného zkoušení, hodnocení referátu, případně samostatného projektu. Jejich hodnocení bude podporovat aktivní přístup k učivu a bude je motivovat k aplikaci získaných vědomosti. V hodnocení se sleduje aplikace znalostí, samostatnost při práci, schopnost práce v týmu, tvořivý přístup k úkolům, komunikační dovednosti, řešení problémů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu - popíše vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku a zná přípravu roztoku požadovaného složení - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi - Používá chemické tabulky, pracuje s nimi - pomocí digitálních technologií pracuje s periodickou tabulkou prvků	**Obecná chemie** - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii
- vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	**Anorganická chemie** - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	**Organická chemie** - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin – - organické sloučeniny v běžném životě odborné praxi
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané biochemické děje - s pomocí AI vytvoří zdravý jídelníček a vyhodnotí škodlivost potravin - používá aplikace související se zdravou životosprávou (Garmin apod.)	**Biochemie** - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

5.7 Biologie a ekologie

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Biologie a ekologie
Celkový počet hodin:	32 hodin
Rozvržení do ročníků:	II. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Výuka předmětu biologie a ekologie je koncipována tak, aby žáky vedla k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení vztahů v přírodě a podněcovala jejich zájem o přírodu a dění v ní. Důraz je kladen na poznávání základních přírodovědných poznatků a na jejich uplatnění v praktickém životě. Žák se naučí logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, klade si otázky o okolním světě a vyhledává na ně odpovědi. Je seznámen s postavením člověka v přírodě a jeho vlivem na udržování přírodní homeostázy. Výukou přírodovědných věd si žák utváří kladný vztah k vlastnímu životu a životu ostatních lidí, ale také k životnímu prostředí, bez kterého by nebyl možný život na této planetě. Výuka předmětu úzce souvisí s dalšími přírodovědnými předměty.

Důležitým cílem předmětu je vybavit žáky teoretickými a praktickými dovednostmi v oblasti ekologie a ochrany životního prostředí. Žáci porozumí základním ekologickým pojmům a pochopí důležitost vzájemných vztahů mezi člověkem a přírodou. Dokážou se orientovat v důsledcích činnosti člověka na životní prostředí. Uvědomují si vyčerpatelnost různých zdrojů energie a surovin a s tím související zacházení s odpady. Cílem je, aby žák získal motivaci k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě, naučil se pozitivnímu postoji k přírodě i celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Žáci znají základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí a dokážou vysvětlit udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat ekologických poznatků a dovedností v praktickém životě;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit ekologické problémy běžného života;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko;
- využívat získané informace k diskusi o ekologických problémech, hledat nová konstruktivní řešení ekologických problémů;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě;
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na životní prostředí;
- zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět poskytuje soubor poznatků z oblasti biologie a ekologie; znalosti z tohoto předmětu pak pomáhají žáky motivovat k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti. Předmět rozvíjí pozitivní postoj žáků k přírodě, formuje logické myšlení a rozvíjí vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělání, motivuje k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

V rámci předmětu biologie a ekologie se u žáků rozvíjí a prohlubují zejména kompetence:

- estetické a citové vnímání svého okolí a přírodního prostředí;
- osvojení si základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- pochopení postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozumění souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- respektování principů udržitelného rozvoje;
- získání přehledu o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;

- samostatné a aktivní poznávání okolního prostředí, získávání informací v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- efektivní využívání digitálních technologií v přírodních vědách například při vytváření modelů, provádění experimentů, zpracování a vyhodnocování dat, řešení přírodovědných problémů, při interpretaci a prezentaci výsledků vlastní práce,
- efektivní vyhledávání a hodnocení environmentálních informací z různých digitálních zdrojů a jejich vhodná aplikace při řešení problémů.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (žáci získávají sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku, dovedou jednat s lidmi, diskutovat) a Člověk a životní prostředí (žáci samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, chápou souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami).

V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce, uvědomí si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře. Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné. Jedním z důležitých cílů je i to, aby pochopili, že jsou součástí životního prostředí a že se na jeho ochraně mohou podílet.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy k předmětům chemie, fyzika, informační a komunikační technologie i odborným předmětům.

Metody výuky

Při výuce se používají metody výkladu, problémového vyučování, řízeného rozhovoru a diskuze, budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učební texty a pracovní sešity. Bude kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání informací z prostředků informačních technologií.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou ve skupinách s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují mezipředmětové propojení.

Významnou metodou jsou exkurze do přírody v okolí Chomutova, kde se žáci naučí poznatkům o ohrožených druzích rostlin a rekultivaci devastované krajiny po těžebním procesu.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení žáků je prováděno ústním zkoušením, písemnými zkouškami, testy, referáty, kolektivním hodnocením samostatné práce žáků. V celkovém hodnocení pak bude zohledněna aktivita při skupinovém řešení problémů i aktivita a práce v hodině.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- vysvětlí základní ekologické principy - charakterizuje biotické a abiotické podmínky života - charakterizuje základní vztahy mezi organismy - uvede příklady potravních řetězců	**Základy ekologie** - ekologické pojmy - vývoj ekologie - jedinec, druh, populace - společenstvo - ekosystémy - výživa, potravní řetězec - podmínky života v přírodě
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv činnosti člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje vliv životního prostředí na člověka a jeho zdraví	**Člověk** - vývoj člověka a růst lidské populace - vliv člověka na životní prostředí - vliv prostředí na člověka
- definuje složky životního prostředí - zná složení atmosféry, vysvětlí skleníkový jev a jeho příčiny - zná příčiny a problémy globálního oteplování - charakterizuje koloběh vody v přírodě - chápe souvislosti spotřeby a znečištění vody se způsobem života moderní společnosti - popíše význam půdy a způsoby její degradace - chápe důležitost ochrany půdy - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě - hodnotí vliv různých činností člověka na složky životního prostředí	**Složky životního prostředí** - atmosféra, skleníkový efekt - koloběh vody v přírodě - spotřeba, znečištění vody - odpadní vody - složení a význam půdy - degradace půdy, ochrana půdy
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti - posoudí vliv jejich využívání na životní prostředí - popíše způsob nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi	**Energie, suroviny, odpady** - zdroje surovin - obnovitelné zdroje energie - neobnovitelné zdroje energie - odpady, druhy odpadů - odpadové hospodářství - skládky odpadů - zneškodňování a snižování odpadů
- uvede příklady chráněných území v ČR a regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody - využívá vhodné internetové zdroje - vytvoří prezentace významných krajinných celků - využívá různé aplikace pro vyhledávání územních celků (například Google mapy, Waze)	**Ochrana přírody a krajiny** - ochrana krajiny - ochrana území - mezinárodní ochrana prostředí
- vysvětlí udržitelný rozvoj - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému - návrhy řešení utváří s pomocí AI	**Udržitelný rozvoj společnosti** - změna životního stylu - využívání přírodních zdrojů

5.8 Matematika

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Matematika		
Celkový počet hodin:	128 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod	II. r 48 hod	III. r 48 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Cílem výuky je výchova a vzdělávání přemýšlivého člověka, který umí používat matematiku v různých životních situacích – v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, volném čase a podobně.

Cílem je zprostředkovat žákům poznatky ze školské matematiky v rozsahu nutném pro jejich všeobecný rozhled a odbornou řemeslnou zdatnost, zopakovat a prohloubit učivo ZŠ, odstraňovat nedostatky ve vzdělanosti matematiky ze ZŠ, vyrovnávat rozdíly v úrovni matematické vzdělanosti mezi žáky přicházejícími z různých základních škol:

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

Výuka směřuje k vytváření pozitivního postoje žáka k matematickému vzdělávání, k motivaci k celoživotnímu vzdělávání a k důvěře ve vlastní schopnosti.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- provádět základní numerické operace bez použití kalkulátoru;
- pracovat se zlomky a desetinnými čísly;
- řešit úlohy procentového počtu, úměry, úlohy na trojčlenku;
- řešit jednoduché úlohy na mocniny a odmocniny;
- pracovat s jednoduchými algebraickými výrazy a jejich úpravami;
- řešit lineární rovnice a jednoduché slovní úlohy,
- pracovat s kapesním kalkulátorem, řešit kalkulátorem i složitější numerické výpočty;
- řešit jednoduché kvadratické rovnice;
- řešit pravoúhlý trojúhelník na základě definic goniometrických funkcí obecného úhlu (včetně použití kapesního kalkulátoru);
- ovládat výpočty obsahů a obvodů základních geometrických útvarů;
- ovládat výpočty objemů a povrchů základních geometrických těles;
- ovládat základní výpočty pravděpodobností;
- ovládat základní pojmy z teorie funkcí;
- účelně využívat digitální technologie k efektivnímu řešení matematických problémů (výpočty, modelování situací, zpracování dat, prezentace výsledků) a k simulaci a vizualizaci matematických úloh;
- používat interaktivní digitální nástroje k osvojení matematického učiva (např. pomocí geometrického software porozumět geometrickým vztahům);
- chápat matematiku jako prostředek pro osobnostní rozvoj (například trénink logického myšlení, rozvoj myšlenkových operací prostřednictvím algoritmizace matematických úloh a modelů; rozvoj

představivosti, formování osobnostních vlastností, jako jsou například samostatnost, vytrvalost, cílevědomost, pracovitost apod.).

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět matematika je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecnými a odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Předmět rozvíjí logické myšlení žáků, podporuje vlastnosti jako systematičnost, přesnost, schopnost řešit jednoduché problémy, rozvíjí prostorovou představivost a schopnost reálně odhadnout výsledek.

V rámci předmětu matematika se rozvíjejí a prohlubují zejména kompetence:

- správně používat a převádět běžné jednotky,
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru,
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění,
- vidět matematické modely v životních situacích, využívat matematických dovedností v řešení problémů.

Kompetence k učení:

- bere proces učení jako základní prostředek pro dosažení cílů podmiňujících jeho seberealizaci, používá různé techniky učení a sám si vytváří vlastní studijní systémy,
- využívá různé zdroje informací a logicky s nimi pracuje; výrazným zdrojem poznání pro něho jsou variabilní reálné situace v oblasti pracovní, v osobním životě, ale i v životě společnosti.

Kompetence k řešení problémů:

- pojmenuje problémy v různých pracovních i životních situacích a správně diagnostikuje jejich podstatu,
- navrhuje a realizuje logické matematické varianty řešení těchto problémů.

Komunikativní kompetence:

- vhodně se prezentuje, argumentuje, obhajuje svá stanoviska,
- vyjadřuje se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, klade otázky, formuluje odpovědi,
- správně se matematicky vyjadřuje, používá správnou terminologii a symboliku,
- v ústním i písemném projevu respektuje zásady kultury projevu i chování,
- efektivně pracuje s informacemi.

Personální kompetence:

- efektivně se vzdělává, přijímá nové poznatky, využívá samostudia v oblasti svého působení,
- využívá všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností,
- stanovuje si samostatně reálné cíle a priority svých osobních schopností a své pracovní i zájmové orientace,
- efektivně využívá k vlastnímu rozvoji všechny podněty, uplatňuje aktivní přístup k podnětům okolí, přijímá podněty spolupracovníků, zákazníků i jiných lidí, analyzuje je a adekvátně na ně reaguje.

Sociální kompetence:

- pracuje v týmu, aktivně jej spoluutváří a orientuje k řešení zadaných úkolů,
- buduje atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím,
- předkládá a jasně formuluje vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažuje podněty a návrhy druhých,
- při řešení úkolů uplatňuje různé metody myšlení a myšlenkové operace,
- přesvědčuje druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získává je ke společnému řešení.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (žáci získávají sebeodpovědnost a schopnost morálního úsudku, dovedou

jednat s lidmi, diskutovat) a Člověk a životní prostředí (žáci samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, chápou souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami).

V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce, uvědomí si význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky s cílem rozvíjet digitální kompetence žáků. Integrace AI, digitálních kompetencí a gamifikace do výuky napomůže žákům lépe se připravit na požadavky trhu práce. AI umožní personalizované učení, gamifikace sleduje za cíl zvýšit motivaci žáků k učení a interaktivní nástroje pomohou žákům osvojit si matematické učivo v praxi. Díky těmto inovativním metodám budou žáci lépe připraveni na řešení reálných životních a pracovních situací a osvojí si digitální dovednosti potřebné pro moderní profesní prostředí.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni formulovat své názory, ale i respektovat názory odlišné. Jedním z důležitých cílů je i to, aby pochopili, že jsou součástí životního prostředí a že se na jeho ochraně mohou podílet.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy k předmětům fyzika, ekonomika (ekonomické výpočty a rozpočtování, kalkulace ceny), informační a komunikační technologie i odborným předmětům.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty, Matematické, fyzikální a chemické tabulky, pracovní sešity, kalkulačky a rýsovací potřeby. Při výkladu bude dbáno na názornost a budou tedy používány vhodné modely a názorné pomůcky

Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi.

Využívány budou různé metody práce – frontální výklad, heuristický rozhovor, samostatná práce, skupinové vyučování. Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou ve skupinách s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Ke zvýšení celkové efektivity výuky a k individualizaci výuky jednotlivých žáků budou využívány moderní digitální technologie a AI nástroje a aplikace, například automatizovaná matematická cvičení s automatickým podáváním zpětné vazby o výsledcích žáka, simulace a vizualizace různých matematických problémů, tvorba kvízů a her (gamifikace výuky), motivační prvky, jako jsou štíty, krystaly a poháry, nabízené platformou umimeto.org., tvorba testů, práce s dostupnými online platformami a nástroji apod.:

- Photomath (pro skenování a řešení matematických problémů včetně poskytnutí a vysvětlení algoritmu postupu);
- Microsoft Math Solver (řešení matematických úloh s poskytnutím okamžité zpětné vazby a vysvětlení);
- GeoGebra (interaktivní vizualizace a průzkum matematických konceptů);
- Gemini (plánování studijních aktivit, organizace poznámek, získávání nápadů pro řešení matematických úloh).

Online systém umimeto.org. bude využíván k procvičování základních matematických operací a konceptů pomocí interaktivních cvičení a ke zvýšené individualizaci výuky (zadávání domácích úkolů, rozšiřující učivo, samostatná cvičení).

Hodnocení výsledků vzdělávání

Vědomosti žáků budou prověřovány ústním a písemným zkoušením, to bude převažovat. Po každém tematickém celku budou žákovy vědomosti prověřeny menší písemnou prací, jednou za pololetí žák vypracuje složitější písemnou práci. Při hodnocení bude kladen důraz na hloubku porozumění učivu, zohledněna bude žákova snaha a aktivita v hodinách.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- bez použití kalkulátoru provádí aritmetické operace v množině reálných čísel - používá kalkulačku a online nástroje pro řešení úloh	**Opakování učiva základní školy**
- rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - graficky znázorní schéma množiny reálných čísel - chápe význam podmnožiny - vysvětlí pojmy sudé a liché přirozené číslo - provádí operace s racionálními čísly - určí řád čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - používá pravidla pro počítání se znaménky - používá znaky dělitelnosti přirozených čísel - najde největšího společného dělitele a nejmenší společný násobek čísel - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - sečte a odečte zlomky převodem na společného jmenovatele - krátí, rozšiřuje, násobí a dělí zlomky - ovládá výpočet počtu procent - rozdělí číslo v daném poměru - rozliší přímou a nepřímou úměrnost - řeší slovní úlohy na přímou a nepřímou úměrnost - používá trojčlenku pro řešení slovních úloh - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**Číselné obory, zlomky, desetinná čísla, číselné množiny, procenta, poměr, trojčlenka** **Základy finanční matematiky** **Slovní úlohy**
- provádí operace s mocninami s přirozeným i celým exponentem - popíše zápis výrazu s odmocninou, je schopen je upravovat - ovládá částečné odmocňování - vypočítá mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru - provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy a výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny	**Mocniny a odmocniny**
- používá základní geometrické pojmy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - rozlišuje typy trojúhelníků, popíše jejich vlastnosti - sestrojí trojúhelník podle zadání - užívá pojmy úhel a jeho velikost, sestrojí úhel - převede stupně na minuty a vteřiny a naopak - graficky rozdělí úsečku v daném poměru, změní velikost úsečky v daném poměru - charakterizuje shodná a podobná zobrazení, užívá je v praktických úlohách - používá Pythagorovu větu v početních i geometrických úlohách - definuje goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku - vypočítá hodnoty goniometrických funkcí pomocí	**Planimetrie** - základní planimetrické pojmy - shodnost a podobnost - kružnice, kruh, rovinné obrazce, mnohoúhelníky, složené obrazce - goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce - trigonometrie pravoúhelného trojúhelníku - slovní úlohy

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
kalkulátoru - používá goniometrické funkce v úlohách o trojúhelnících - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků - ovládá výpočty obvodů a obsahů mnohoúhelníků a kruhu - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- popíše matematický výraz - vypočte hodnotu výrazu - vysvětlí význam definičního oboru výrazu - provádí početní operace s výrazy - ovládá rozklady výrazů na součin - používá základní algebraické vzorce, ovládá vytýkání - krátí a rozšiřuje lomené výrazy - určuje podmínky, za kterých má výraz smysl - provádí početní operace s lomenými výrazy - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména v oblasti oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**Výrazy, operace s výrazy, vzorce pro druhou mocninu, mnohočleny, lomené výrazy, hodnota výrazu, definiční obor lomeného výrazu, slovní úlohy**
- řeší lineární rovnice a nerovnice - provádí zkoušku - u nerovnic používá zápis výsledku pomocí intervalu a zakreslí výsledek na číselné ose - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - používá kalkulačku a online nástroje pro řešení rovnic a nerovnic	**Lineární rovnice a nerovnice, soustavy lineárních rovnic a nerovnic**
- vyjádří neznámou z matematického vzorce - vyjádří neznámou z fyzikálního vzorce	**Vyjádření neznámé ze vzorce**
- řeší jednoduché slovní úlohy na lineární rovnice	**Slovní úlohy na lineární rovnice**
- řeší kvadratické rovnice - určí diskriminant - podle diskriminantu určí počet kořenů kvadratické rovnice	**Kvadratické rovnice**

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- užívá základní pojmy geometrie v prostoru: bod, přímka, rovina - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - klasifikuje a znázorní základní prostorová tělesa (hranoly, jehlan, kužel, rotační válec, kouli a její části) - vypočítá objem a povrch tělesa užitím funkčních vztahů, trigonometrie a planimetrie - převádí jednotky objemu a povrchu - řeší slovní úlohy na objemy a povrchy těles - používá online kalkulačku a aplikaci pro algebraické	**Stereometrie** - tělesa a jejich sítě - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová výseč, kulová vrstva - složená tělesa - výpočty objemů a povrchů těles

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
výpočty vyjádření neznámé ze vzorce - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
- popíše lineární funkci, přímou úměrnost, nepřímou úměrnost, kvadratickou funkci, načrtne jejich graf - sestaví tabulku funkčních hodnot - určí definiční obor funkce - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**Funkce, základní úlohy** - základní pojmy, funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce - druhy funkcí - slovní úlohy
- užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, náhodný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých příkladech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**Pravděpodobnost v praktických úlohách** - náhodný pokus - náhodný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr - vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - určí četnost znaku a aritmetický průměr - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**Práce s daty v praktických úlohách** - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

5.9 Umění a literatura

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Umění a literatura
Celkový počet hodin:	64 hodin
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod II. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Obecným cílem estetického vzdělání je utváření kladného vztahu žáků k materiálním a duchovním hodnotám, naučit žáka snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dovedli uplatňovat ve svém životním stylu estetická kritéria;
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnost;
- správně formulovali a vyjadřovali své názory;
- přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah;
- získali přehled o kulturním dění;
- začlenili nabídku kulturního vyžití do svých volnočasových aktivit (návštěva divadelních představení; návštěva výstav apod.);
- četli hodnotnou literaturu;
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury;
- používali digitální nástroje pro tvorbu a editaci literárních textů, vizuálních děl a multimediálních projektů;
- vytvářeli a prezentovali literární a umělecká díla s využitím digitálních technologií;
- dodržovali autorská práva a estetická kritéria.
- využívali digitální zdroje pro studium a interpretaci uměleckých děl z různých historických období a kulturních kontextů;
- analyzovali a interpretovali literární texty s využitím digitálních nástrojů, které podporují čtenářské dovednosti;
- využívali digitální prostředky pro tvorbu vlastních literárních textů a jejich prezentaci v digitální podobě;
- pracovali s e-knihami a audioknihami.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět umění a literatura je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecnými a odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Estetické vzdělávání rozvíjí či prohlubuje:
- vědomosti z oblasti všech druhů umění,
- lepší orientaci v textech a získávání informací,
- celkovou funkční gramotnost,
- kritické myšlení,
- komunikační dovednosti, včetně dovednosti diskutovat a argumentovat,
- kreativitu a estetické cítění,
- schopnost získávat informace o aktuálním kulturním dění.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti (práce s texty, dokumentárními filmy zaměřenými na evropský a světový kontext, přehled o vývoji kultury české, evropské, jejíž jsme součástí, i světové) a Člověk a životní prostředí (ochrana přírody, globální problémy).

V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou na trhu práce. Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby porozuměli demokratickým principům a humanistickým myšlenkám, které se odrážejí v dílech českých a světových autorů.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy ke všem humanitním předmětům, zejména český jazyk a základy společenských věd.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní sešity.

Důraz bude kladen na vyhledávání informací z různých zdrojů včetně digitálních a následnou práci s nimi.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou ve skupinách s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci budou hodnoceni na základě jejich hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při práci s textem, schopnosti kritického myšlení, dovednosti práce s texty, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.

Hodnocení bude probíhat formou ústního zkoušení, písemných prací, samostatných souborných prací, skupinových souborných prací. Součástí hodnocení bude aktivita žáka při vyučování, jeho snaha a účast při skupinové práci s textem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- pozná rozdíly mezi jednotlivými uměními, rozumí odborným pojmům, zná vědy, které napomáhají při studiu umění - zná jednotlivé literární žánry a rozdíly mezi nimi, jednotlivá díla do daných žánrů zařadí	- druhy umění a pojmy s nimi spojené - literární pojmy a žánry
- orientuje se v kulturním a historickém vývoji starověkých zemí, pozná nejstarší písma na světě, chápe, že antika tvoří základ evropské vzdělanosti - orientuje se ve středověkém umění, chápe zásadní vliv křesťanství na evropskou kulturu, má přehled o základním textu křesťanství – Bibli - zná architektonické památky středověké Prahy, vyhledá je - chápe zásadní dopad učení Jana Husa na dění v českých zemích, rozumí zásadním myšlenkám jeho učení, zná jeho vliv na český pravopis - chápe příčiny husitských válek a následné rozdělení věřících v českých zemích, zná procesy, ke kterým v literatuře došlo - orientuje se v kulturním a historickém vývoji v evropských zemích, charakterizuje hlavní rysy jednotlivých uměleckých směrů a specifické rysy českého umění - chápe širší historické souvislosti, zná největší renesanční	- ústní slovesnost, mýtus, mytologie - Bible, vliv židovské kultury - vliv řecké kultury na evropskou vzdělanost - středověké umění - období reformace - renesanční umění - J. A. Komenský - národní obrození - romantismus - realismus

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
osobnosti - shrne nejdůležitější myšlenky J. A. Komenského - chápe význam národního obrození - zná základní rysy romantismu a realismu	
- zhodnotí význam jednotlivého autora i díla pro dobu, v níž tvořil - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	- četba a interpretace literárních textů

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- orientuje se v historických událostech 20. století a chápe jejich dopad na vědu, umění a literaturu, rozumí termínům z politologie - vysvětlí vliv 1. světové války, charakterizuje období první republiky a porovná ho se situací za okupace - chápe postavení Židů za války - chápe dopad poválečných politických událostí na kulturu a literaturu	- odraz 1. světové války v literatuře a umění - osobnosti mezi dvěma válkami - situace v českém umění v době okupace - holocaust - rozvrstvení české poválečné literatury - osobnosti české a světové poválečné literatury
- orientuje se v moderních literárních žánrech a zná zásadní autory těchto žánrů	- moderní žánry v literatuře (sci-fi, fantasy, anti-utopie, literatura hororová, detektivní a dobrodružná)
- orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- kulturní instituce v ČR a regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura, společenská výchova - ochrana využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a jejich vliv na životní styl
- zhodnotí význam jednotlivého autora i díla pro dobu, v níž tvořil - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	- četba a interpretace literárních textů

5.10 Tělesná výchova

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Tělesná výchova		
Celkový počet hodin:	96 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod	II. r 32 hod	III. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Vyučovací předmět tělesná výchova vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělání pro zdraví, které si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o vlastní zdraví a bezpečnost, a tak rozvíjet a podporovat jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Tělesná výchova vede žáky k pohybovým aktivitám, pozitivním emocím, překonávání negativních emocí a stavů, poznávání potřeb svého těla a dodržování hygieny. Vede žáky k pozitivní prezentaci a reprezentaci svojí osoby a svojí školy na veřejnosti. Rozvíjí u žáků schopnost zastávat v týmu různé role a podporuje vzájemnou pomoc žáků. Učí žáky uvědomit si význam sociálních vztahů a rolí ve sportu a umět je využít pro hodnotné pohybové vyžití i přátelské vzájemné vztahy.

Tělesná výchova se vyučuje jako povinný předmět v dotaci 2 hodiny týdně v době teoretické výuky (tzn. 2 hodiny týdně jednou za čtrnáct dní). Výuka je organizována především na sportovištích školy, případně jsou využívána i jiná sportoviště, například plavecký bazén.

Hlavním cílem vyučovacího předmětu je komplexní vzdělávání žáků v problematice aktivního pohybu jako významného činitele působící na zdravotní stav a harmonický rozvoj žáka. Vede žáky k poznávání vlastních pohybových možností a zájmů, současně i k poznání účinků konkrétních pohybových činností na tělesnou zdatnost, duševní a sociální pohodu. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění osvojených pohybových dovedností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu. Žáci se dostávají do různých sociálních rolí, které vyžadují spolupráci, tvořivost, překonávání zábran, objektivnost, rychlé rozhodování, organizační schopnosti i značnou míru odpovědnosti za zdraví své i svých spolužáků. Tělesná výchova umožňuje žákům poznat vlastní pohybové možnosti a přednosti i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je celoživotně využívat nebo cíleně ovlivňovat. Jde o cílený rozvoj pohybových schopností žáků, výuku širokého spektra pohybových dovedností, předávání poznatků o tělocvičných aktivitách a snahu o jejich začlenění do každodenního života žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot potřebné ke kvalitnímu prožívání života a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví,
- racionálně a bezpečně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení, v krizových situacích a za mimořádných událostí,
- poskytnout neodkladnou první pomoc,
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka,
- znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev; usilovat o dosažení optimálního rozvoje v rámci svých možností,
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup,
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž,
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti,
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí,
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play,
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat,
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; eliminovat zdraví ohrožující návyky a činnosti,
- využívat digitální technologie k péči o své zdraví a bezpečnost,
- využívat digitální nástroje ke sledování zdravotních ukazatelů, tělesné kondice a fyzické aktivity,

- vyhledávat, analyzovat, třídit a kriticky hodnotit informace k otázkám zdravého životního stylu, výživě a prevenci tělesného i duševního zdraví, odkrývat manipulativní techniky a zdraví ohrožující doporučení.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Výuka tělesné výchovy společně s ostatními předměty přispívá k utváření a rozvíjení klíčových kompetencí žáka:

Kompetence k učení
- vedeme žáky k zodpovědnosti za jejich zdraví jako nejdůležitější životní hodnoty,
- podporujeme různé přijatelné způsoby dosažení cíle,
- učíme žáky plánovat, organizovat a vyhodnocovat jejich činnosti a dovednosti,
- vedeme žáky k osvojení pohybových dovedností (kultuře pohybu) a optimálnímu rozvoji zdravotně orientované zdatnosti,
- uplatňujeme individuální přístup k žákovi, výsledky posuzujeme vždy z pohledu „přidané hodnoty“,
- při hodnocení používáme ve zřetelné převaze prvky pozitivní motivace.

Kompetence k řešení problémů
- podporujeme týmovou spolupráci při řešení problémů,
- podporujeme žáky v tom, aby pozitivně prožívali osvojené pohybové činnosti a využívali je jako prostředku k překonávání aktuálních negativních tělesných či duševních stavů.

Komunikativní kompetence
- klademe důraz na „kulturní úroveň“ komunikace,
- netolerujeme agresivní, hrubé, vulgární a nezdvořilé projevy chování žáků, podporujeme přátelskou komunikaci mezi žáky z různých tříd, ročníků,
- vedeme žáky k pozitivní prezentaci a reprezentaci svojí osoby a svojí školy na veřejnosti,
- pracujeme ve dvojicích a týmu, kde je nutné dodržovat stanovená pravidla a čestné jednání v duchu „fair play“,
- při komunikaci s učitelem vedeme ke vnímání a předávání jednoznačných informací, využívání slovních i mimoslovních signálů a sdělení,
- rozvíjíme schopnost domluvy a respektování individuálních odlišností při hledání toho, co lze na sobě i druhých pozitivně hodnotit.

Personální a sociální kompetence
- volíme formy práce, které pojímají různorodý kolektiv třídy jako mozaiku vzájemně se doplňujících kvalit, umožňujících vzájemnou inspiraci a učení s cílem dosahování osobního maxima každého člena třídního kolektivu, učíme žáky pracovat v týmech a vnímat vzájemné odlišnosti jako podmínku efektivní spolupráce,
- rozvíjíme schopnost žáků zastávat v týmu různé role, podporujeme vzájemnou pomoc žáků,
- posilujeme týmového ducha i pocit vlastní sebeúcty, což je důležité i pro budoucí společenský a pracovní život,
- učíme žáky tomu, aby si uvědomovali význam sociálních vztahů a rolí ve sportu a v jiných pohybových aktivitách a uměli je využít pro hodnotné pohybové vyžití i přátelské vzájemné vztahy.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- netolerujeme sociálně patologické projevy chování, důsledně dbáme na dodržování pravidel chování,
- vedeme žáky k aktivní ochraně jejich zdraví a k ochraně životního prostředí,
- nabízíme žákům vhodné pozitivní aktivity (sportovní, rekreační apod.) jako protipól nežádoucím sociálně patologickým jevům.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- měníme pracovní podmínky, vedeme žáky k adaptaci na nové pracovní podmínky,
- učíme žáky dodržovat organizační, hygienické a bezpečnostní zásady pro provádění zdravotně vhodné a bezpečné sportovní či jiné pohybové činnosti,
- rozvíjíme schopnosti nutné jak pro sportovní, tak pro pracovní výkon (žák se vyrovnává s psychickou a fyzickou zátěží, pozitivně prožívá osvojené pohybové činnosti a využívá je jako prostředku duševní hygieny).

Matematické kompetence
- vytváříme podmínky k měření, porovnávání výkonů.

Digitální kompetence

- rozvíjíme schopnost získávat informace z otevřených zdrojů a využívat digitální aplikace k řešení vlastního zdraví a pohybových aktivit.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. Žák si váží zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chrání, rozpozná, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jedná v situacích osobního a veřejného ohrožení, pojímá zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a zná prostředky k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu. Využívá pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle fair play. Dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení (oblast Občan v demokratické společnosti).

V oblasti Člověk a životní prostředí žák chápe, jak životní prostředí působí na zdraví člověka, a osvojí si zásady zdravého životního stylu a vědomí osobní odpovědnosti za své zdraví.

V oblasti Člověk a svět práce je žák veden k tomu, aby preferoval takový způsob života, aby byly návyky, činnosti a situace, které ohrožují zdraví, co nejvíce eliminovány. Kontroluje a ovládá své jednání, chová se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec. Preferuje pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání. Uvědomuje si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život jako motivaci k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře.

Oblast Člověk a digitální svět vede žáka k tomu, aby dokázal posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a aby zaujal k mediálním obsahům kritický odstup. Žák se orientuje v současných digitálních technologiích a využívá je jako zdroje pro řešení svého zdraví, pohybových činností a dovedností a pro získávání dat, nových informací a poznatků z oblasti tělesné kultury, sportu a zdravého životního stylu. Předmět vede žáky k bezpečnému používání digitálních technologií a klade důraz na prevenci zdravotních rizik spojených s jejich nadměrným užíváním. Doporučuje žákům využívat digitální technologie a nástroje k monitorování a analýze tělesné aktivity včetně sledování výkonů a záznamu tělesných parametrů, k organizaci a vyhodnocování pohybových aktivit a jejich výsledků a následnému využití získaných dat k plánování a realizaci pohybových programů zaměřených na zlepšení kondice a zdraví pomocí dostupných digitálních aplikací a online zdrojů.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům biologie a ekologie (stavba těla), fyzika i k odbornému výcviku (získávání fyzické zdatnosti a vytrvalosti).

Metody výuky

Výuka je vzhledem k povaze předmětu zaměřena na pohybovou aktivitu žáků, rozvoj jejich vytrvalosti, síly a rychlosti. Nemalá pozornost je však věnována i teoretickému základu pro správné zaměření individuálních tělesných potřeb, dále jsou žáci seznámeni se zásadami chování za mimořádných událostí a v krizových situacích, seznamují se s poskytováním laické první pomoci a provádějí její nácvik.

Pomocí digitálního záznamu vybraných pohybových aktivit a jeho rozboru budou žáci upozorňováni na chyby v provedení pohybů a vedeni k nápravnému postupu pro zkvalitnění dané tělesné aktivity. Pořízený digitální záznam sportovních her a soutěží bude podkladem pro posouzení a vyhodnocení průběhu utkání a situací s cílem nastolení vhodných následných sportovních strategií.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni průběžně především z hlediska docházky, aktivity při hodinách, snahy a přístupu k pohybovým činnostem. Je uplatňován individuální přístup k žákovi, výsledky jsou posuzovány z pohledu „přidané hodnoty“. Při hodnocení jsou ve zřetelné převaze používány prvky pozitivní motivace.

Hodnocení pohybových schopností se provádí testy motorické zdatnosti. Hodnocení pohybových dovedností provádí vyučující tělesné výchovy vizuální kontrolou realizace příslušné pohybové dovednosti, u pohybových činností s časovými limity měří učitel či určení žáci dosažené časové hodnoty.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zdůvodní význam zdravého životního stylu - objasní vliv tělesných cvičení na funkci jednotlivých orgánů a zdůvodní význam zdravého životního stylu - používá aplikace pro sledování denní fyzické aktivity (např. krokoměr) - analyzuje data z kalorických tabulek a určí energetický výdej při různých pohybových aktivitách - navrhne a zdůvodní vhodný vlastní režim zdravého způsobu života - uvědoměle zlepšuje svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a kloubní pohyblivost aj. - posoudí biologické, psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností	**Zdravý životní styl** − poznatky o kosterní, svalové, kardiovaskulární, dýchací aj. soustavě − turistika a pobyt v přírodě (např. i lyžování, bruslení, plavání aj. podle zájmu žáků a možností školy) − životní prostředí - kompenzace neuropsychické i fyzické zátěže − regenerace − racionální výživa
- seznamuje se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví při hodinách tělesné výchovy - seznamuje se s dovednostmi pro poskytnutí první pomoci při úrazech v podmínkách tělesné výchovy a sportu - zapojí se do přípravy prostředků k plánovaným pohybovým činnostem - procvičuje poskytování dopomoci a záchrany při plánovaných pohybových činnostech - provede kotoul vpřed, kotoul vzad, kotoul do zášvihu, kotoul letmo, výmyk odrazem jednonož, roznožku přes nářadí - užívá gymnastické prvky při přípravě krátké sestavy - zaznamenává a vyhodnocuje svůj výkon při jednoduchých gymnastických prvcích pomocí videozáznamu	**Gymnastika** - zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při hodinách tělesné výchovy - první pomoc při úrazech - akrobacie, cvičení na hrazdě - přeskoky
- osvojuje si přípravu organismu před pohybovou činností (zahřátí, protažení) - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - procvičuje techniku šlapavého a švihového způsobu běhu - osvojuje si techniku nízkého startu (přípravná, střehová poloha, výběh) - procvičuje techniku skoku do dálky (odraz, let, doskok) - porovnává své výsledky v atletických disciplínách s doporučenými hodnotami v online tabulkách	**Atletika** - základy běžecké techniky - běh na 60 m, 200 m, 1000 m - technika nízkého startu - technika skoku do dálky
- ukáže spodní a vrchní podání - přijme podání - odehraje míč po zemi i vzduchem, vnitřním, přímým, vnějším nártem, vnitřní stranou nohy - zpracuje míč nohou - přihraje a zpracuje míč hlavou - předvede vedení míče se změnou směru	**Sportovní hry** - volejbal - individuální herní činnosti - fotbal - individuální herní činnosti
- zapojí se do přetahových a přetlakových cvičení	**Úpoly** - přetahy, přetlaky

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
− zdůvodní význam zdravého životního stylu − objasní vliv tělesných cvičení na funkci jednotlivých orgánů a zdůvodní význam zdravého životního stylu − navrhne a zdůvodní vhodný vlastní režim zdravého způsobu života − plánuje vlastní pohybové aktivity pomocí aplikací na tvorbu tréninkových plánů − uvědoměle zlepšuje svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a kloubní pohyblivost aj. − posoudí biologické, psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností	**Zdravý životní styl** - turistika a pobyt v přírodě (např. i lyžování, bruslení, plavání aj. podle zájmu žáků a možností školy) - životní prostředí - kompenzace neuropsychické i fyzické zátěže - regenerace - racionální výživa
− opakuje a prohlubuje si znalosti o zásadách bezpečnosti a ochrany zdraví při hodinách tělesné výchovy − procvičuje poskytování první pomoci při úrazech v podmínkách tělesné výchovy a sportu − zapojí se do přípravy prostředků k plánovaným pohybovým činnostem − procvičuje poskytování dopomoci a záchrany při plánovaných pohybových činnostech − provede leh vznesmo, stoj na lopatkách, přemet stranou z místa, výmyk odrazem snožmo, skrčku přes nářadí − užívá gymnastické prvky při přípravě krátké sestavy − zaznamenává a vyhodnocuje svůj výkon při složitějších gymnastických prvcích pomocí videozáznamu	**Gymnastika** - zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při hodinách tělesné výchovy - první pomoc při úrazech - akrobacie, cvičení na hrazdě - přeskoky
- opakuje a procvičuje přípravu organismu před pohybovou činností (zahřátí, protažení) - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - opakuje a zdokonaluje techniku šlapavého a švihového způsobu běhu - opakuje a zdokonaluje techniku nízkého startu (přípravná, střehová poloha, výběh) - osvojuje si techniku polovysokého startu (přípravný postoj, výběh) - opakuje a zdokonaluje techniku skoku do dálky - osvojuje si techniku vrhu koulí - porovnává své výsledky v atletických disciplínách s doporučenými hodnotami v online tabulkách	**Atletika** - základy běžecké techniky - běh na 60 m, 200 m, 1000 m - technika nízkého startu - technika polovysokého startu - technika skoku do dálky - technika vrhu koulí
- přihraje spodem a vrchem - nahraje vrchem - ukáže smeč a blok - zapojí se do hry 3:3, 4:4, 5:5, 6:6 - dá časovanou přihrávku - obejde soupeře kličkou - kryje si míč správným pozičním postavením - odebírá míč povolenými způsoby - účastní se průpravných her	**Sportovní hry** - volejbal - individuální herní činnosti - průpravné hry, vlastní hra - fotbal - individuální herní činnosti útočné a obranné - průpravné hry
- opakuje a zdokonaluje osvojené činnosti (přetahy, přetlaky) - osvojuje si techniku pádů	**Úpoly** - přetahy, přetlaky, pády

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zdůvodní význam zdravého životního stylu - objasní vliv tělesných cvičení na funkci jednotlivých orgánů a zdůvodní význam zdravého životního stylu - navrhne a zdůvodní vhodný vlastní režim zdravého způsobu života - uvědoměle zlepšuje svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a kloubní pohyblivost aj. - posoudí biologické, psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností - kombinuje různé aplikace pro sledování zdraví a kondice (kalorické tabulky, fitness aplikace)	**Zdravý životní styl** − turistika a pobyt v přírodě (např. i lyžování, bruslení, plavání aj. podle zájmu žáků a možností školy) − životní prostředí - kompenzace neuropsychické i fyzické zátěže − regenerace − racionální výživa
- opakuje a prohlubuje si znalosti o zásadách bezpečnosti a ochrany zdraví při hodinách tělesné výchovy - procvičuje poskytování první pomoci při úrazech v podmínkách tělesné výchovy a sportu - zapojí se do přípravy prostředků k plánovaným pohybovým činnostem - procvičuje poskytování dopomoci a záchrany při plánovaných pohybových činnostech - provede stoj na hlavě, stoj na rukou, přemet stranou z předskoku, výmyk z visu, svis vznesmo na kruzích, svis střemhlav na kruzích - užívá gymnastické prvky při přípravě krátké sestavy - zaznamenává a vyhodnocuje svůj výkon při složitějších gymnastických prvcích pomocí videozáznamu	**Gymnastika** - zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při hodinách tělesné výchovy - první pomoc - akrobacie - cvičení na hrazdě - cvičení na kruzích
- opakuje a procvičuje přípravu organismu před pohybovou činností (zahřátí, protažení) - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - opakuje a zdokonaluje techniku šlapavého a švihového způsobu běhu - opakuje a zdokonaluje techniku nízkého startu (přípravná, střehová poloha, výběh) - opakuje a zdokonaluje techniku polovysokého startu (přípravný postoj, výběh) - opakuje a zdokonaluje techniku skoku do dálky - opakuje a zdokonaluje techniku vrhu koulí - porovnává své výsledky v atletických disciplínách s doporučenými hodnotami v online tabulkách	**Atletika** - základy běžecké techniky - běh na 60 m, 200 m, 1000 m - vytrvalostní běh nad 1500 m - technika nízkého startu - technika polovysokého startu - technika skoku do dálky - technika vrhu koulí
- předvede obranný postoj a pohyb v obranném postoji - dribluje na místě a v pohybu - kryje protihráče při střelbě - zapojí se do průpravných her - řeší situace 1:1 - střílí z místa po krátkém rozběhu - střílí v pohybu po vedení míče - zapojí se do průpravných her	**Sportovní hry** - basketbal - útočné a obranné činnosti jednotlivce - průpravné hry - fotbal - individuální herní činnosti útočné a obranné - průpravné hry
- opakuje a zdokonaluje osvojené činnosti (přetahy, přetlaky, pády)	**Úpoly** - přetahy, přetlaky, pády

5.11 Informační a komunikační technologie

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Informační a komunikační technologie
Celkový počet hodin:	96 hodin
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod II. r 32 hod III. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Předmět informační a komunikační technologie je koncipován tak, aby odpovídal aktuálním trendům v digitální gramotnosti, a požadavkům na digitální kompetence v souladu s platným rámcovým vzdělávacím programem Žáci si osvojí základní i pokročilejší dovednosti v oblasti práce s digitálními technologiemi, kancelářskými aplikacemi, internetem a kybernetickou bezpečností.

Výuka propojuje teoretické znalosti s praktickými dovednostmi a klade důraz na rozvoj informatického myšlení, efektivní využívání online nástrojů a bezpečné chování v digitálním světě.

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.

Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- uplatňovali algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- využívali digitální technologie při řešení problémů, které jsou pro člověka příliš složité nebo rozsáhlé;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

V afektivní oblasti směřuje informatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:
- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět informační a komunikační technologie připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě.

Žáci si v rámci předmětu informační a komunikační technologie upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Úkolem prvního ročníku je také sjednotit rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků ze základní školy.

Žáci používají vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

Konečným přínosem vzdělávání v předmětu informační a komunikační technologie je, aby se technické prostředky ICT staly běžnou součástí soukromého i profesního života.

Předmět podporuje rozvoj následujících klíčových kompetencí:

Kompetence k učení:
- žáci se učí efektivně využívat digitální nástroje k získávání a zpracování informací;
- žáci rozvíjejí schopnost analyzovat a řešit problémy pomocí technologií.

Kompetence k řešení problémů:
- žáci vyhledávají relevantní informace a kriticky je vyhodnocují;.
- žáci aplikují poznatky z algoritmizace k řešení úloh v digitálním prostředí.

Kompetence komunikativní:
- žáci se učí prezentovat informace jasně a srozumitelně pomocí digitálních technologií;
- žáci pracují s různými formami digitální komunikace (e-mail, cloud, sociální sítě).

Kompetence sociální a personální:
- žáci spolupracují při řešení úloh a projektů;
- žáci respektují zásady bezpečné online komunikace.

Kompetence občanské:
- žáci si uvědomují dopady digitálních technologií na společnost a osobní život;
- žáci se chovají eticky a bezpečně v online prostředí.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata, zejména téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí (aktivity spojené s ochranou přírody, s globálními problémy). V oblasti Člověk a svět práce žáci získávají dovednosti, které jim pomohou v orientaci na trhu práce.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům matematika (výpočty v tabulkovém editoru, editoru rovnic), český jazyk (využití funkcí textového editoru). Znalosti, dovednosti a kompetence, které si žáci osvojí v předmětu informační a komunikační technologie budou využívány prakticky ve všech vyučovacích předmětech teoretického vyučování i v odborném výcviku.

Metody výuky

Vyučování bude probíhat výhradně v učebně IKT, třída bude dělena na skupiny tak, aby u každé počítačové stanice seděl jeden žák. Výuka bude přednostně prováděna ve dvouhodinových blocích. Podstatou je práce přímo s konkrétní výpočetní technikou a daným aplikačním či systémovým SW (textový editor, tabulkový procesor, prezentační software, například MS Office, Google Docs). Využívány budou online nástroje (e-learningové platformy, cloudové služby). Po výkladu a demonstraci následuje provádění praktických úkolů.

Výuka bude realizována moderními vyučovacími metodami za pomoci multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci mohou při vyučování používat elektronické učebnice, učební texty, pracovní listy a videonávody. Poznámky k učivu si budou žáci zaznamenávat v elektronické podobě.

Využívány budou různé metody práce – frontální výklad, samostatná práce, skupinové vyučování, pozorování, ukázky na videu, řešení problémových úloh, práce s texty, práce s informačními zdroji na internetu.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Při hodnocení žáků bude kladen důraz na praktické vědomosti a dovednosti. Během studia budou žáci hodnoceni z teoretických vědomostí formou elektronických testů nebo ústního zkoušení, praktické dovednosti a znalosti budou ověřovány formou praktických úloh dle písemného zadání nebo předlohy. V závěru třetího ročníku žáci vypracují komplexní textový dokument ze svého oboru vzdělání.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- orientuje se v základních pojmech - popíše základní vybavení počítače - vyjmenuje druhy operačních systémů - provede základní nastavení operačních systémů - nainstaluje, spustí a ovládá aplikační software - orientuje se v adresářové struktuře, zná pojmy složka podsložka a skrytá složka; zapíná a vypíná skryté složky adresářové struktury - chápe důležitost zabezpečení informačních zařízení, zná pojmy heslo, PIN, biometrická ochrana, víceúrovňové zabezpečení a efektivně je používá - bezpečně se přihlašuje o ŠIS - orientuje se v modulech ŠIS (rozvrh hodin, suplování, klasifikace, absence, informační nástěnka, zprávy)	**Úvod do předmětu** - vývoj počítačů - hardware - software - operační systémy - aplikační software - datová struktura adresářů - zabezpečení informačních zařízení (telefon, tablet, notebook, počítač) - seznámení se školním informačním systémem (ŠIS) mobilní aplikace - přístupové údaje do ŠIS - žák, zákonný zástupce
- rozumí základním pojmům, které aplikace nabízí - efektivně využívá aplikaci, orientuje se mezi jednotlivými moduly, které aplikace nabízí. - rozumí pojmu cloud a efektivně jej využívá v rámci všech svých informačních zařízení	**Software M365** - textový editor - tabulkový procesor - MS Teams - MS Forms - e-mail - cloud
- rozliší pojem data a informace - chápe, co je sběr dat a jak se provádí - vyzkouší si jednoduchý sběr dat a jejich zpracování - využívá aplikaci M365 k vytvoření jednouchého dotazníku - zpracuje data a s využitím M365 převede data na informaci (tabulkový procesor, grafy), informace popíše a interpretuje - seznámí se se základní jednotkou informace – bitem - spočítá násobky jednotky informace a vyjádří jejich velikost - vyjádří jednotlivé prvky ASCI tabulky ve dvojkové soustavě - rozumí pojmům dvojková a šestnáctková soustava, provádí převody v soustavách - využívá volně dostupné aplikace pro obnovu smazaných dat	**Data a informace** - pojem data - sběr dat - pojem informace - základní jednotka informace, pojem bit - násobky jednotky informace - dvojková soustava - šestnáctková soustava - převody v soustavách - obnova vymazaných dat

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- popíše základní principy fungování internetu a sítě - rozlišuje pojmy LAN/WAN, IP adresa, DNS, server/klient - vysvětlí, co jsou síťové prostředky a jak se využívají - připojí se k síti, najde síťová zařízení, využívá síťové tiskárny/cloud - rozumí pojmu internet věcí a chytrá domácnost - chápe rizika internetu a chrání svá data - dodržuje pravidla bezpečného chování online, dodržuje netiketu - rozumí pojmu kyberšikana a ví, jak se proti ní účinně bránit - identifikuje podvodné praktiky na internetu a účinně na ně reaguje (phishing, hoax) - rozpozná falešné zprávy	**Počítačová síť, internet a kybernetická bezpečnost** - pojem internet - struktura počítačové sítě - základní pojmy: LAN, WAN, Wi-Fi, IP adresa, DNS, router, modem, server - sdílené složky, síťové disky - cloudové služby (MS cloud, OneDrive, Google Drive) - připojení k Wi-Fi, zabezpečení - internet věcí (IoT) - osobní data a jejich ochrana - hesla, firewall, antivir - phishing, hoax, fake news, - kyberšikana - zodpovědné chování online (netiketa)
- digitálně komunikuje se státní správou - chápe význam e-governmentu - bezpečně využívá digitální služby státu a chrání svou identitu - pro své potřeby - vyhledává a využívá informace poskytované státem - orientuje se v oficiální komunikaci s institucemi (např. online podání, formuláře)	**Informační systémy** - základní portály státu - www.gov.cz – vstupní brána k digitálním službám státu - www.mzcr.cz – informace o zdraví, očkování, eRecept - www.mvcr.cz – občanské průkazy, pasy, trvalý pobyt - digitální identita - eIdentita.cz, bankovní identita, MojeID - přihlašování do Portálu občana - datové schránky - zdroje důvěryhodných informací - rozpoznání oficiálního webu podle domény gov.cz
- bezpečným způsobem se přihlašuje do školního informačního systému - orientuje se v základních funkcích systému – rozvrh, klasifikace, domácí úkoly, omluvenky - vyhledá a vyhodnotí důležité školní informace (např. změny rozvrhu, termíny testů, klasifikaci) - správně zadá nebo ověří úkol a přečte zprávu - efektivně používá systém pro komunikaci s vyučujícími a školou (např. zprávy, konzultace, omluvenky) - chápe, proč je důležité chránit své přihlašovací údaje - dodržuje pravidla bezpečné práce s osobními údaji v rámci školního informačního systému - plně a efektivně využívá všechny moduly webového rozhraní školního informačního systému - využívá komunikační možností on-line připojení	**Orientace v prostředí školního informačního systému** - samostatná práce s informacemi - komunikace přes školní informační systém v mobilní aplikaci - komunikace přes školní formační systém ve webové aplikaci - bezpečnost a odpovědnost práce ve školním informačním systému - přístup k on-line výukovým materiálům uložených ve školním informačním systému - on-line meeting

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- chápe pojem algoritmus - popíše postup řešení úlohy pomocí jednouchých kroků - vytvoří a popíše jednoduché algoritmy pro každodenní činnosti (např. ranní rutina, recept, technologický postup) - vytvoří algoritmus s využitím softwaru M365 (vkládání objektů a jejich seskupování - vytvoří jednoduchý program s využitím příkazů, podmínek a cyklů - pracuje v blokovém i textovém prostředí (např. Scratch, Blockly, Python). - vyzkouší program a opraví chybu v programu - popíše, proč program nefunguje, a hledá řešení - spolupracuje na tvorbě algoritmu nebo programu (práce v týmech) - chápe, že jeden úkol může mít více možných řešení	**Algoritmizace a základy programování** - algoritmizace - základy programování - základní ladění a testování - spolupráce a rozvoj řešení - pojem algoritmus – popis postupu, přesné kroky, pořadí - zápis algoritmu (slovně, vývojový diagram, pseudokód). - rozdělení problému na menší části - podmínky a větvení („jestliže – pak“) - opakování (cykly – „opakuj, dokud…“) - úvod do prostředí pro programování - blokové programování: Scratch, MakeCode, Blockly - textové programování: Python (např. jednoduché příkazy, vstup/výstup) - testování programu a hledání chyb
- vysvětlí, co je umělá inteligence, kde se s ní může v běžném životě setkat (např. chytré asistenty, překladače, návrhy na YouTube) - používá jednoduché nástroje umělé inteligence (např. generátor obrázků, hlasu, textu) s vědomím jejich možností a omezení uvědomuje si možná rizika zneužití umělé inteligence (deepfake, manipulace, fake news) - zhodnotí, kdy je výstup umělé inteligence vhodný, kdy ho musí ověřit a kdy je eticky nevhodný - rozumí tomu, že obsah vytvořený umělou inteligencí nemusí být původní a že i digitální tvorba podléhá právním pravidlům - informace v textech vytvořených umělou inteligencí kriticky hodnotí a ověřuje	**Umělá inteligence a její využití** - pojem umělá inteligence - bezpečné a odpovědné využití nástrojů umělé inteligence - kritické vyhodnocení výstupů umělé inteligence - podstata fungování umělé inteligence - rozpoznávání AI nástrojů v praxi (Google, Siri, ChatGPT, Canva, YouTube, Spotify) - ChatGPT – generování textu, otázky a odpovědi - Canva AI – tvorba obrázků - Text-to-speech/speech-to-text nástroje - rizika spojená s AI: fake news, deepfake videa, šíření dezinformací - ztráta soukromí, digitální stopa - právní a etické rámce: autorská práva, AI jako nástroj vs. autor - zásady správného využívání AI ve škole
- orientuje se v digitálním prostředí (např. práce se soubory, cloudem, aplikacemi) - bezpečně pracuje s digitálními nástroji pro učení i zábavu - rozpozná důvěryhodný a nedůvěryhodný obsah na internetu - vyhledá, ověří a správně cituje zdroje - komunikuje vhodně a slušně v online prostředí - chápe rozdíl mezi soukromým a veřejným prostorem na internetu - zná rizika kyberprostoru (závislost, podvod, kyberšikana, sdílení osobních údajů) - ví, jak chránit svá data, hesla a soukromí	**Digitální gramotnost** - pojem digitální gramotnost: • technická (ovládání technologií) • informační (práce s informacemi) • komunikační (vztahy a chování online) • bezpečnostní (ochrana osobních údajů a zařízení) - praktická orientace v běžných nástrojích (cloud, sdílení, přenos dat) - online identita, digitální stopa - rizika online prostředí • závislost • kyberšikana

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	• phishing - práce s informacemi a jejich ověřování - pojmy fact-checking, fake news - etika digitálního světa – chování v diskuzích, souhlas s publikací, odpovědnost
- využívá samostatně veškeré programy poskytnuté školou k vytvoření komplexního textového dokumentu ze svého oboru vzdělání.	**Aplikační software** - Programy v rámci školního aplikačního softwaru M365 a jiné vhodné aplikační programy (corel-draw)

5.12 Ekonomika

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Ekonomika
Celkový počet hodin:	96 hodin
Rozvržení do ročníků:	II. r 32 hod III. r 64 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě.

Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.

Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017. Standard finanční gramotnosti je dále naplňován ve společenskovědním vzdělávání a částečně i v matematickém vzdělávání. Obsahový okruh je propojen také s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

Ekonomika je předmět, který vede k rozvíjení schopností ekonomicky myslet. Obsah učiva vychází z poznatků týkajících se mechanismu tržní ekonomiky. Učí žáky uplatňovat ekonomickou efektivnost při posuzování ekonomických činností, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání.

V ekonomické oblasti vzdělávání je kladen důraz nikoliv na množství teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. K této přípravě slouží vybrané vědomosti a dovednosti, které kultivují ekonomické, sociální a právní vědomí žáků. Odborné znalosti z oblasti ekonomiky umožní žákům efektivní jednání a hospodárné chování.

Žáci se učí orientovat v ekonomických souvislostech a osvojují si ekonomický způsob myšlení. Rozvíjeny jsou zejména kompetence směřované k pracovnímu uplatnění na trhu práce, pracovním a platovým podmínkám v oboru, žáci se seznamují s pravidly samostatného podnikání apod. Informace o principech fungování tržní ekonomiky a národního hospodářství umožňují žákům lepší orientaci v současných ekonomických problémech společnosti.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aplikovali základní pojmy na příkladech z běžného života,
- uvedli příklady úlohy státu v tržní ekonomice,
- posoudili dopad typických událostí na změnu nabídky, poptávky, ceny a interpretovali údaje na grafu nabídky a poptávky,
- popsali hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti,
- vymezili podnikání a charakterizovali jednotlivé právní formy podnikání s pomocí zákoníku o obchodních korporacích,
- naznačili realizaci jednoduchého podnikatelského záměru a zakladatelského rozpočtu,
- rozlišili jednotlivé druhy majetku,
- řešili jednoduché výpočty hospodářského výsledku,
- na příkladech ukázali použití nástrojů marketingu v oboru,
- orientovali se v zákonné úpravě mezd a prováděli mzdové výpočty,
- řešili jednoduché výpočty mezd,
- orientovali se v daňové soustavě,
- vyhotovili daňový doklad a daňové přiznání k dani z příjmu,
- osvojili si dovednosti nezbytné pro zajištění podnikových činností,
- osvojili si efektivní hospodaření s finančními prostředky,
- vytvářeli si vlastní úsudek a byli schopni o něm diskutovat s druhými,
- rozvíjeli práci s informacemi,
- efektivně využívali digitální technologie v oblasti ekonomiky,
- využívali digitální nástroje pro výpočty ekonomických údajů; analýzu a vizualizaci dat,
- využívali digitální aplikace pro ekonomické a pracovní účely,

- osvojili si praktické dovednosti a znalosti potřebné pro správu financí, podnikání a plnění daňových povinností.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět ekonomika je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními všeobecnými a odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Vzdělávání v předmětu ekonomika rozvíjí zejména:

- odpovědný postoj žáka k profesní budoucnosti (žák si uvědomuje význam celoživotního učení a je schopen přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám),
- přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru (žák zodpovědně a cílevědomě rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze),
- reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru,
- představy o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky (žák je schopen je srovnávat se svými představami a předpoklady),
- využívání digitálních nástrojů pro výpočty ekonomických údajů;
- využívání digitálních aplikací a dostupných softwarových nástrojů v ekonomické a podnikatelské oblasti;
- informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech (žák umí využít poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti světa práce i vzdělávání),
- informovanost žáků o právech a povinnostech zaměstnavatelů a pracovníků,
- porozumění podstatě a principům podnikání (žák má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání),
- získání a zpracovávání informací z podnikatelské činnosti,
- plánování určité činnosti z hlediska možných nákladů, výnosů a zisků,
- nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Komunikativní kompetence:
Žáci jsou schopni prezentovat své vědomosti, vysvětlovat a obhajovat své názory, srozumitelně formulovat své myšlenky, vhodně používat odbornou terminologii. Své myšlenky a názory prosazují vhodným způsobem v rámci pracovního kolektivu, diskutují v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence:
Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti při plnění zadaných úkolů, kritickému posuzování názorů, postojů a jednání, přijímání kritiky, předcházení a řešení konfliktních situací.

Kompetence k řešení problémů:
Žáci jsou schopni porozumět zadanému úkolu, přesně vystihnout jádro problému, pracovat s různými informačními zdroji, získané informace vyhodnotit, zpracovat, navrhnout a zhodnotit různá řešení problémů, objektivně posoudit dosažený výsledek samostatně i v rámci pracovního týmu.

Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi:
Žáci jsou schopni samostatně používat programové vybavení osobního počítače při získávání informací, komunikaci a prezentaci vlastní práce.

Matematické kompetence:
Žáci jsou schopni aplikovat základní matematické dovednosti při výpočtu ekonomických ukazatelů (zisk, odpisy, daně, čisté mzdy apod.).

Kompetence občanské a kulturní:
Žáci získávají odpovědný přístup k hodnotám vytvořeným přírodou i člověkem, chápou vliv ekonomiky na životní prostředí a životní úroveň, jsou vedeni k hospodárnému využívání výrobních faktorů při produkci statků a služeb.

Digitální kompetence:
Žáci jsou schopni samostatně používat digitální prostředky a nástroje při získávání informací, komunikaci a prezentaci vlastní práce.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení. Žáci hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní.

V oblasti Člověk a životní prostředí je cílem vést žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

V oblasti Člověk a svět práce je hlavním cílem vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž se učí pracovat s informacemi a komunikačními prostředky využívanými i v podnikatelské činnosti.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům český jazyk (odborná ekonomická terminologie), matematika (ekonomické výpočty a rozpočty), základy společenských věd (pracovně právní vztahy a personální činnost podniku) a k odborným předmětům (ekonomické chování na pracovišti).

Metody výuky

Ve výuce předmětu jsou využívány metody a formy práce, které umožňují aplikaci učiva při každodenním ekonomickém rozhodování a vedou k pochopení významu a vlivu ekonomiky na sociální situaci každého jedince.

Výuka je vedena formou výkladu a diskuse o pracovně právních vztazích, daňové soustavě, současných ekonomických problémech ve vybraných tématech s cílem pochopit principy fungování trhu, národního hospodářství, hospodaření firem v závislosti na měnících se politických a ekonomických podmínkách. Ve výuce je využíváno i osobních zkušeností žáků. Žáci jsou vedeni ke sledování změn ve vývoji světové i národní ekonomiky a vyvozování možných důsledků.

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, učební texty a pracovní sešity.

Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou ve skupinách s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Součástí výuky je exkurze na Úřad práce v Chomutově a do ČNB.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni prostřednictvím ústního i písemného projevu, a to jak v průběhu, tak i v závěru každého tematického celku. Zároveň je hodnocena jejich aktivita v hodinách i zájem o danou problematiku prostřednictvím referátu, projektu a aktuality. Žáci jsou také vedeni k objektivnímu sebehodnocení i hodnocení znalostí a schopností svých spolužáků.

Při hodnocení se sleduje odborná správnost, samostatná práce během zkoušení, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy a správné jazykové vyjadřování.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich základní znaky - používá online portály pro registraci podnikání (živnostenský rejstřík, obchodní rejstřík) - je schopen vytvořit jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - vyhledává a ověřuje informace o podnikatelském prostředí na webu - zná dostupné softwarové nástroje pro tvorbu podnikatelských záměrů - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - chápe mechanizmus trhu, stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí zásady daňové evidence	**Podnikání** - podnikání dle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - podnikatelský rozpočet - povinnosti podnikatele - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena - náklady a výnosy, zisk/ztráta - mzda časová, úkolová - jejich výpočet - zásady daňové evidence
- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty, a uvede jejich klady a zápory - používá online nástroje pro porovnání bankovních produktů - orientuje se v elektronických bankovních službách (internetové a mobilní bankovnictví) - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - zřídí si peněžní účet, provede bezhotovostní platbu, sleduje pohyb peněz na svém účtu - zjistí, které služby poskytuje konkrétní peněžní ústav a na základě zjištěných informací posoudí, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka) nebo nutné a výhodné - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty, a uvede jejich klady a zápory - používá online kalkulačky pro výpočet splátek úvěru - vyhledává nabídky bank na internetu a porovnává je - vyhledává informace ve webovém prostředí o produktech bank a úvěrových společností, třídí je,	**Finanční vzdělávání** - peníze (historie, funkce, vlastnosti) - hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - inflace - úvěrové produkty

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
analyzuje a nabídky kriticky hodnotí	

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty, a uvede jejich klady a zápory - používá online kalkulačky pro výpočet splátek úvěru - vyhledává nabídky bank na internetu a porovnává je - vyhledává informace ve webovém prostředí o produktech bank a úvěrových společností, třídí je, analyzuje a nabídky kriticky hodnotí	**Finanční vzdělávání** (opakování a rozšíření tématu z II. ročníku) - úroková míra, RPSN - pojištění, pojistné produkty - úvěrové produkty
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v ekonomice národního hospodářství - získává informace a data z obecně dostupných webových zdrojů - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - správně vyplní on-line daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	**Daně** - státní rozpočet - daně přímé a nepřímé - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady
- vyhledá nabídky zaměstnání - kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce - prezentuje své pracovní dovednosti, zkušenosti a kompetence - popíše, které náležitosti má obsahovat pracovní smlouva - vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - zkontroluje si, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vyhledá pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	**Člověk a hospodářství** - hledání zaměstnání - služby úřadů práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám - odpovědnost za škodu - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

5.13 Technologie

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Technologie		
Celkový počet hodin:	144 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 48 hod	II. r 48 hod	III. r 48 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky používání správných technologických postupů a technologií, využívání moderní techniky a vybavení při přípravě pokrmů domácí a cizí kuchyně. Učivo poskytuje žákům potřebné znalosti a dovednosti týkající se výživy, potravin, přípravy pokrmů a nápojů, technologických postupů, ale i odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních i při různých příležitostech. Teoretické poznatky žáci uplatní při odborném výcviku.

Důraz je kladen na zdravou výživu ve stravování a dodržování bezpečnostních a hygienických norem. Cílem je připravit absolventa tohoto oboru takovým způsobem, aby se dokázal úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému zacházení s potravinami a prevenci alimentárních nákaz.

Předmět poskytuje žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel a nápojů. Zaměřuje se na zásady správné a racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů. Důraz při výuce je kladen především na osvojení přípravy jídel a nápojů, jejich expedici a úpravu při servírování. Předmět se zaměřuje na hospodárné využívání potravin, dodržování technologických postupů, dále je zdůrazňováno dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů souvisejících se zpracováním surovin, jejich přípravou a expedicí.

Druhý ročník dává žákům znalosti o mase a jeho tepelných přípravách, učí poznávat různé druhy masa a jejich části vhodně tepelně zpracovávat a upravovat pro expedici. Znalost z prvního ročníku o předběžné přípravě tak může žák uplatnit v plné míře.

Ve třetím ročníku je kladen důraz především na osvojení přípravy jídel a nápojů, pro uplatnění v pracovním procesu a dobrou reprezentaci tohoto oboru v české i mezinárodní kuchyni. Žáci se naučí základy administrativy a vedení pracovního procesu ve výrobním středisku. Znalosti gastronomických pravidel uplatní žák při sestavování jídelního lístku s využitím všech pokrmů.

Výuka žákům pomáhá k uvědomění si sebe sama, svého místa v kolektivu i ve společnosti. Vede je k přesvědčení o nutnosti dodržování technologické kázně a předpisů BOZP.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vybrat vhodné suroviny pro příslušnou technologickou úpravu,
- vybrat vhodné strojní zařízení pro příslušnou technologickou úpravu,
- řešit odborné technologické problémy a problémové situace,
- uplatnit kreativitu při řešení zadaných úloh,
- v praxi aplikovat zásady týmové práce,
- nalézat řešení, následně ho prakticky provést a zejména dokončit,
- plánovat úkoly a postupy, při práci vyjádřit svůj názor a vhodnou formou jej obhájit,
- dodržovat bezpečnostní a hygienická pravidla,
- zdokonalovat se v psychomotorických činnostech, vytvářet si dynamické stereotypy při praktických činnostech,
- při práci dodržovat ergonomická pravidla, udržovat zdravý životní styl a zdravé způsoby stravování,
- využívat dosažených vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- získávat a hodnotit informace z různých zdrojů včetně digitálních
- sledovat poznatky moderních trendů kulinářského umění,
- vyhledávat informace, pracovat s odbornou literaturou,

- k vyhledávání informací efektivně využívat digitální technologie, především AI, získané informace a data analyzovat, třídit a kriticky vyhodnocovat,
- využívat programového vybavení počítače k tvorbě norem a kalkulací pokrmů, k rutinním výpočtům apod.
- používat dostupný software, digitální nástroje a zařízení,
- využívat digitální technologie pro efektivní organizaci práce a plnění odborných úkolů,
- aplikovat digitální nástroje v praktických situacích,
- svou činnost vhodně pomocí digitálních technologií dokumentovat (tvorba prezentací, videí, videonávodů, fotodokumentace, dokumentace k praktické maturitní zkoušce).

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Komunikativní kompetence:
Žáci jsou schopni prezentovat své vědomosti, vysvětlovat a obhajovat své názory, srozumitelně formulovat své myšlenky, vhodně používat odbornou terminologii. Své myšlenky a názory prosazují vhodným způsobem v rámci žákovského kolektivu, diskutují v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Matematické kompetence:
Žáci jsou vedeni k využívání matematických dovedností při samostatném zpracování norem a kalkulací u jednotlivých pokrmů a nápojů.

Personální a sociální kompetence:
Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti při plnění zadaných úkolů, kritickému posuzování názorů, postojů a jednání, přijímání kritiky, předcházení a řešení konfliktních situací.

Kompetence k řešení problémů:
Zadávání samostatných úkolů, řešení problémových situací, analýza technologických problémů, syntéza v jejich řešení, to vše vede žáky k používání různých metod myšlení, tedy k rozvoji samostatnosti a logického myšlení. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro následné uplatnění se ve světě práce.

Žáci jsou schopni porozumět zadanému úkolu, přesně vystihnout jádro problému, pracovat s různými informačními zdroji, získané informace vyhodnotit, zpracovat, navrhnout a zhodnotit různá řešení problémů, objektivně posoudit dosažený výsledek samostatně i v týmu.

Digitální kompetence:
Žáci jsou schopni samostatně používat digitální prostředky a nástroje při získávání informací, komunikaci a prezentaci vlastní práce. Osvojí si využívání osobního počítače jako zdroje pro sebevzdělávání se v oboru. Jsou vedeni k užívání běžného softwaru počítače při plnění budoucích každodenních pracovních úkolů (například administrativní úkony v gastronomickém a ubytovacím zařízení, normování, kalkulace cen, sestavování jídelních a nápojových lístků).

Kompetence občanské a kulturní:
Žáci získávají odpovědný přístup k hodnotám vytvořeným přírodou i člověkem, k ochraně svého zdraví i zdraví svých spoluobčanů. Chrání životní prostředí, jsou vedeni k hospodárnému nakládání s potravinami, vodou a energiemi, dodržování technologických postupů, správnému nakládání s odpady a jejich odbornou likvidací. Volí materiály šetrné k životnímu prostředí.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení. Žáci hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní. Celkové pojetí a zaměření teoretické výuky a všech doplňkových akcí zafixuje v žácích názor,

že podmínkou kvalitního života v demokratické společnosti je odpovědné jednání, dodržování zákonů a morálních principů.

Důraz je kladen na osvojení si zdravého životního stylu žáků, na schopnost kritického posouzení kladů a záporů nových trendů ve výživě, se kterými je veřejnost seznamována v masových médiích. Žáci jsou vedeni k tomu, aby se nenechali manipulovat reklamou, mediálním obrazem úspěšného jedince (např. světem modelingu), přemýšleli o předkládaných skutečnostech a tvořili si vlastní úsudek.

V oblasti Člověk a životní prostředí je cílem vést žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život. Žáci se učí efektivně a hospodárně využívat surovinových a energetických zdrojů a nakládat s odpady šetrně k životnímu prostředí. V oblasti Člověk a životní prostředí je kladen důraz na to, aby žáci dbali nejen o své zdraví, ale dodržováním stanovených technologií i o zdraví svých spoluobčanů, snažili se chránit životní prostředí a zachovávat je pro budoucí generace.

V oblasti Člověk a svět práce je hlavním cílem vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Zadávání samostatných úkolů a řešení problémových situací vedou žáky k používání různých metod myšlení a rozvíjejí samostatnost a logičnost myšlení. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro uplatnění se na trhu práce. Žáci jsou vedeni k celoživotnímu vzdělávání a trvalému získávání nových poznatků z oblasti technologií používaných v gastronomii tak, aby obstáli v konkurenci trhu zaváděním moderních výživových trendů do praxe.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž se učí pracovat s informacemi, daty a komunikačními prostředky využívanými i v podnikatelské činnosti.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům potraviny a výživa, stolničení, základy písemné korespondence a odborný výcvik, dále pak k předmětům český jazyk, cizí jazyk a další cizí jazyk (odborná terminologie, receptury, technologické postupy), základy společenských věd, matematika, chemie, biologie a ekologie, ekonomika, informační a komunikační technologie.

Metody výuky

Výuka probíhá klasickým způsobem, výklad je spojený s praktickými ukázkami. Jsou voleny nejvhodnější metody a formy práce v závislosti na probíraném učivu. Při doplňování učiva o nové poznatky jsou využívána odborná periodika a internet, případně získávání nových poznatků v rámci potravinářského veletrhu Salima a Gastro.

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice a pracovní sešity.

Důraz při výuce bude kladen na vyhledávání informací a následnou práci s nimi.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení se opírá o individuální posouzení znalostí získané písemným i ústním přezkoušením. Součástí hodnocení je schopnost dodržovat platná bezpečnostní a hygienická pravidla a stanovené technologické postupy, v celkovém hodnocení se zohledňuje aktivita žáků ve vyučování a jejich přístup k učebním povinnostem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- seznámí se s dějinami kuchařství, literaturou, normami teplých a studených jídel - vyjadřuje se přiměřeně v psaném i mluveném projevu - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle - zpracovává texty na běžná i odborná témata - dodržuje normy a odbornou technologii - uplatňuje schopnost pracovat v týmu a podílet se na společných třídních a školních činnostech	**Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva** **Vývoj kuchařského umění**
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje osobní hygienu, hygienu na pracovišti a ve školních prostorách - dodržuje zásady bezpečnosti práce a požární předpisy - zná pomůcky na provádění hygieny provozu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - používá tabulkové procesory pro skladovou dokumentaci - charakterizuje alimentární nákazy - ví, jak dodržovat bezpečnost při manipulaci se surovinami a pokrmy - své znalosti a poznatky uplatňuje v běžném životě a snaží se kladně působit na své spolužáky a okolí, přispívá k vytváření dobrých mezilidských vztahů	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - osobní hygiena - hygienické předpisy v gastronomii - hygienické předpisy spojené s pracemi ve výrobním středisku - kritické body HACCP - alimentární nákazy - bezpečnost při práci - pomůcky na udržování hygieny, bezpečnost při manipulaci
- seznámí se prostřednictvím ukázek s jednotlivými provozy dle kapacit výrobních středisek (použitím informační a komunikační technologie na škole: počítač, video, DVD) - seznámí se s pracovním řádem a povinnostmi jednotlivých pracovníků ve výrobním středisku - získá teoretické informace o vybavení střediska a své znalosti uplatní na odborném výcviku - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - sleduje nejnovější manažerské trendy pro činnost pracovního týmu a využívá AI. - navštíví výrobní střediska podle možností jejich využití v běžném provozu (teplá kuchyně, studená kuchyně, cukrářská kuchyně)	**Výrobní středisko** - pracovníci ve výrobním středisku - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska: nábytek, váhy, zařízení na mytí nádobí
- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - normuje a provádí výpočty množství surovin, kalkulace	**Seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování** - normování pokrmů

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozpoznává jednotlivé druhy surovin - vyjmenuje druhy skladů - zná zásady pro skladování - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - zná potřebné technické vybavení jednotlivých typů skladů - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	- žádanky na suroviny pro přípravu pokrmů - výdejky na zboží ze skladu - druhy skladů - zásady při skladování - technické vybavení skladů
- ovládá jednotlivé úkony při předběžné přípravě potravin - hospodárně zachází s potravinami při jejich opracování a přípravě před tepelnou úpravou - zná jednotlivé druhy strojů potřebné pro další zpracování surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	**Základy technologie přípravy pokrmů** - příprava a předběžná úprava potravin – odstraňování nejedlých částí za sucha a za mokra - příprava na další zpracování: krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, kořenění atd. - stroje na zpracování masa, ovoce, zeleniny, těsta a stroje universální - využití surovin průmyslově připravených: sušených, mražených, sterilovaných atd.
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - zná způsoby tepelných úprav a používá vhodné nádobí a náčiní pro tepelnou úpravu tak, aby nedocházelo k porušování technologických postupů a porušování správného zachování všech důležitých živin v připravovaných pokrmech - zná jednotlivé druhy zařízení na tepelné úpravy - využívá všech dostupných zdrojů pro tepelnou přípravu – infra, mikrovln a kontaktních sklokeramických ploten - svým přístupem snižuje spotřebu energií a chrání zdraví spotřebitele - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	**Tepelné úpravy pokrmů** - druhy a využití jednotlivých druhů energií - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření – způsoby, druhy - dušení – způsoby, základy a principy - pečení – různé formy pečení, zapékání - spotřebiče na pečení – grily, konvektomaty, pece - smažení – způsoby smažení, význam a druhy obalů - spotřebiče na smažení pokrmů - zadělávání – použití bílých a hnědých omáček - využití nových forem tepelného zpracování včetně celé úpravy před hostem - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
- pro přípravu pokrmů používá čerstvých a hygienicky nezávadných potravin - využívá všech dostupných zdrojů pro zachování kvality a jakosti připravovaných výrobků - ví, které druhy zařízení jsou vhodné k uchovávání pokrmů při výdeji - seznamuje spotřebitele se svými znalostmi - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Druhy vývarů, příprava, čištění a zesilování** - úprava vývarů z průmyslových polotovarů - druhy polévek, způsoby podávání a dávkování - úprava hnědých a bílých polévek - zařízení na uchovávání pokrmů při výdeji - příprava vložek a zavářek do polévek
- při přípravě omáček používá všech dostupných surovin, dbá na přesný technologický postup a jeho dodržování - při výdeji pokrmů využívá dostupná zařízení na ohřev	**Rozdělení omáček, význam, dávkování a způsob podávání** - hnědé a bílé omáčky

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
inventáře - na převoz pokrmů využívá vhodná zařízení - kvalitou připravovaných výrobků dává dobré jméno celé provozovně i sám sobě - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - využívá všech moderních technologií a v přípravě klasických českých omáček zachovává jejich tradiční postup	- zařízení na ohřev inventáře - jemné studené a teplé omáčky - klasické omáčky české kuchyně - omáčky z průmyslových polotovarů - zařízení na převoz pokrmů
- dodržuje technologické postupy při přípravě příloh a příkrmů v české kuchyni - zachovává tradiční české přílohy ve spojení s hlavním jídlem - ví, jaké jsou rozdíly mezi jednotlivými způsoby chlazení - při skladování a výrobě pokrmů používá vhodné druhy chladicích zařízení - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - přednostně používá čerstvé suroviny, průmyslové polotovary používá jen v krajních případech - spolupracuje s celým kolektivem, dbá na bezkonfliktní provoz a chod celé provozovny	**Přílohy a příkrmy k hlavním jídlům** - druhy a úprava příloh - příprava salátů a zeleninových příkrmů - základní principy a způsoby chlazení - přílohy připravované z průmyslových polotovarů - druhy chladicích zařízení
- z pohledu racionální výživy a posledních průzkumů dbá na kvalitu přípravy se zachováním některých biologických látek v připravovaných pokrmech - prosazuje principy racionální výživy, v souvislosti s tím i snižování hmotnosti výrobků - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - při skladování a výrobě pokrmů používá vhodné druhy mrazicích zařízení - v prezentování bezmasých výrobků dbá na zachování všech předpisů souvisejících s jejich podáváním	**Druhy a význam bezmasých pokrmů** - úprava slaných bezmasých pokrmů podle druhu suroviny - druhy mrazicích zařízení - úprava sladkých jednoduchých pokrmů

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- získané znalosti uplatňuje i v běžném životě - rozeznává jednotlivé části masa - zná využití masa při různých možnostech tepelného zpracování - využívá širokou škálu receptur a tepelných úprav - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Rozdělení hovězího masa, vlastnosti a jeho použití** - tepelné zpracování – vaření hovězího masa - dušení – předběžná příprava, základy, postup při tepelné úpravě, úprava šťáv a omáček - dušené pokrmy – kostky, plátky, závitky a maso v celku - anglické pečení a jeho využití
- zná využití telecího masa při přípravě dietních pokrmů a dále v restauracích s vyšší úrovní - uplatní své znalosti při sestavování menu a jídelních lístků - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Rozdělení, vlastnosti a použití telecího masa** - předběžná příprava masa - příprava telecího masa vařením, zadělováním, dušením, pečením a smažením
- zná použití vepřového masa v české kuchyni - zná receptury pro jeho zpracování - používá různé tepelné úpravy vepřového masa	**Rozdělení a vlastnosti vepřového masa** - použití jednotlivých částí na přípravu

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- využívá různé možnosti při zpracování vepřového masa - využívá různé kombinace vepřového masa se zeleninou a ovocem, tím rozšiřuje chuťové možnosti použití i estetické vnímání - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - pracuje s normami a dostupnými kalkulacemi, uplatňuje své znalosti při sestavování menu a tvoří jídelní lístky s použitím všech tepelných úprav - v předběžné přípravě zpracovává vše jedlé a možné ke zpracování jak pro teplou, tak i pro studenou kuchyni	- tepelné zpracování • vaření • dušení • pečení • smažení - příprava a použití uzeného masa - domácí zabijačka – vepřové hody
- zná možnosti přípravy tohoto masa specifické chuti v české kuchyni i v cizích kuchyních - ovládá náročnou přípravu a podávání těchto druhů masa - zná, při kterých příležitostech se využívá tento druh mas (Velikonoce, pečení v celku na rožni) - pracuje s recepturami teplých pokrmů, odbornou literaturou a osvojuje si všechny poznatky pro uplatnění v praxi - orientuje se ve způsobech předběžné přípravy a vhodné kombinaci surovin při úpravách v kuchyni - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Vlastnosti a rozdělení masa skopového, kůzlečího, jehněčího** - příprava masa před tepelnou přípravou - tepelná úprava • dušení • pečení • zadělávání • smažení - úprava pokrmů z králíka
- zná využití mletých, sekaných a škrábaných mas v moderní gastronomii - uvědomuje si, že v době rychlého občerstvení se sice mletých mas stále více využívá, nabídka pokrmů s jejich využitím stále stoupá, ale zapomíná se při tom na správnou výživu - využívá různých kombinací a možností různých směsí mletých mas; doplněním různými surovinami vytváří širokou škálu výrobků jak teplé, tak studené kuchyně - pracuje s recepturami teplých a studených norem - uplatňuje své znalosti při realizaci různých výrobků v praxi - pokrmy z mletých mas doplňuje sestavu menu a jídelních lístků - charakterizuje používání surovin a způsoby zpracování - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Příprava a způsoby mletých, sekaných a škrábaných mas** - tepelná úprava • vaření • dušení • pečení • smažení - hygienické normy při přípravě mletých mas
- zná využití drůbežího masa v širokém sortimentu teplých i studených výrobků české i mezinárodní kuchyně - uvědomuje si celosvětový trend spočívající ve stoupající spotřebě drůbežího masa pro jeho dobrou stravitelnost a krátkodobé možnosti chovu do porážkové hmotnosti - zná využití drůbežího masa v kombinaci s různými druhy surovin, koření a dalšími vhodnými doplňky - zná recepty s využitím drůbežího masa při jeho tepelných přípravách - zařazuje pokrmy z drůbežího masa do jídelních lístků a menu - zná využití drůbežího masa při přípravě dietních pokrmů - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Předběžná příprava drůbeže hrabavé a vodní** - tepelná úprava • vaření • dušení • pečení • zadělávání • smažení
- zná sortiment rybího masa jak sladkovodních, tak mořských ryb a ostatních plodů moře - při přípravě pokrmů využívá tvárnosti, krátkodobé přípravy a možnosti celé škály receptů jak teplé,	**Vlastnosti, druhy ryb, korýšů, měkkýšů a dalších mořských plodů** - předběžná příprava a tepelné zpracování ryb všemi způsoby

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
tak studené kuchyně - seznámí se s kvalitou a dostupností všech druhů rybího masa a ostatních druhů mořských plodů - zná receptury pokrmů z rybího masa a mořských plodů - zařazuje pokrmy z rybího masa do jídelního lístku a menu - dodržuje hygienické předpisy spojené se zpracováním rybího masa - propaguje pravidelné zařazování pokrmů z rybího masa do běžného jídelníčku zdůrazněním jeho nutriční hodnoty, cenové dostupnosti i dostupnosti všech druhů ryb na současném trhu - zná využití rybího masa při přípravě dietních pokrmů - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	• vaření • dušení • pečení • smažení
- využívá masa ze zvěřiny podle jednotlivých druhů v závislosti na ročním období (hony, poslední leč a další myslivecké tradice) - uvědomuje si, že import masa ze zahraničí dává možnost zpracování zvěřiny i v jiných obdobích roku s tím, že jeho využití ovšem ovlivňuje cena - dokonale se seznámí s předběžnou přípravou zvěřiny jako nutné podmínky využití masa v praxi - uvědomuje si specifickou chuť masa, jeho uplatnění a využití mezi spotřebiteli - přípravou pokrmů ze zvěřiny a jejich doplněním v menu dosahuje zpestření jídelního lístku a možnosti předvést kuchařské umění jak v kuchyni, tak i přípravou před hostem - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Rozdělení, vlastnosti a využití masa ze zvěřiny** - předběžná příprava zvěřiny - tepelné úpravy masa • vařením • dušením • pečením • smažením
- zná využití všech druhů drobů a jejich tepelnou úpravu podle receptur teplých i studených pokrmů - využívá droby v praxi a rozšiřuje sortiment na jídelním lístku a menu - využívá minerálních látek a vitamínů obsažených v drobech k doplnění potřebných látek v lidském těle, využívá jejich nutriční hodnotu - zná využití některé druhy drobů jako delikatesy při různých příležitostech	**Vlastnosti a druhy drobů jatečných zvířat, drůbeže, ryb a zvěřiny** - předběžná příprava drobů - tepelné úpravy • vaření • dušení • pečení • smažení

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozpozná a určí vhodné maso pro přípravu minutkových pokrmů - vhodně kombinuje suroviny a doplňky v rámci estetického dohotovení pokrmů na talíři, uvědomuje si nutnost vhodné prezentace pokrmů - jídly na objednávku rozšiřuje sortiment na jídelním lístku nejen při poledním menu, ale prakticky po celý den - uvědomuje si klady i zápory stravování v rámci rychlého občerstvení - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Masa vhodná pro přípravu pokrmů na objednávku** - předběžná příprava – marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy - příprava pokrmů z jatečního masa a drobů - příprava pokrmů z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem - přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku
- využívá pestrosti a nápaditosti studené kuchyně - pracuje s recepturami studené kuchyně pro dobrou	**Charakteristika výrobků studené kuchyně**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
znalost výrobních postupů a jejich uplatnění v nabídce - využívá nabídky výrobků studené kuchyně v provozovnách s rychlým občerstvením - využívá nabídky výrobků studené kuchyně při slavnostních příležitostech (raut, banket atd.) - při výrobě a výsledném dekorování výrobků využívá surovin v souladu se zásadami zdravé výživy - prezentuje výrobky studené kuchyně vkusně a esteticky; uvědomuje si, že jejich prezentace je vždy velice zajímavá ukázka kuchařského umění - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	- základní výrobky a jejich technologické postupy - příprava předkrmů studené kuchyně - studené pokrmy – chlebíčky, obložená vejce atd. - galantiny, paštiky, huspeniny - úprava a zdobení mís
- využívá předkrmů a znalosti celého sortimentu výrobků při tvorbě menu a jídelního lístku - uvědomuje si, že v české kuchyni jsou studené předkrmy velmi oblíbené a tvoří část celodenní stravy, z toho důvodu využívá surovin v souladu se zásadami zdravé výživy - speciálními výrobky vhodně doplňuje nabídku pokrmů při slavnostních příležitostech - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Příprava ragú, salmisu, salpikonu, kroket** - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů a zeleniny
- připravuje teplé a studené nápoje	**Technologické postupy přípravy nápojů**
- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsoby zpracování a podávání pokrmů - zná recepty a využívá je v praxi - zná požadavky na vybavení provozoven tak, aby co nejvíce připomínaly propagovanou kuchyni - orientuje se v nových surovinách a jejich využití v gastronomii - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - uvědomuje si, že fantazie a pestrost cizích kuchyní je vhodným podnětem pro podnikatelský záměr v gastronomii a doplnění široké škály gastronomických zařízení v České republice - uvědomuje si, že migrace lidí po celém světě dává možnost prosadit se v různých znalostech těchto kuchyní - znalostí cizích kuchyní zvyšuje svou uplatnitelnost na trhu práce v zahraničí - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Seznámení se světovou kuchyní, její význam** - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - kuchyně evropských zemí - kuchyně asijských zemí - kuchyně americká - kuchyně Tichomoří a Afriky - krajové a oblastní kuchyně
- znalostí receptů moučníků a přípravy některých nápojů si doplňuje celý sortiment gastronomie - přípravou jednoduchých i složitých moučníků dokládá náročnost tohoto oboru a specializace na jednotlivé druhy přípravy potravin - zná sortiment restauračních moučníků - využívá pestrosti surovin při výrobě restauračních moučníků - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - doplňuje sortiment na jídelním lístku a menu o restaurační moučníky, zmrzliny, poháry apod.	**Základní druhy těst, charakteristika a použití, moučníky** - korpusy, náplně a polevy - jednoduché moučníky - složité moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky - ovocné saláty a rosoly - zmrzliny a zmrzlinové poháry

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zná druhy diet - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - připravuje pokrmy podle druhů diet s použitím vhodných surovin - má znalosti o vyváženosti příjmu všech látek obsažených v potravě a vhodné přípravě - uvědomuje si nevhodnost potravin průmyslově připravených, jejich použití omezuje - znalost přípravy dietních pokrmů využívá i v běžném životě - seznamuje se s moderními technologiemi, kriticky hodnotí jejich klady i zápory - prosazuje vhodné moderní technologie a jejich zařazení do pracovního procesu - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Charakteristika a význam diet** - vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu diet - dietní pokrmy - diferencovaná strava - příprava pokrmů z průmyslových polotovarů - dokončení zmrazených a konzervovaných potravin - využití moderních technologií
- seznámí se s využitím gastronomických služeb v dopravních prostředcích - seznámí se s využitím gastronomických služeb v přírodě jako moderní atrakcí a trendem stále více využívaným v poslední době na celém světě - sleduje předvádění těchto služeb v různých gastronomických pořadech - zná gastronomické vybavení pro kvalitní přípravu vhodných pokrmů - dbá hygienických požadavků při přípravě těchto pokrmů - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Příprava pokrmů** - v dopravních prostředcích, sortiment výrobků - příprava pokrmů v přírodě

5.14 Potraviny a výživa

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Potraviny a výživa		
Celkový počet hodin:	112 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 48 hod	II. r 32 hod	III. r 32 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Vyučovací předmět potraviny a výživa podává ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, jejich vlastnostech, odborném ošetřování a skladování. Žáci v něm získají základní vědomosti z nauky o výživě. Předmět je průpravou k dalším odborným předmětům, zejména k technologii a k odbornému výcviku.

Předmět potraviny a výživa určuje hlavní zásady správné výživy, podává systém rozdělení stravy pro zachování zdraví člověka, zásady dietního stravování a přehled a rozbor druhů stravy se zaměřením na smíšenou, vegetariánskou a syrovou stravu.

Předmět pomáhá vytvářet návyky hospodárného využívání potravin, dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, péče o životní prostředí a dodržovaní zásad správné výživy, propaguje zásady správné výživy, napomáhá k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě. Přispívá k boji proti alkoholizmu, kouření a užívání drog.

Cílem předmětu je osvětlit a přiblížit žákům hlavní zásady správné a vyrovnané výživy pro člověka. 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 původu. Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa.

Učivo je rozloženo do všech ročníků, těžiště je položeno do výuky v prvním ročníku, kdy se žáci seznamují se základními potravinami, pochutinami a nápoji, završení výuky probíhá ve třetím ročníku, kdy jsou žáci seznámeni se základy správné výživy v návaznosti na lidský organismus a jeho metabolismus.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:
- vyhledávat a hodnotit informace o surovinách, potravinách a pomocných látkách používaných v gastronomii, a to z různých informačních zdrojů (např. chemické složení, vlastnosti, význam ve výživě člověka, dopad na výživu),
- posoudit vhodnost surovin pro příslušnou výrobní technologickou úpravu,
- správně skladovat suroviny, předcházet nežádoucím změnám probíhajícím při skladování,
- senzoricky hodnotit kvalitu používaných surovin,
- používat nové směsi při výrobě pokrmů,
- udržovat zdravý životní styl opírající se o zásady moderní výživy,
- využívat dosažených vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- sledovat nové trendy ve výživě člověka, pracovat s odbornou literaturou, využívat digitální technologie a správně vyhodnocovat získané informace a data,
- správně volit vhodné suroviny, pokrmy a technologické postupy při dietním stravování,
- řešit odborné problémy a problémové situace ve stravování.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby získali přehled o poživatinách, potravinách a pochutinách obecně, uměli je charakterizovat a uvádět jejich příklady. Získávají přehled o chemickém složení surovin a pomocných látek používaných v gastronomii. Získané vědomosti, dovednosti a návyky se využívají ve všech navazujících odborných předmětech a v odborném výcviku.

Komunikativní kompetence:
Žáci jsou schopni prezentovat své vědomosti, vysvětlovat a obhajovat své názory, srozumitelně formulovat své myšlenky, vhodně používat odbornou terminologii. Své myšlenky a názory prosazují vhodným způsobem v rámci pracovního kolektivu, diskutují v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence:
Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti při plnění zadaných úkolů, kritickému posuzování názorů, postojů a jednání, přijímání kritiky, předcházení a řešení konfliktních situací. Zvnitřněním zásad zdravého životního stylu pečují o své fyzické i dušení zdraví. Budeme podporovat a rozvíjet přátelské vztahy ve třídě a mezi třídami. Žáky povedeme k respektování společně dohodnutých pravidel chování. Vyžadujeme od žáků spolupodílení se na vytváření pravidel třídy.

Žáci se učí hodnotit vlastní chování i chování spolužáků. Vyžadujeme od žáků přijetí zodpovědnosti za dodržení pravidel třídy i školního řádu. Žáci se budou učit na příkladech rozpoznávat nevhodné a rizikové chování a budou vedeni k uvědomění si vážných následků takových způsobů jednání a chování.

Kompetence k řešení problémů:
Žáci jsou schopni porozumět zadanému úkolu, přesně vystihnout jádro problému, pracovat s různými informačními zdroji, získané informace vyhodnotit, zpracovat, navrhnout a zhodnotit různá řešení problémů, objektivně posoudit dosažený výsledek samostatně i v týmu.

Digitální kompetence:
Žáci jsou schopni samostatně používat programové vybavení osobního počítače při získávání informací, dat, při komunikaci a prezentaci vlastní práce. Informace získané prostřednictvím masových médií žáci kriticky hodnotí, posuzují a vhodně využívají ve svém osobním i pracovním životě.

Kompetence občanské a kulturní:
Žáci získávají odpovědný přístup k hodnotám vytvořeným přírodou i člověkem, ke svému zdraví i zdraví svých spoluobčanů, chrání životní prostředí, jsou vedeni k hospodárnému využívání surovin a ochraně životního prostředí v souladu s principy udržitelného rozvoje.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení. Žáci hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní. Celkové pojetí a zaměření teoretické výuky a všech doplňkových akcí zafixuje v žácích názor, že podmínkou kvalitního života v demokratické společnosti je odpovědné jednání, dodržování zákonů a morálních principů.

Důraz je kladen na osvojení si zdravého životního stylu žáků, na schopnost kritického posouzení kladů a záporů nových trendů ve výživě, se kterými je veřejnost seznamována v masových médiích. Žáci jsou vedeni k tomu, aby se nenechali manipulovat reklamou, mediálním obrazem úspěšného jedince (např. světem modelingu), přemýšleli o předkládaných skutečnostech a tvořili si vlastní úsudek.

V oblasti Člověk a životní prostředí je cílem vést žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život. Žáci se učí efektivně a hospodárně využívat surovinových zdrojů a nakládat s odpady šetrně k životnímu prostředí. V oblasti Člověk a životní prostředí je kladen důraz na to, aby žáci dbali nejen o své zdraví, ale i o zdraví svých spoluobčanů, snažili se chránit životní prostředí a zachovávat je pro budoucí generace.

V oblasti Člověk a svět práce je hlavním cílem vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Zadávání samostatných úkolů a řešení problémových situací vedou žáky k používání různých metod myšlení a rozvíjejí samostatnost a logičnost myšlení. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro uplatnění se ve světě práce.

Žáci jsou vedeni k celoživotnímu vzdělávání a trvalému získávání nových poznatků z oblasti surovin používaných v gastronomii tak, aby obstáli v konkurenci trhu zaváděním moderních potravinářských a gastronomických trendů do praxe.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž se učí pracovat s informacemi a komunikačními prostředky využívanými i v podnikatelské činnosti.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům technologie, stolničení a odborný výcvik, dále pak k předmětům český jazyk a cizí jazyky (odborná terminologie), základy společenských věd, ekonomika, chemie, biologie a ekologie.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat učebnice, pracovní listy a pracovní sešity.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Jsou užívány všechny metody a formy práce tak, aby ve vzdělávacím procesu došlo k celkovému rozvoji žákovy osobnosti. 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 z oblasti potravin a výživy, nástěnné obrazy). Pracuje se s odbornou literaturou a časopisy (např. Gastronomická revue), jsou prezentovány aktuality z internetu, referáty žáků na dané téma. Při opakování tematického celku se využívá skupinové i samostatné opakování a práce s chybou. Učitel pomáhá žákům najít styl učení pro zvýšení efektivity nabývání vědomostí a dovedností a připravuje podmínky pro maximalizaci šance žáků prožít úspěch, a to zejména individuálním přístupem, nácvikem pozitivního hodnocení a sebehodnocení.

Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat, důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze.

Hodnocení výsledků vzdělávání

V průběhu výuky se uskutečňuje písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, průběžné ústní zkoušení v rámci opakování, individuální a kolektivní hodnocení samostatných prací. Ve výsledné klasifikaci se zohledňuje aktivita žáků při vyučování (např. prezentace vybrané suroviny), míra zapojení se do diskuse při týmovém řešení problémových úkolů, samostatnost úsudku.

Hodnocení žáků tvoří výsledky:

- z pololetní písemné práce, kdy žáci zpracovávají vlastní návrh správné výživy (diferencovaná strava),
- dílčích ústních a písemných přezkoušení,
- skupinové práce v rámci projektového vyučování,
- projeveného zájmu o předmět a problematiku výživy.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje využití potravin při tepelném zpracování - zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - uvede požadavky na ošetřování a skladování potravin - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách - klade důraz na zásady správné výživy - propaguje posílení užití jednotlivých druhů rostlinné stravy v jídelníčku člověka - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	**Úvod do předmětu** **Potraviny a nápoje** - význam správné výživy pro organismus - rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - jakost potravin a její hodnocení - skladování, ošetřování - přejímka potravin - skladová dokumentace - nákazy potravin - složení potravin • živiny základní o bílkoviny: dělení podle důležitosti pro organismus, význam o tuky: dělení podle původu, podle konzistence, význam o sacharidy: jednoduché, složité, polysacharidy, zdroje, význam • živiny nutné o vitamíny: dělení, onemocnění při nedostatku, nadbytku, a částečném nedostatku vitamínů o minerální látky: zdroje, význam o voda a její význam
- rozlišuje a charakterizuje potraviny rostlinného původu z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - využívá znalosti o těchto potravinách ve výživě - určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje využití potravin při tepelném zpracování - zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování - doceňuje přínos pochutin při přípravě a dochucování pokrmů - orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	**Potraviny rostlinného původu** - ovoce – charakteristika, složení, rozdělení, jakost, skladování, konzervování, výrobky z ovoce - zelenina – charakteristika, složení, rozdělení, skladování, výrobky ze zeleniny - brambory – charakteristika, složení, rozdělení podle doby sklizně, rozdělení dle použití, skladování, výrobky z brambor - houby – charakteristika, složení, rozdělení, konzervace, výrobky z hub - obiloviny - složení zrna, složení jádra, charakteristika - pšenice, žito, ječmen, oves, proso, pohanka, kukuřice, rýže a její druhy - mlýnské výrobky, charakteristika, složení, vymletost mouky - druhy mouky, jakost, skladování, označení - krupařské výrobky a vločky

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- těstoviny – charakteristika, složení, druhy, příprava, dělení - pekařské výrobky - chléb – charakteristika, druhy, jakost, výroba, skladování - pečivo – charakteristika, druhy - kypřicí prostředky – droždí, chemické kypřicí prostředky - cukrářské výrobky – charakteristika, korpusy, náplně, polevy - druhy výrobků, skladování, výroba - luštěniny – charakteristika, složení, druhy - hrách, fazole, čočka, cizrna, sója, zásady jejich úpravy - pochutiny - káva – charakteristika, složení, pražení, účinky kofeinu, značení kávy - kávoviny – charakteristika, suroviny k přípravě, kávové přísady a náhražky - čaj – charakteristika, složení, druhy čaje, dělení, skladování - kakao – charakteristika, složení, výroba, význam - čokoláda – charakteristika, výroba, dělení - koření – charakteristika, dělení, skladování - koření – plody a semena: vanilka, pepř, nové koření, paprika, muškátový oříšek a květ, kmín, anýz, fenykl, koriandr, jalovec - koření – květy: kapary, hřebíček, šafrán - koření – listy: bobkový list, tymián, majoránka - koření – kůra: skořice - koření – oddenky: zázvor, kurkuma, puškvorec - směsi koření - dochucovací prostředky - ocet – charakteristika, složení, použití, druhy - sůl – charakteristika, druhy, skladování, sůl mořská, kamenná - hořčice – charakteristika, výroba, druhy na trhu - polévkové koření – charakteristika, výroba, druhy - pikantní omáčky – kečup, worcesterová omáčka, chutney, sójová omáčka, majonéza, tatarská omáčka

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- sladidla - cukry, charakteristika, rozdělení - včelí med – charakteristika, složení, druhy, skladování - umělá sladidla – charakteristika, druhy, výhody, nevýhody
- rozlišuje a charakterizuje potraviny živočišného původu z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - využívá znalosti o těchto potravinách ve výživě - určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje využití potravin při tepelném zpracování - zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování - doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů - orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování - vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	**Potraviny živočišného původu** - mléko – charakteristika, složení, rozdělení podle úpravy, druhy, průmyslové zpracování, vady mléka - mléčné výrobky - smetana – charakteristika, druhy, skladování, použití - máslo – charakteristika, druhy, vady másla, použití - kysané mléčné výrobky – charakteristika, druhy, použití - tvaroh – charakteristika, dělení, výroba, použití - sýry – charakteristika, dělení, použití, skladování - vejce – charakteristika, složení, struktura, druhy, jakost, použití - tuky – charakteristika, dělení, druhy, skladování, tuky živočišné a rostlinné, mazlavé, tuhé, tekuté - maso – charakteristika, složení, význam, základní dělení - jatečné maso – složení, charakteristika, význam - rozdělení masa - jakost masa - zrání masa, konzervování masa - skladování, vady - jatečné maso hovězí - charakteristika, kvalita hovězího masa - složení, zmasilost hovězího masa - tržní druhy hovězího masa - dělení do jakostních tříd z kuchařského hlediska - rozdělení, použití jednotlivých částí - dávkování a porcování hovězího masa - tepelné úpravy vhodné pro hovězí maso - význam hovězího masa ve výživě - jatečné maso vepřové - charakteristika, složení - druhy, jakostní třídy

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- rozdělení masa - použití jednotlivých částí v kuchyni - význam vepřového masa ve výživě - tepelné úpravy vhodné pro vepřové maso - dávkování a porcování vepřového masa - vepřové vnitřnosti - maso a kosti z vybourané kýty

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení - charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, rozliší jednotlivé druhy masa podle základních znaků. - zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů - jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd. - oceňuje přínos drůbežího masa a ryb v dietním stravování - rozlišuje charakteristické znaky jednotlivých druhů mas a ví, jak je potlačit nebo naopak zvýraznit - seznámí se se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou - zařadí jednotlivé druhy masných výrobků a určí jejich význam při dalším zpracování - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	**Maso z teplokrevných živočichů** - opakování 1. ročníku hovězí a vepřové maso - jatečné maso telecí - charakteristika, složení, druhy - jakostní třídy a rozdělení masa - jatečné maso skopové - charakteristika, složení - jakostní třídy a rozdělení masa - jatečné maso – králík, koza, nutrie, kůň - charakteristika, tepelné úpravy - drůbeží maso (kuřata, brojleři, slepice, kapouni, kohouti, pulardi, perličky, krůty, husy, kachny) - charakteristika, složení a rozdělení drůbeže - dělení podle barvy masa a skladování - jakostní a tržní druhy - zvěřina - charakteristika zvěřiny - složení masa zvěřiny a rozdělení zvěřiny - ošetření a zrání masa - skladování zvěřiny
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení - charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů - jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd - oceňuje přínos ryb v dietním stravování - rozliší charakteristické znaky jednotlivých druhů mas a ví,	**Maso ze studenokrevných živočichů, vnitřnosti, masné výrobky** - ryby - charakteristika, složení - rozdělení ryb podle původu, podle obsahu tuku - užitek, jakost, konzervování, kažení - druhy ryb - sladkovodní, mořské - korýši - charakteristika, složení - mořští korýši a sladkovodní korýši

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
jak je potlačit nebo naopak zvýraznit - seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou - zařadí jednotlivé druhy masných výrobků a určí jejich význam při dalším zpracování - vyzná se v označení potravin a jejich skladování - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	- měkkýši - charakteristika, složení - ústřice, slávky, kalamar, sépie, chobotnice, šnek - obojživelníci - charakteristika, složení - žáby, želvy, mořské řasy - vnitřnosti - charakteristika každého druhu vnitřností - použití v kuchyni - masné výrobky - charakteristika, vhodné suroviny - uzenářské zboží - vařené výrobky - pečené výrobky - masné polotovary a masné konzervy - skladování, vady konzerv, vady uzenin
- objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - rozlišuje a charakterizuje nápoje z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - určí význam jednotlivých druhů nápojů pro lidský organismus - charakterizuje využití nápojů při tepelném zpracování - využívá znalosti o nápojích ve výživě - orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování - zná požadavky na ošetřování a skladování nápojů - využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb - zná zásady označování nápojů - zná pravidla pro správné skladování nápojů - třídí odpad a pečuje o životní prostředí - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	**Nealkoholické nápoje** - charakteristika dle obsahu CO_2, podle významu, podle teploty - nealkoholické nápoje studené - voda – pitná, stolní, kojenecká, sodová voda, minerální voda - sirupy, limonády, colové a tonikové nápoje - ovocné a zeleninové nápoje - mléčné nápoje a balení studených nápojů - nealkoholické nápoje teplé - káva, čaj, kakao – charakteristika, příprava **Alkoholické nápoje** - pivo - historie, charakteristika - suroviny k výrobě piva - fáze výroby piva - druhy piva, podskupiny piva - procentní značení, vady piva, skladování piva - víno - pěstitelské oblasti - třídění vína - výroba vína – bílé a červené - výroba vína – růžové a sekty - charakteristika vín - jakostní znaky, vady - skladování - teploty vína - lihoviny - rozdělení lihovin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- suroviny k výrobě lihu - výroba lihu - denaturace lihu - charakteristika - tržní druhy lihu - míšené nápoje - rozdělení nápojů - druhy míšených nápojů - základní suroviny a zdobení - convenience - charakteristika a rozdělení - výhody a význam

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- klade důraz na zdravý životní styl - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - k vyhledávání informací využívá digitální prostředí	**Základy biologie a fyziologie výživy** - trávicí soustava, proces trávení - dvě části trávicí trubice - dutina ústní, hltan, jícen - žaludek - tenké střevo - tlusté střevo - žlázové orgány - slinné žlázy, játra - slinivka břišní - vstřebávání živných látek a ostatních složek potravin - metabolismus živin - krevní a mízní oběh - srdce – krevní oběh - velký krevní oběh - malý krevní oběh, vrátnicový oběh - mízní oběhová soustava - žlázy s vnitřní sekrecí - charakteristika - podvěsek mozkový – přední, střední, zadní - štítná žláza, příštítná tělíska - Langerhansovy ostrůvky - nadledvinky - pohlavní žlázy - vylučovací ústrojí - charakteristika - ledviny - plíce a potní žlázy - nervová soustava - činnost nervové soustavy - složení nervové soustavy

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- uvědomuje si souvislost nesprávných stravovacích návyků se vznikem civilizačních chorob - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - klade důraz na racionální výživu - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - aplikuje zásady správné výživy při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků - vysvětlí úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet, orientuje se v různých typech diet - sestavuje jídelní lístek na základě různých omezení ve výživě (diet) - samostatně uplatní získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentuje - pracuje s výživovými normami a tabulkami dostupnými ve webovém prostředí - informace, získané z různých zdrojů, kriticky hodnotí a odhaluje manipulativní techniky prodejců a lživé reklamy	**Zásady správné výživy, ekologie a výživa** - zásady správné výživy - diferenciace ve výživě - racionální výživa, směry ve výživě - smíšená strava - vegetariánská strava - makrobiotická strava - syrová strava - dietní stravování - strava s nadbytkem tuků, sacharidů a bílkovin - obezita, kouření, drogy **Stanovení energetické a biologické hodnoty pokrmů** - diferencované stravování - výživa dětí a dospívající mládeže - výživa těhotných a kojících žen - výživa v různých pracovních podmínkách - výživa sportovců - výživa starých lidí - význam diet - dělení diet **Sestavování jídelního lístku** - zásady sestavování jídelního lístku - biologická hodnota a energetická hodnota - praktické sestavování jídelního lístku **Ekologie a výživa** - voda, ovzduší, půda - škodliviny v potravinách - důsledek škodlivin v potravinách - nákazy v potravinách - hygieny výživa
- utřídí si a upevní vědomosti z předmětu - aplikuje vědomosti a řeší problémové úkoly z oblasti potravin a výživy	**Příprava na závěrečné zkoušky**

5.15 Stolničení

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma		
Předmět:	Stolničení		
Celkový počet hodin:	128 hodin		
Rozvržení do ročníků:	I. r 32 hod	II. r 48 hod	III. r 48 hod
Platnost od:	1. 9. 2025		

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha 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.

Vyučovací předmět podává ucelený přehled o inventáři úseku obsluhy, o servisu pokrmů a nápojů jednoduchou i složitou formou. Žáci v něm získají základní vědomosti z oblasti gastronomie, konkrétně soubor poznatků z problematiky odbytového střediska. Tento předmět je úzce provázán s dalšími odbornými předměty, zejména s technologií a s odborným výcvikem.

Předmět stolničení určuje hlavní zásady osobnosti číšníka v gastronomickém provoze, gastronomických pravidel a jednoduché obsluhy, objasňuje principy zajišťování odbytu a služeb, základy obsluhy zaměřené na celé spektrum forem a pravidel obsluhy, systémy obsluhy. Přispívá k boji proti alkoholizmu, kouření a užívání drog. Důraz je kladen na seznámení žáků se základními zásadami BOZP a hygieny na pracovišti.

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesionálního jednání. Pracují s inventářem, připravují odpovídající prostředí pro stolování.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- ovládali dovednosti a různé techniky obsluhy,
- udržovali zdravý životní styl opírající se o zásady moderní výživy,
- využívali dosažených vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- získávali a hodnotili informace z různých zdrojů,
- sledovali nové trendy v problematice stravování a stolničení,
- uplatňovali pravidla multikulturního soužití ve svém občanském i profesním životě,
- rozvíjeli své estetické cítění,
- uplatňovali estetická hlediska při přípravě prostor odbytového střediska,
- navrhovali výzdobu podle vlastní představivosti,
- posoudili vhodnost použití dekorativních prvků v rámci různých příležitostí,
- dekorovali stoly čistě, vkusně a barevně sladěné,
- řešili odborné problémy a problémové situace.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Komunikativní kompetence:
Žáci jsou schopni prezentovat své vědomosti, vysvětlovat a obhajovat své názory, srozumitelně formulovat myšlenky, vhodně používat odbornou terminologii. Své myšlenky a názory prosazují v rámci žákovského kolektivu vhodným způsobem, diskutují v souladu se zásadami kultury osobního projevu

a společenského chování. Vyjadřují se přiměřeně situaci, jazykově správně, používají odbornou terminologii. S hostem ze zahraničí komunikují ve dvou cizích jazycích (anglickém a německém).

Personální a sociální kompetence:
Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti při plnění zadaných úkolů, kritickému posuzování názorů, postojů a jednání, přijímání kritiky, předcházení a řešení konfliktních situací. Při komunikaci s hostem dodržují pravidla slušného společenského vystupování, prokazují vlastnosti jako trpělivost, ochotu, snahu a sebeovládání. Efektivně využívají k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládají aktivní přístup k podnětům okolí, přijímají podněty spolupracovníků, hostů i jiných lidí, analyzují je, adekvátně na ně reagují, pracují v týmu a aktivně jej spoluutvářejí. Budují atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktům.

Kompetence k řešení problémů:
Žáci jsou schopni porozumět zadanému úkolu, pracovat s různými informačními zdroji, získané informace vyhodnotit, zpracovat, navrhnout a zhodnotit různá řešení problémů, objektivně posoudit dosažený výsledek samostatně i v týmu. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro následné uplatnění se ve světě práce.

Digitální kompetence:

Žáci jsou schopni samostatně používat programové vybavení osobního počítače při získávání informací, komunikaci a prezentaci vlastní práce. Informace získané prostřednictvím masových médií žáci kriticky hodnotí, posuzují a vhodně využívají ve svém osobním i pracovním životě.

Matematické kompetence:
Žáci aplikují matematické znalosti a dovednosti při výkonu povolání číšníka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
Žáci si uvědomují, že kvalita a estetická stránka v činnosti odbytového střediska jsou důležitým ukazatelem odrážejícím se v pozici zaměstnance v pracovním prostředí a ovlivňují možnost kariérového růstu zaměstnance na pracovišti i uplatnitelnost v samostatných podnikatelských aktivitách jedince.

Kompetence občanské a kulturní:
Žáci získávají odpovědný přístup k morálním a estetickým hodnotám, ke svému zdraví i zdraví svých spoluobčanů, chrání životní prostředí, jsou vedeni k hospodárnému využívání dekoračních materiálů, šetrnému nakládání s energiemi a odpady.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, rozvíjí se jejich schopnost morálního a estetického úsudku. V rámci multikulturní výchovy jsou žáci vedeni k respektování společenských ras, odlišných tradic a zvyků, k dodržování pravidel soužití.

V oblasti Člověk a životní prostředí je cílem vést žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami. Žáci se učí šetrnému vztahu k životnímu prostředí, jsou vedeni k hospodárnému užití energií, surovin, materiálů a ke třídění odpadu v osobním občanském i pracovním životě.

V oblasti Člověk a svět práce je hlavním cílem vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Žáci jsou vedeni k celoživotnímu vzdělávání a trvalému získávání nových poznatků z oblasti stolničení tak, aby obstáli v konkurenci v zaměstnaneckém i podnikatelském prostředí.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům technologie, potraviny a výživa a odborný výcvik, dále pak k předmětům matematika, ekonomika a základy písemné korespondence.

Metody výuky

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí multimediálních PC a dataprojektorů. Žáci budou při vyučování používat pracovní sešity a pracovní listy. Důraz je kladen na vyhledávání informací z různých informačních zdrojů a na práci s nimi.

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti. Při vzdělávání žáků jsou užívány všechny metody a formy práce tak, aby v procesu došlo k celkovému rozvoji žákovy osobnosti, využívá se výkladu učitele doplněného názorným materiálem (ukázky inventáře, fotodokumentace, videoukázky, projekce), využívá se samostatné práce i skupinové práce žáků, přičemž je žákům umožněno realizovat vlastní nápady a náměty. Výrazně je uplatňována i metoda práce s chybou (např. při nácviku sestavování menu a kombinace s nápoji), heuristického rozhovoru a diskuse se žáky. Vzhledem k povaze předmětu jsou důležitou složkou výuky praktické ukázky jednotlivých činností.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Základ pro hodnocení tvoří výsledek praktické činnosti v rámci vyučovacího bloku, přihlíží se k míře zapojení žáka do týmové spolupráce a do diskuse při týmovém hodnocení výtvorů, k samostatnosti úsudku, k míře jeho aktivity při vyučování (např. prezentace slavnostní tabule), k zájmu o obor. Hodnocení se opírá o individuální posouzení znalostí získané písemným i ústním přezkoušením. Součástí hodnocení je schopnost dodržovat platná bezpečnostní a hygienická pravidla a estetická stránka výtvorů (ukázkových tabulí).

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
- zná historii pohostinství (starověk, středověk a novověk) - ovládá základní povinnosti pro práci v gastronomii - zná významy základních pojmů pro práci v pohostinství - zná základní předpisy - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Úvod do předmětu** - stručná historie pohostinství - povinnosti pracovníků v gastronomii - základní pojmy a předpisy
- je proškolen ze zásad BOZP a hygienických předpisů, které musí důkladně ovládat - ovládá osobní a duševní hygienu - ovládá důkladně normy BOZP a hygienické předpisy - dodržuje BOZP a hygienické předpisy během všech činností - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Zásady hygieny a BOZP** - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - zásady BOZP - nehody v obsluze a jejich řešení - platné normy v oblasti BOZP a hygieny
- ovládá základní společenská pravidla - ovládá pravidla chování - ovládá zásady stolování - zná správné chování u stolu a při jídle - vhodně řeší nepříjemné nehody v obsluze - uplatňuje v praxi pravidla multikulturního soužití - respektuje společenská pravidla - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI - za pomoci platformy YouTube popisuje pojem stolničení a stolování	**Společenské chování a vystupování obsluhy** - zásady chování - zásady stolování - chování u stolu a při jídle - řešení nehod a nepříjemných situací - základní společenská a profesní pravidla

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	**Odbytová střediska** - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy
- zná inventář úseku obsluhy - ovládá základní rozdělení a využití inventáře - ovládá ošetřování a skladování inventáře - dodržuje pravidla BOZP a hygieny na pracovišti - uplatňuje estetický vkus a cítění - pomocí nástrojů AI vytvoří ucelený koncept inventáře	**Inventář úseku obsluhy** - rozdělení inventáře - malý stolní inventář - sedací inventář - stolový inventář - inventář na pokrmy - restaurační prádlo - inventář na podávání studených nápojů - inventář na podávání teplých nápojů - pomocný inventář - příbory - pomocné stoly a pomocné vozíky - zařízení na úseku obsluhy - zásady ošetřování a skladování inventáře - estetika provozovny
- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - ovládá základní zásady a pravidla obsluhy - zvládá přípravu, údržbu a úklid provozu - zvládá přejímku zboží, skladování a evidenci - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - vyúčtuje tržby - vysvětlí vyúčtování tržeb - zná možné způsoby placení - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Základní pravidla obsluhy** - pracovní oděv obsluhy a pomůcky - příprava pracoviště na provoz - zásady a technika obsluhy - hlavní zásady obsluhy, pravidla a techniky - přejímka, evidence pokrmů a způsoby placení - údržba pracoviště - práce po skončení provozu - vyúčtování tržeb
- zná základní zásady zdravé výživy - klade důraz na zdravý životní styl - ovládá základní gastronomická pravidla - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - zná základní náležitosti jídelních a nápojových lístků - sestaví jídelní lístek - sestaví nápojový lístek - ovládá dělení jídelních lístků a jejich charakteristiky - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Gastronomická pravidla** - zásady výživy a gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - druhy a náležitosti jídelních lístků - zásady sestavování jídelních lístků - druhy a náležitosti nápojových lístků - zásady sestavování nápojových lístků
- ovládá jednoduchou a složitou obsluhu hostů	**Způsoby obsluhy** - restaurační způsob obsluhy (jednoduchá a složitá obsluha) - kavárenský způsob obsluhy - barový způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy
- vnímá význam systému obsluhy	**Systémy obsluhy**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozeznává jednotlivé systémy obsluhy - ovládá hlavní zásady jednotlivých systémů - ovládá obsluhu skupin hostů - rozeznává jednotlivé formy obsluhy - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	- systém vrchního číšníka - rajonový systém obsluhy - francouzský systém obsluhy - skupinový systém obsluhy - kavárenský systém obsluhy - barový systém obsluhy - banketní systém obsluhy - rautový systém obsluhy - etážový systém
- ovládá druhy snídaní - založí inventář na podávání snídaní, obědů a večeří - ovládá servis snídaní, obědů a večeří jednoduchou obsluhou - ovládá servis teplých a studených nápojů - propaguje zdravý životní sty; - seznámí se s kulturou jiných národů, ctí jejich tradice - třídí odpad - dodržuje BOZP během všech činností - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Jednoduchá obsluha** - druhy snídaní - příprava pracoviště na snídaně - podávání přesnídávek - podávání obědů - podávání večeří - podávání teplých a studených nápojů - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- samostatně sestavuje složité menu a vhodně kombinuje s nápoji - ovládá základní pravidla pro sestavování menu - rozpoznává jednotlivé druhy menu a vhodně je používá - zvládá sestavování menu na základě požadavků hostů - zná grafické zpracování menu a vhodně je využívá - sestaví menu pro různé příležitosti - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Pravidla pro sestavování složitých menu** - hlavní způsoby pro sestavování složitých menu - sled chodů a kombinace nápojů ve složitém menu - příklady menu s ohledem na požadavky hostů
- seznámí se s jednotlivými druhy nápojů - v modelových situacích si zkouší servis různých druhů nápojů - zná jednotlivé druhy nápojů, jejich charakteristiku, výrobu, použití a servis - jednotlivé nápoje začlení do příslušné skupiny - servíruje nápoje jednoduchou obsluhou	**Nápoje** - rozdělení nápojů, charakteristika - nealkoholické nápoje • studené • teplé - alkoholické nápoje • studené • teplé - servis nápojů
- zná výrobu, historii, druhy a pravidla správného podávání jednotlivých druhů alkoholických nápojů - charakterizuje jednotlivé nápoje - zná význam gastronomických pravidel - zná jednotlivé skupiny alkoholických nápojů - rozeznává servis nápojů jednoduchou i složitou obsluhou - používá vhodný inventář při servisu jednotlivých nápojů	**Alkoholické nápoje** - pivo a sklepní hospodářství, výroba, servis piva, tradice, historie - víno – výroba, rozdělení, názvosloví, ošetřování - vinařský zeměpis, historie vína

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- má základní znalostí o nápojích ve světě a o práci someliéra - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	- servis vín, práce someliéra
- ovládá skladování nápojů (pivo, víno, ostatní nápoje) - dodržuje základní zásady skladování nápojů - čepuje pivo - provádí základní hygienickou údržbu pivního zařízení - dodržuje BOZP - dodržuje hygienické předpisy - na příkladech rozpozná nevhodné a rizikové chování a uvědomuje si vážné následky takového způsobu chování - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Skladování a ošetřování nápojů, pivní zařízení** - pivní sklep - vinný sklep - skladování ostatních nápojů - strojní pivní zařízení - narážení, ošetřování a čepování piva
- rozpozná druhy kaváren a zná jejich základní charakteristické rysy - zná sortiment pokrmů a nápojů v kavárnách - sestavuje kavárenské jídelní a nápojové lístky - ovládá kavárenský způsob obsluhy - uvědomuje si nutnost dodržování BOZP během všech činností - třídí odpad - za pomoci AI vytvoří ucelený koncept kavárny a provede prezentaci	**Kavárny** - druhy kaváren - kavárenský jídelní a nápojový lístek - kavárenský způsob obsluhy - sortiment kaváren
- rozpozná druhy vináren a zná jejich základní charakteristické rysy - zná sortiment pokrmů a nápojů ve vinárnách - vhodně kombinuje pokrmy a víno - ovládá základní pravidla obsluhy ve vinárnách - ovládá skladování vín a podmínky skladování - ovládá vinařský zeměpis - uvědomuje si nutnost dodržování BOZP během všech činností - dodržuje hygienické zásady - třídí odpad - za pomoci AI vytvoří ucelený koncept vinárny a provede prezentaci -	**Vinárny** - druhy vináren - vinárenský jídelní a nápojový lístek - nabídka vín - obsluha ve vinárně - vinný sklep – vybavení, podmínky skladování vín
- rozpozná společensko-zábavná střediska - charakterizuje jednotlivá společensko-zábavná střediska - zná sortiment nabízených pokrmů a nápojů - na příkladech rozpozná nevhodné a rizikové chování a uvědomuje si vážné následky takového chování - dodržuje BOZP při všech činnostech - dodržuje hygienické zásady - třídí odpad - za pomocí AI vyhledává nové trendy ve společenských zařízeních	**Ostatní společensko-zábavná střediska** - druhy společensko-zábavných středisek - charakter jednotlivých středisek - gastronomické zařízení jako součást jiných činností
- ovládá práci u stolu hosta vyšší formou složité obsluhy - zná přípravu dresinků a salátů u stolu hosta - zná přípravu předkrmů u stolu hosta - zná dochucování polévek a omáček u stolu hosta	**Složitá obsluha – vyšší forma** - práce u stolu hosta - příprava dresinků, míchání salátů - příprava předkrmů před hostem - dochucování pokrmů před hostem

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- flambuje - dranžíruje - zná přípravu dezertů u stolu hosta - seznamuje se s kulturou jiných národů - dodržuje BOZP během všech činností - dodržuje hygienické předpisy - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	- flambování - dranžírování - příprava dezertů, nápojů u stolu hosta

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 48 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zná specifika stravovacích zvyklostí cizinců	**Mezinárodní kuchyně**
- ovládá základní práce v ubytovacích střediscích - zvládá práce spojené s open barem - ovládá servis pokrmů a nápojů v hotelové hale - ovládá servis na pokojích – servis pokrmů a nápojů v pokoji hosta - zná a ovládá práci s vybavením office - sestaví hotelový lístek dle gastronomických pravidel - dodržuje zásady práce v ubytovacích střediscích - dodržuje BOZP při všech činnostech - dodržuje hygienické předpisy - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Obsluha v ubytovacích zařízeních** - zásady práce v ubytovacích zařízeních - obsluha v hotelové hale a open baru - room servis – etážová služba - vybavení office, zásady práce - hotelový lístek
- zná výrobu, historii, druhy a pravidla správného podávání jednotlivých druhů alkoholických nápojů - charakterizuje jednotlivé nápoje - zná význam gastronomických pravidel - zná jednotlivé skupiny alkoholických nápojů - rozeznává servis nápojů jednoduchou i složitou obsluhou - vybere vhodný inventář při servisu jednotlivých nápojů - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Lihoviny** - lihoviny – výroba, rozdělení, druhy, servis, historie, lihoviny ve světě
- má základní znalostí o nápojích ve světě a o práci someliéra - za pomoci platformy YouTube popisuje práci someliéra - rozpozná druhy míšených nápojů - ovládá základní pracovní postupy míchání nápojů - důkladně zná inventář baru a jeho použití při míchání - důkladně zná suroviny potřebné k míchání nápojů - zná suroviny potřebné ke garnituraci nápojů a jejich použit; - ovládá údržbu a ošetřovaní vybavení baru - zná základní pravidla míchaných nápojů a baru - vhodně kombinuje míchaný nápoj s pokrmem - za pomoci AI sleduje a kriticky hodnotí nové trendy v míchání nápojů a jejich následný servis	**Míšené nápoje** - význam a použití míšených nápojů - vybavení baru - barový inventář - suroviny na přípravu míšených nápojů - základní postupy a práce barmana - druhy míšených nápojů - garniturace nápojů
- zná význam slavnostních hostin a jejich charakteristiky - rozpozná jednotlivé druhy slavnostních hostin - rozlišuje druhy slavnostních hostin	**Slavnostní hostiny** - druhy, význam, charakteristika slavnostních hostin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - sestaví objednávku hostiny a celou dokumentaci - připraví slavnostní tabuli a založí potřebný inventář - sestaví slavnostní menu dle gastronomických pravidel v návaznosti na slavnostní příležitost - uplatňuje estetické zásady při výzdobě slavnostní tabule - zná způsob a systém obsluhy - provede kompletní vyúčtování slavnostní hostiny - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - zná práce po skončení hostiny - dodržuje pravidla BOZP při všech činnostech - dodržuje hygienické předpisy - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	- objednávka hostiny, příprava a organizace - organizační zajištění akcí - sestavování slavnostního menu - příprava prostor, tabulí - úprava slavnostní tabule, zakládání inventáře - způsoby slavnostní obsluhy a podávání chodů - vyúčtování a práce po skončení hostiny
- zná význam a charakteristiku rautu a ostatních společenských hostin - rozpozná druhy společenských hostin - zvládá organizační zajištění hostin - připraví kompletní dokumentaci hostiny - koná přípravné práce a zakládá inventář - ovládá způsob a systém obsluhy - provede konečné vyúčtování celé hostiny - zná práce po skončení hostiny - dodržuje pravidla BOZP při všech činnostech - dodržuje hygienické předpisy - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem a společenské příležitosti** - druhy, význam, charakteristika slavnostních hostin - organizační zajištění - příprava prostor a inventáře - způsoby obsluhy - vyúčtování a práce po skončení akce
- charakterizuje jednotlivé společenské akce - zná společenská pravidla u jednotlivých společenských akcí - vysvětlí význam a program jednotlivých společenských akcí - zná servis pokrmů a nápojů u jednotlivých akcí - prakticky ovládá servis pokrmů a nápojů při jednotlivých společenských akcích - sestaví pokrmy a nápoje na jednotlivé společenské akce - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Slavnostní hostiny a společenská setkání** - party - garden party - river party - dinner - barbecue - piknik - cocktail - čaj o páté - číše vína - pozvání k baru
- ovládá základní profesionální postupy směřující k péči o hosta - zvládá organizační zajištění v odbytových střediscích - zvládá organizační zajištění v ubytovacích střediscích - zvládá organizační zajištění gastronomických akcí - zná diplomatický protokol - zná personalistiku v gastronomických střediscích - dodržuje pravidla BOZP při všech činnostech - dodržuje hygienické předpisy - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	**Hotelový a restaurační management** - péče o hosta – profesionalita - organizace práce v odbytových střediscích - organizace práce v ubytovacích střediscích - organizace gastronomických akcí - diplomatický protokol - řídicí činnost – jednotlivé úseky - propagace – reklama, konkurence - online komunikace se zákazníkem
- ovládá základní práce v dopravních prostředcích	**Obsluha v dopravních prostředcích**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zvládá práce typické pro obsluhu v dopravních prostředcích - zná servis pokrmů a nápojů - zná servis v dopravních prostředcích - dodržuje pravidla BOZP při všech činnostech - dodržuje hygienické předpisy - třídí odpad - k vyhledávání zdrojových informací a dat vhodně využívá AI	- v autobuse - v letadle - ve vlaku - v ostatních dopravních prostředcích

5.16 Základy písemné korespondence

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Základy písemné korespondence
Celkový počet hodin:	32 hodin
Rozvržení do ročníků:	II. r 16 hod III. r 16 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Vyučovací předmět poskytuje žákům vědomosti a dovednosti spojené s obchodní korespondencí. Písemný styk mezi obchodními partnery odráží schopnost jednání a stává se též dokladem těchto jednání. Cílem je, aby žák ovládal dovednost psaní obchodních dopisů a základních písemností souvisejících s nákupem a prodejem zboží.

Do náplně předmětu jsou začleněny důležité písemnosti, s nimiž se žáci mohou setkat ve své budoucí podnikatelské činnosti. Žáci se seznámí s klávesnicí počítače a s její základní obsluhou.

Pozornost je věnována odborné i jazykové stránce psaného textu. Dbá se na to, aby žáci získali jasnou představu o tom, co má koncipovaná písemnost obsahovat a jak mají logicky uspořádat obsah, aby byl přehledný, srozumitelný, formálně a věcně správný.

Učivo tvoří teoretický základ, který vychází z platných státních norem pro administrativu, souvisejících zákonů, vyhlášek a dalších právních norem. Žáci jsou seznamováni s obsahem a strukturou firemní dokumentace, kterou v praktické části sami zpracovávají.

Výuka probíhá ve skupinách v učebně vybavené počítači. Součástí výuky je i obecné zpracování obchodních dopisů pro zahraniční styk (využívá se znalostí dosažených v rámci výuky cizích jazyků, tedy anglicky, německy).

Cílem předmětu je rozvoj komunikační kompetence žáků v oblasti písemného styku. Osvojí si práci s textem v textovém editoru, naučí se zpracovávat písemnosti z vybraných oblastí písemného styku správně podle norem, osvojí si práci s elektronickými šablonami a v neposlední řadě získají základní dovednosti pro komunikaci prostřednictvím elektronické pošty i elektronického peněžního styku.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vyhotovovali písemnosti potřebné v administrativě gastronomie,
- zdokonalovali se v psychomotorických činnostech, vytvářeli si dynamický stereotyp při práci s klávesnicí počítače, dodržovali bezpečnostní a hygienická pravidla pro práci s výpočetní technikou, dodržovali ergonomická pravidla,
- využívali znalostí a dovedností z oblasti obchodní korespondence nejen v profesním, ale i ve svém občanském životě a stále se v této oblasti sebevzdělávali,
- využívali digitální perostředky a nástroje k vyhledání informací, pracovali s odbornou literaturou,
- při komunikaci dodržovali vžité konvence a pravidla,
- uvědomovali si vazby na legislativu (obecné morální zákony – pirátství, autorský zákon, ochrana osobních údajů, bezpečnost, hesla …).

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Komunikativní kompetence:
Žáci jsou schopni prezentovat své vědomosti, vysvětlovat a obhajovat své názory, srozumitelně formulovat své myšlenky, vhodně používat odbornou terminologii. Své myšlenky a názory prosazují vhodným způsobem v rámci žákovského kolektivu, diskutují v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence:

Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti při plnění zadaných úkolů, kritickému posuzování názorů, postojů a jednání, přijímání kritiky, předcházení a řešení konfliktních situací. Osvojují si psychomotorické dovednosti (dynamický stereotyp) při psaní na počítači. Učí se ovládat své chování, být důslední a nekompromisní sami k sobě, rozvíjejí své osobnostní vlastnosti jako například pečlivost, důslednost, zodpovědnost za kvalitu a výsledky své práce, nacvičují zaměření pozornosti, soustředění a sebeovládání.

Kompetence k řešení problémů:
Zadávání samostatných úkolů a řešení problémových situací vedou žáky k používání různých metod myšlení, k samostatnosti a logičnosti myšlení. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro následné uplatnění se ve světě práce.

Žáci pracují s různými informačními zdroji, vyhledávají informace v platných státních normách pro administrativu, souvisejících zákonech, vyhláškách a dalších souvisejících právních normách a takto získané informace aplikují při samostatném nácviku ve vyhotovování firemních písemností.

Digitální kompetence:

Žáci jsou schopni samostatně používat programové vybavení osobního počítače při získávání informací, komunikaci a prezentaci vlastní práce. Informace získané prostřednictvím masových médií žáci kriticky hodnotí, posuzují a vhodně využívají ve svém osobním i pracovním životě.

Kompetence občanské a kulturní:
Žáci využívají vědomostí a dovedností z učiva předmětu základy písemné korespondence i ve svém občanském životě při styku s úřady. Žáci chrání životní prostředí, jsou vedeni k hospodárnému využívání energie a dodržování principů udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a k podnikatelským aktivitám
Zvládnutí učiva o vedení firemních písemností a obchodní korespondenci dává žákům možnost rozšířit své budoucí pracovní uplatnění o oblast středního managementu v gastronomických a ubytovacích zařízeních a usnadňuje jim cestu v realizaci vlastních podnikatelských aktivit. Každý z žáků využije nabytých vědomostí a dovedností alespoň částečně při komunikaci s potenciálními zaměstnavateli při prezentaci své osoby.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti. Žáci hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní. Celkové pojetí a zaměření teoretické výuky a všech doplňkových akcí zafixuje v žácích názor, že podmínkou kvalitního života v demokratické společnosti je odpovědné jednání, dodržování zákonů a morálních principů.

Žáci jsou vedeni k týmové spolupráci, při vzájemné komunikaci jsou vedeni k ohleduplnosti a taktu, učí se rozdělit si a plánovat práci, dodržovat časový harmonogram, být spoluzodpovědní za konečný výsledek týmové práce.

V oblasti Člověk a životní prostředí je cílem vést žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

V oblasti Člověk a svět práce je hlavním cílem vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Zadávání samostatných úkolů a řešení problémových situací vedou žáky k používání různých metod myšlení a rozvíjejí samostatnost a logičnost myšlení. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro uplatnění se na trhu práce. Žáci jsou vedeni k celoživotnímu vzdělávání a trvalému získávání nových poznatků.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům český jazyk, cizí jazyk a další cizí jazyk (písemná korespondence), základy společenských věd, informační a komunikační technologie, ekonomika a odborný výcvik, dále pak ke všem teoretickým odborným vyučovacím předmětům.

Metody výuky

Při volbě metod se upřednostňují metody, které aktivizují činnost žáka při výuce a podporují rozvoj logického myšlení (činnostní učení, problémové úlohy). Klade se důraz na týmovou práci, vytvářejí se modelové situace odpovídající budoucím podmínkám praxe. Žáci jsou vedeni k samostatné práci s využitím odborné literatury a k získávání informací prostřednictvím komunikačních prostředků a technologií.

Při výuce budou využívány moderní metody výuky pomocí digitálních technologií. Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení žáků se opírá o posouzení kvality zpracovaných písemností. Důraz je kladen na přesnost zpracování, věcnou a formální správnost, na dodržování jazykových a stylistických norem. Výstupem je zpracování závěrečné práce, respektive samostatné odborné práce, která ověřuje míru dosažených vědomostí a dovedností a schopnost jejich aplikace v praktickém životě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 16 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- zná základy obchodní korespondence - vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání v písemné formě - ovládá druhy úpravy textu – centrování, psaní velkých písmen, podtrhávání, prokládání - využívá náležitostí pro obchodní písemnosti podle platné normy ČSN - píše čísla a číslice dle platné normy ČSN - ovládá prakticky druhy úpravy písemností - při tvorbě textu využívá možnosti práce s AI	**Seznámení s klávesnicí počítače** - klávesové zkratky - zvláštní úprava textu – centrování, velká písmena, podtrhávání, prokládání **Písemná komunikace dle platné normy** - psaní adres - psaní odvolacích údajů - psaní názvů měst a obcí - náležitosti: věc, oslovení, text dopisu, pozdrav, podpis, přílohy, rozdělovník - psaní titulů - právní označení firem - značky jednotek - psaní složených přídavných jmen v písemné komunikaci - psaní číslic a čísel dle platné normy - arabské číslice - římské číslice

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 16 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- v rámci komunikace v obchodním styku zpracovává všechny základní druhy obchodní korespondence včetně písemností při plnění obchodních smluv (dodací list a faktura) i písemností při nepravidelném plnění obchodních smluv (reklamace, urgence, upomínka) - s jistotou zpracovává evidenční skladní tiskopisy	**Písemnosti** - poptávka - nabídka - objednávka - dodací list - faktura

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
pro praxi - zná základy obchodní korespondence - využívá poznatků při zpracování samostatné odborné práce - pracuje s elektronickými formuláři - při tvorbě textu využívá možnosti práce s AI	- reklamace - urgence - upomínka - skladní karta - příjemka - výdejka
- zpracuje pracovní smlouvu se všemi potřebnými náležitostmi - vyjadřuje se přiměřeně k účelu jednání v písemné formě	**Personální písemnosti** - pracovní smlouva
- zvládá bezhotovostní agendu a účtovací styk s právnickými i fyzickými osobami - zpracovává písemný styk na předepsaných tiskopisech ve styku s peněžními ústavy a poštou - pracuje s elektronickými formuláři - využívá zásad stanovených platnou normou ČSN	**Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou** - příkaz k úhradě, inkasu, hromadný příkaz k úhradě, trvalý příkaz - pokladní složenka, poštovní poukázka, výběrní lístek - psaní kalendářních dat - psaní časových údajů - spojení čísel se slovy v písemné komunikaci **Písemnosti** - plná moc - potvrzenka

5.17 Odborný výcvik

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Odborný výcvik
Celkový počet hodin:	1600 hodin
Rozvržení do ročníků:	I. r 480 hod II. r 560 hod III. r 560 hod
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Předmět odborný výcvik připravuje žáky pro funkce obchodně provozních gastronomických služeb pro všechna zařízení uzavřeného nebo otevřeného stravovacího systému. Seznamuje s příslušnými předpisy na ochranu jejich zdraví a život při každém novém pracovním úkonu nebo na novém pracovišti. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování, profesního vystupování, estetickému cítění a k vztahu k životnímu prostředí.

Nedílnou součástí je vedení žáků k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů, uplatňování teoretických vědomostí při řešení praktických problémů, aby učení nebylo pouze verbální, ale systematicky zaměřené na praktické činnosti. Klade se důraz na to, aby se žáci naučili sami vzdělávat, měli potřebu sledovat vývoj ve svém oboru a cílevědomě pečovat o svůj odborný růst.

Odborný výcvik je integrujícím předmětem odborné složky vzdělávání. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu.

Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Na odborném výcviku žáci získávání první odborné zkušenosti.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vybrali vhodné suroviny pro příslušný technologický postup,
- vybrali vhodné strojní zařízení pro příslušnou fázi technologického postupu,
- řešili odborné technologické problémy a problémové situace,
- ovládali dovednosti a různé techniky obsluhy,
- sledovali nové trendy v problematice stravování a stolničení,
- uplatňovali pravidla multikulturního soužití ve svém občanském i profesním životě,
- rozvíjeli své estetické cítění,
- uplatňovali estetická hlediska při přípravě prostor odbytového střediska,
- navrhovali výzdobu podle vlastní představivosti,
- posoudili vhodnost použití dekorativních prvků v rámci různých příležitostí,
- dekorovali stoly čistě, vkusně a barevně sladěné,
- uplatňovali kreativitu při řešení zadaných úloh,
- v praxi aplikovali zásady týmové práce,
- nalézali řešení, následně ho prakticky provedli a zejména dokončili,
- plánovali úkoly a postupy, při práci vyjádřili svůj názor a vhodnou formou jej obhájili,
- dodržovali bezpečnostní a hygienická pravidla,
- zdokonalovali se v psychomotorických činnostech, vytvářeli si dynamické stereotypy při praktických činnostech,
- při práci dodržovali ergonomická pravidla,
- udržovali zdravý životní styl opírající se o zásady moderní výživy,
- efektivně a bezpečně využívali digitální technologie, pracovali s digitálními daty, přijímali a využívali nové technologie na plánování receptů,
- nahrávali a editovali videa, která demonstrují jednotlivé kroky pečení,

- vytvářeli vlastní videonávody,
- pomocí digitálních grafických programů tvořili etikety pro cukrářské výrobky,
- používali digitální nástroje (teploměry, časovače) k zajištění přesnosti kvality pečení,
- propagovali své výrobky na sociálních médiích, spravovali webové stránky nebo blogy zaměřené na cukrářskou činnost,
- pro oblast prezentace vlastní výroby používali dostupné online nástroje pro grafický design, jako jsou například programy Canva nebo Adobe Spark.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

Předmět je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, jimiž by měl být žák vybaven po zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Společně s ostatními odbornými předměty směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili odpovídající předpoklady jak pro uplatnění v praxi, tak pro další celoživotní vzdělávání.

Komunikativní kompetence:
V odborném výcviku se rozvíjí zejména dovednost žáků vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně situaci, zpracovat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním text; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování; dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování; vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci s hostem, se spolupracovníky, s nadřízeným (ve školním prostředí pak například při prezentaci své práce před spolužáky).

Personální kompetence:
V odborném výcviku je cílem zejména zdokonalovat u žáků vlastním učením výkonnost, profesní dovednosti, schopnost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních, dovednost řešit problémy a problémové situace, zejména identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhovat řešení optimální v daném kontextu, stanovovat a dodržovat efektivní postupy při plnění úkolů.

Sociální kompetence:
Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem, respektovat a ctít tradice a zvyky příslušníků jiných národů a národností v oblasti stravování a stolování. Žáci mají odpovědný přístup nejen ke svému zdraví, ale i ke zdraví svých spoluobčanů, dodržují hygienické normy, V sestavování jídelních lístků a slavnostních menu uplatňují zásady správné výživy, neboť si uvědomují dopad nesprávných stravovacích návyků a různých typů závislostí na zdraví občanů.

Kompetence k řešení problémů:
Žáci řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Digitální kompetence:
Žáci jsou vedeni k samostatnému využívání dostupných digitálních zařízení a aplikací pro získávání informací, komunikaci a prezentaci vlastní práce.

Matematické kompetence:
Žáci správně používají a převádějí jednotky, aplikují matematické vědomosti a dovednosti při řešení pracovních úkolů a problémů (provádějí různé hospodářské výpočty, normují, kalkulují ceny, provádějí vyúčtování, provádějí reálný odhad množství surovin a potravin).

Kompetence k pracovnímu uplatnění:
Absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, aktivně se rozhodují o svém pracovním uplatnění, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou aktuálně zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi

a řešení. Žáci hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní. Celkové pojetí výuky zafixuje v žácích názor, že podmínkou kvalitního života v demokratické společnosti je odpovědné jednání, dodržování zákonů a morálních principů. Důraz je kladen na osvojení si zdravého životního stylu žáků, na schopnost kritického posouzení kladů a záporů nových trendů ve výživě, se kterými je veřejnost seznamována v masových médiích. Žáci jsou vedeni k tomu, aby se nenechali manipulovat reklamou, mediálním obrazem úspěšného jedince (např. světem modelingu), přemýšleli o předkládaných skutečnostech a tvořili si vlastní úsudek. V osobním vystupování uplatňují slušnost, zdvořilost, takt, sebeovládání a toleranci.

V oblasti Člověk a životní prostředí je cílem vést žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život. Žáci se učí efektivně a hospodárně využívat surovinových a energetických zdrojů a nakládat s odpady šetrně k životnímu prostředí. V oblasti Člověk a životní prostředí je kladen důraz na to, aby žáci dbali nejen o své zdraví, ale dodržováním stanovených technologií i o zdraví svých spoluobčanů, snažili se chránit životní prostředí a zachovávat je pro budoucí generace. Environmentální problematika se na pracovištích odborného výcviku odráží například v hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti, v manipulaci s vratnými obaly, s nevratnými obaly a jejich likvidací bez ohrožení životního prostředí prostřednictvím třídění odpadu a možné recyklace. Při sanitaci pracovišť odborného výcviku se používají čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné.

V oblasti Člověk a svět práce je hlavním cílem vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Zadávání samostatných úkolů a řešení problémových situací vedou žáky k používání různých metod myšlení a rozvíjejí samostatnost a logičnost myšlení. To u nich dále vytváří osobní a odborné předpoklady pro úspěšné řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů a pro uplatnění se na trhu práce. Žáci jsou vedeni k celoživotnímu vzdělávání a trvalému získávání nových poznatků z oblasti technologií používaných v gastronomii tak, aby obstáli v konkurenci trhu zaváděním moderních výživových trendů do praxe.

Oblast Člověk a digitální svět je začleňována zapojením digitálních technologií, prostředků a nástrojů do výuky. Žák aktivně používá aplikační programové vybavení, vyhledává informace ve webovém prostředí pro praktické řešení a rozhodování a používá progresivní digitální technologie.

Realizace mezipředmětových vztahů

Při výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy zejména k předmětům potraviny a výživa, stolničení, základy písemné korespondence a odborný výcvik, dále pak k předmětům český jazyk, cizí jazyk a další cizí jazyk (odborná terminologie, receptury, technologické postupy), základy společenských věd, matematika, chemie, biologie a ekologie, ekonomika.

Metody výuky

Odborný výcvik je integrujícím předmětem, žáci jsou zde vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech, k aplikaci vědomostí v praktických činnostech. Z klasických vyučovacích metod používají učitelé odborného výcviku metody výkladu s vysvětlením, motivačního rozhovoru, praktického předvedení s vysvětlením.

Volba metod a postupů v odborném výcviku zohledňuje hledisko přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka, jeho psychickým možnostem (počitky, vnímání, představy, paměť, myšlení, řeč, vůle, cit, pozornost, dovednost a zájem).

Výuka v odborném výcviku vede k vytváření odborných profesních dovedností, dynamických stereotypů, návyků a postojů. K tomu slouží metoda cvičení. Jsou využívány různé formy instruktáže (individuální, skupinová, úvodní, doplňková, závěrečná).

Cílem je propojit efektivní frontální výuku se skupinovou a individuální výukou s cílem naučit žáky řešit problémy a týmově pracovat tak, aby byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Při doplňování učiva o nové poznatky jsou využívána odborná periodika a internet, případně získávání nových poznatků v rámci potravinářského veletrhu Salima a Gastro. Nedílnou součástí odborného

výcviku je příprava žáků na soutěže odborných dovedností a organizace různých kurzů pro rozšíření dovedností o specifické odborné činnosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Učitel odborného výcviku zhodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, uvědomělý vztah k získávání dovedností a k pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností. Součástí hodnocení je schopnost dodržovat platná bezpečnostní a hygienická pravidla. Využívá se i metody sebehodnocení, kolektivního hodnocení, veřejné prezentace.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 1. ročník 480 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
	Vzdělávací okruh Kuchař
	Seznámení žáků s tematickým plánem učiva - jednotlivé tematické celky - cíle učiva - aplikování získaných vědomostí do praxe - práva a povinnosti žáků - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik a úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární prevence** - pracovně právní problematika BOZP (Poučení o bezpečné obsluze výrobních zařízení bude prostupovat všemi tematickými celky vyučovanými v rámci odborného výcviku.)
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCAP - alimentární nákazy
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce při odborném výcviku - hospodárně nakládá se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup	**Příprava a předběžná úprava potravin** - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - česká a regionální kuchyně
- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho	**Výrobní středisko**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	- teplá kuchyně, studená kuchyně - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska - inventář: použití, ukládání, sanitace - druhy skladů a jejich využití
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - při práci hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí předběžnou úpravu před tepelným zpracováním, postup prací s ohledem na ztráty biologické a materiálové - ovládá způsoby předběžných úprav a přípravy surovin - dodržuje hygienické předpisy HACCAP - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	**Předběžná příprava surovin** - nácvik činností spojených s přípravou surovin na zpracování (měření, vážení) - předběžná příprava při zpracovávání potravin: suchá, mokrá cesta - základní technika kuchařských dovedností
- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	**Základní druhy surovin** - rozdělení, složení, předběžná příprava a použití jednotlivých surovin • jatečná masa • ryby • drůbež • zvěřina • zelenina • obilniny • tuky • vejce • mléko
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - dodržuje dávkování surovin a hotových pokrmů - dodržuje technologickou disciplínu, důsledně chrání spotřebitele před poškozením	**Základy normování teplé i studené kuchyně** - práce s odbornou literaturou - hmotnost porcí – přílohy, saláty, kompoty
- využívá kalorických a biologických hodnot surovin - dodržuje zásady jednotlivých technologií, - prokazuje technologickou kázeň - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a zná jejich využití	**Základní tepelné úpravy – tepelné zpracování potravin** - vaření: způsoby, zásady - dušení: druhy základů, zahušťování - pečení: způsoby, trouba, rošt, rožeň, pánev - smažení – způsoby, obaly
- zná význam polévek ve výživě a zařazení na jídelním lístku - posoudí biologickou i energetickou hodnotu polévek - zná a rozlišuje druhy vývarů podle použitých potravin - rozlišuje bílé polévky podle způsobu zahuštění a konečné úpravy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů polévek - zná význam přesnídávkových polévek, jejich charakteristiku a podávání	**Příprava polévek** - hnědé polévky • příprava vývarů, druhy, zesilování vývarů, čištění vývarů, ochucování vývarů • zavářky, druhy • vložky – rozdělení: vařené, pečené, smažené, syrové - bílé polévky • zahuštěné jíškou: druhy, zjemňování, ochucování • šlemové: krupice, kroupy,

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	vločky, rýže • kašovité: základní potravina – rýže, luštěniny, zelenina • smetanové: příprava, zjemňování - přesnídávkové - zvláštní – speciální
- zná význam a použití omáček - zná rozdělení omáček podle teploty, barvy, dělení: hrubé – jemné - zná použití základních druhů omáček - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů omáček - dokáže zvolit vhodné přílohy - zná použití a přípravu studených omáček	**Příprava omáček** - příprava základu – druhy - příprava základních omáček hrubých: • bílé – bešamel, veloute • hnědé – španělská, demiglace - příprava omáček jemných bílých - příprava omáček krajových, národních (k vařenému hovězímu masu) - příprava studených omáček • z majonézy, z octa a oleje, zálivky, průmyslově vyráběné
- zná složení, výživné a biologické hodnoty brambor, zeleniny, luštěnin, rýže a obilovin - volí takové předběžné úpravy, aby biologické ztráty byly co nejmenší - orientuje se v základních tepelných úpravách s ohledem na biologické ztráty - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů příloh	**Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátů** - z brambor vařených • oloupaných • ve slupce • smažených • opékaných - z brambor pečených - z polotovarů - z obilovin (mouky) - z rýže - z luštěnin - ze zeleniny: syrové, vařené, dušené
- zná vysokou energetickou hodnotu moučných pokrmů – důležité při uplatňování racionální výživy a dietních pokrmů - dbá na jakost a vlastnosti potravin, které používáme k výrobě těst - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - zná mechanické změny a způsoby při výrobě a zpracování těst - ovládá tepelné úpravy těst a dokončování výrobků před expedicí	**Příprava moučných a bezmasých pokrmů teplé i studené kuchyně** - z těstovin - z bramborového těsta - z kynutého těsta – vařené, pečené, smažené, opékané - z litého těsta - z pálené hmoty - z tvarohového těsta
	Vzdělávací okruh Číšník
- ovládá zásady společenského chování a aplikuje ho při výkonu povolání - zná druhy inventáře na úseku výroby a odbytu - v praxi používá základní pravidla obsluhy - zná gastronomická pravidla a aplikuje je v obsluze - ovládá způsoby a uplatňuje různé systémy obsluhy	**Odbytové středisko** - společenské chování a vystupování obsluhy, komunikace ve službách - inventář na úseku obsluhy - základní pravidla obsluhy - gastronomická pravidla - způsoby obsluhy - systémy obsluhy

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu včetně evidence zásob - ovládá organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku věnuje pozornost estetice	**Odbytové středisko** - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení zařízení úseku obsluhy - estetika provozovny
- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev	**Komunikace ve službách** - osobnost, vzhled, společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů, národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace - práce s připomínkami hostů a recenzemi
- rozlišuje malý a velký stolní inventář - ovládá přípravné a úklidové práce před zahájením a ukončení provozu - pečuje o svůj zevnějšek - zajišťuje odbyt výrobků a služeb, volí vhodné formy odbytu - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - vysvětlí odborný servis pokrmů a nápojů - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje - správně ošetřuje inventář - používá gastronomická pravidla při sestavování jídelního a nápojového lístku; využívá správné grafické, jazykové a estetické úpravy - zná způsoby vyúčtování s hostem - vysvětlí vyúčtování tržeb - třídí odpad	**Nácvik pracovních činností v odbytovém středisku – základní pravidla obsluhy** - základní povinnosti obsluhujících - základní inventář obsluhujícího, jeho používání a ošetřování - společenské chování - technika jednoduché obsluhy - nácvik zručnosti při nošení podnosů a táců - podávání studených i teplých nealkoholických a alkoholických nápojů - nošení talířů – dvoutalířový, třítalířový způsob - nošení polévkových talířů a šálků - odnášení upotřebeného inventáře - podávání snídaní, přesnídávek a svačin, obědů a večeří, obsluha skupin - nácvik práce s pokladnou - práce po skončení provozu
- zná základní zásady zdravé výživy - klade důraz na zdravý životní styl - ovládá základní gastronomická pravidla - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestaví jídelní a nápojový lístek dle gastronomických pravidel - sestaví jednoduché restaurační menu - ovládá dělení jídelních lístků a jejich charakteristiky	**Gastronomická pravidla, sestavování jídelních a nápojových lístků, menu** - zásady zdravé výživy a gastronomická pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístků - jídelní a nápojové lístky - jednoduchá restaurační menu
- prakticky ovládá jednoduchou a složitou obsluhu - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - popíše úlohu jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku - charakterizuje různé způsoby obsluhy - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty v cizím jazyce - respektuje národní mentalitu a zvyklosti - uplatňuje estetiku při formování prostředí	**Způsoby obsluhy, formy prodeje** - restaurační způsob obsluhy – jednoduchá, složitá obsluha - kavárenský, barový způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy **Jednoduchá obsluha** - příprava pracoviště - podávání snídaní

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - zná vhodnou návaznost pokrmů a nápojů - charakterizuje vyšší formu složité obsluhy, zná zásady a postupy	- podávání přesnídávek - podávání obědů - podávání večeří - podávání teplých a studených nápojů
- rozlišuje různé druhy systému obsluhy - pojmenuje rozdíly v systémech obsluhy - popíše přednosti jednotlivých druhů systému	**Systémy obsluhy** - systém vrchního číšníka - rajonový systém obsluhy - francouzský systém obsluhy - skupinový systém obsluhy - kavárenský systém obsluhy - barový systém obsluhy - rautový systém obsluhy - etážový systém obsluhy

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 2. ročník 560 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	Vzdělávací okruh Kuchař:
	Seznámení žáků s tematickým plánem učiva
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik a úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti, zajistí první pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární prevence.** - pracovně právní problematika BOZP (Poučení o bezpečné obsluze výrobních zařízení bude prostupovat všemi tematickými celky vyučovanými v rámci odborného výcviku.)
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCAP - alimentární nákazy
- uplatňuje požadavky na hygienu jak v gastronomii, tak i hygienu osobní - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné přípravy a úpravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a zná jejich využití - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**Příprava a předběžná úprava potravin** **Tepelné úpravy pokrmů** - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů včetně výrobků pro rautové akce (studená kuchyň) - znalost alergenů - technologické postupy - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - česká a regionální kuchyně - mezinárodní kuchyně - povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání správného inventáře při přípravě pokrmů - péče o potraviny

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- dodržování čistoty během provozu
- předvede dělení hovězího masa a předběžnou úpravu - vysvětlí způsoby tepelné úpravy jednotlivých částí - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - zná význam drobů na jídelním lístku a jejich biologickou hodnotu - zná použití drobů jako samostatných jídel nebo jako chuťových doplňků - zná předběžné a tepelné úpravy drobů - ovládá dekoraci a zdobení rautových výrobků na mísy u všech druhů mas	**Nácvik přípravy pokrmů z hovězího masa** - dělení a použití jednotlivých částí - předběžná úprava: • krájení a dělení na porce • naklepávání, protýkání, plnění - tepelné úpravy: • vaření – způsoby, vhodné části masa • dušení – plátky, kostky, závitky, rolády, v celku, kapsy, druhy základů • pečení – vhodné části, způsoby pečení - tradiční recepty – způsoby úprav - rozdělení vnitřností, použití, předběžná úprava, příprava - příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná charakteristické vlastnosti telecího masa a jeho význam ve výživě - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých částí masa - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	**Nácvik přípravy pokrmů z telecího masa** - rozdělení, použití a porcování masa - tepelné úpravy: vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení - úprava telecích vnitřností – druhy, tepelná úprava - příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná význam, vlastnosti a dělení vepřového masa, předběžnou úpravu a druhy tepelných úprav - zná speciální výrobky, dokáže popsat jejich výrobu, použité suroviny a koření - ovládání technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - zná význam uzeného masa, vhodné části, tepelné zpracování	**Nácvik přípravy pokrmů z vepřového masa** - dělení a použití jednotlivých částí - předběžná úprava: • krájení a dělení na porce • naklepávání, protýkání, plnění - tepelné úpravy: • vaření – vhodné části, podávání • dušení – vhodné části, druhy • základů • pečení – vhodné části, příprava

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	masa před pečením • smažení – vhodné části, příprava před tepelnou úpravou, druhy obalů - speciální výrobky – vepřové hody, domácí zabíjačka - uzené maso, slanina - vhodné části, použití - příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná význam skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa ve výživě, předběžné úpravy a tepelné zpracování - zná aromatické doplňky používané při úpravě skopového masa a vysvětlí jejich použití - zná technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - vysvětlí důvod nahřívání inventáře při expedici	**Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa** - dělení – použití jednotlivých částí, porcování - tepelné úpravy • vaření – použité části, vývary • dušení – základy, koření • pečení • anglický způsob, rošt, rožeň • smažení – vhodné obaly • zadělávání - úprava vnitřností - příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná význam rybího masa ve výživě, jeho složení a biologickou hodnotu - popíše předběžnou úpravu ryb - ovládá technologické a tepelné zpracování přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	**Příprava pokrmů z ryb a mořských plodů** - druhy ryb – základní rozdělení - složení rybího masa - předběžná úprava - tepelné úpravy • vaření (rybí várka), doplňky k vařenému rybímu masu • dušení – porcování, marinování • grilování – opékání • gratinování • pečení • smažení, druhy obalů - korýši, měkkýši, obojživelníci – příprava - příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná rozdělení zvěřiny, význam ve výživě, specifické vlastnosti, předběžnou úpravu a tepelné zpracování - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - ovládá dekoraci a zdobení rautových výrobků na mísy	**Příprava pokrmů ze zvěřiny** - rozdělení zvěřiny - složení masa – význam ve výživě - předběžná příprava - tepelné úpravy • vaření – vývary, způsob přípravy, • dušení – druhy základů, koření, doplňky • pečení – příprava šťávy - úpravy vnitřností

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná význam a biologickou hodnotu drůbežího masa, rozdělení drůbeže, předběžnou úpravu a tepelné úpravy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - ovládá dekoraci a zdobení rautových výrobků na mísy	**Příprava pokrmů z drůbeže** - rozdělení drůbeže - předběžná úprava • vykosťování porcování • drezírování – význam, postup nadívání – druhy nádivek - tepelné úpravy • vaření – použití • dušení – závitky, rolády • pečení – vhodné části • smažení – druhy obalů - úpravy vnitřností – druhy, tepelné úpravy - uzení – význam, využití, podávání - příprava výrobků pro studenou kuchyň - úprava na rautové akce
- zná význam, přednosti, biologickou hodnotu, lehkou stravitelnost, tvarování a tepelné úpravy - dodržuje hygienické zásady – čerstvost, zpracování - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - ovládá dekoraci a zdobení rautových výrobků na mísy	**Příprava pokrmů z mletých mas** - druhy mletých mas – kombinace, poměr - přísady - tvarování - tepelné úpravy - příprava výrobků pro studenou kuchyň, úprava na rautové akce
	Vzdělávací okruh Číšník:
- rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet jejich konfliktům - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	**Komunikace ve službách** - osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů - národní prostředí a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje
- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - dbá na jméno firmy - vybere vhodný propagační nástroj pro podporu prodeje určitého produktu - uvede základní portfolio marketingových nástrojů - volí a používá základní marketingové nástroje	**Marketing** - produkt - propagace – reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - estetika provozovny - online komunikace, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí
- samostatně sestavuje a ovládá pravidla pro sestavování	**Pravidla pro sestavování složitých**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
složitých menu - zvládá sestavování menu dle požadavku hosta - vhodně graficky zpracuje menu - sestaví menu pro různé příležitosti	**menu** - hlavní zásady pro sestavování složitého menu - sled chodů, kombinace jídel a nápojů dle gastronomických pravidel - příklady menu s ohledem na požadavky zákazníka
- zná jednotlivé druhy nápojů - ovládá servis nápojů s použitím správného inventáře - zná složení a výrobu jednotlivých nápojů - má základní znalosti o nápojích domácích i světových - ovládá práci someliéra - má znalosti o teplotách a skladování nápojů - čepuje pivo - dodržuje hygienické předpisy při skladování a prodeji nápojů	**Servis alkoholických a nealkoholických nápojů** - rozdělení nápojů - charakteristika nápojů - servis, vhodný inventář - skladování a ošetřování nápojů - pivní hospodářství - vinotéka - skladování ostatních nápojů - narážení, ošetřování a čepování piva - podávání nápojů v láhvích, džbánech, karafách …
- rozpozná druhy kaváren, jejich charakteristické rysy - zná sortiment nabízených pokrmů a nápojů - sestavuje kavárenské jídelní a nápojové lístky - ovládá kavárenský způsob obsluhy	**Kavárny** - druhy kaváren - kavárenský jídelní a nápojový lístek - kavárenský způsob obsluhy - sortiment
- rozpozná druhy vináren - zná gastronomická pravidla při nabídce vína a pokrmů - ovládá základní pravidla obsluhy ve vinárnách - má znalosti o prodávaném sortimentu - má znalosti o formě skladování a teplotách vín	**Vinárny** - druhy vináren - vinárenský jídelní a nápojový lístek - nabídky vín a ostatních nápojů - obsluha ve vinárně
- rozpozná společensko-zábavná střediska - charakterizuje jednotlivá zařízení - zná sortiment nabízených pokrmů a nápojů - rozpozná nevhodné a rizikové chování, předchází mu a řeší následky takového chování	**Společensko-zábavná střediska** - druhy společensko-zábavných středisek - charakteristiky jednotlivých středisek
- ovládá práci u stolu hosta vyšší formou obsluhy - připravuje dresinky, jídlo, nápoje u stolu hosta - flambuje - dranžíruje - připravuje dezerty u stolu hosta - dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti	**Složitá obsluha – vyšší forma** - práce u stolu hosta - příprava dresinků, míchání salátů - příprava pokrmů před hostem - flambování - dranžírování - příprava dezertů, nápojů u stolu hosta

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání – 3. ročník 560 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	Vzdělávací okruh Kuchař:
	Seznámení žáků s tematickým plánem učiva

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik a úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti, zajistí první pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární prevence** - pracovně právní problematika BOZP (Poučení o bezpečné obsluze výrobních zařízení bude prostupovat všemi tematickými celky vyučovanými v rámci odborného výcviku.)
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCAP - alimentární nákazy
- pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy - vysvětlí podstatu různých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - vysvětlí úlohu dietního stravování, zná typy léčebných diet - objasní podstatu racionální výživy - vysvětlí princip trávení a vstřebávání potravin - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	**Tepelné úpravy pokrmů** - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů, podle jednotlivých druhů - kulinářské techniky a postupy - nové trendy při přípravě pokrmů - technologické postupy při přípravě nápojů - dietní stravování - diferenciace ve výživě
- zná význam jídel na objednávku, jejich přednosti, vhodné druhy a části mas - samostatně zvládne dochucování, volí vhodné doplňky, zdobení, plnění a vhodné tepelné úpravy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - dbá na naprostou čerstvost, prvotřídní jakost a nezávadnost použitých potravin - ví, které potraviny tepelně opracováváme - správně uchovává hotové výrobky	**Nácvik přípravy pokrmů na objednávku** - vhodné druhy a části mas - technika přípravy – anglický způsob, pánev, rošt, kontaktní gril, lávové kameny, alobal, papilota, gratinování - příprava šťávy - příprava vhodných příloh, obloh, doplňků - vhodné druhy omáček – teplé, studené - dokončování před hostem - výroba pokrmů pro cateringové akce
- zná druhy výrobků studené kuchyně a jejich podávání - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání - uvědomuje si rizika a náročnost studené kuchyně, dbá na naprostou čerstvost, prvotřídní jakost a nezávadnost použitých potravin	**Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně** - předkrmy a pokrmy studené kuchyně - jakost používaných potravin - druhy používaných potravin - majonézy, aspiky, ochucená másla, pěny, pomazánky, saláty - obložené chlebíčky, chuťovky - výrobky z jednotlivých druhů potravin (sýrů, uzenin, vajec apod.) - plněná zelenina, ovoce, vejce - složité saláty

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	- příprava paštik, galantiny, teriny - příprava studených mís - příprava rautových výrobků
- zná význam teplých předkrmů a jejich zařazení do menu, jídelních lístků a k různým příležitostem - zná tepelné úpravy, technologické postupy a servis	**Teplé předkrmy** - z vajec, sýrů, ovoce, zeleniny, hub - z jatečného masa, vnitřností - z ryb, mořských plodů, korýšů - z drůbeže - ze zvěřiny - speciální úpravy
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, zná jejich odlišnosti - charakterizuje používané suroviny, způsoby zpracování a podávání - zná přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických společenství podle jejich tradic a náboženství - ovládá technologické postupy přípravy typických národních a zahraničních pokrmů	**Příprava pokrmů zahraničních kuchyní – trendy moderní gastronomie** - německá kuchyně - francouzská kuchyně - italská kuchyně - balkánská kuchyně - maďarská kuchyně - asijská kuchyně - zámořská kuchyně
- ovládá postupy přípravy typických českých regionálních pokrmů	**Příprava pokrmů regionálních kuchyní – sestavování vlastních kalkulací** - hanácká – tradiční recepty - valašská - slezská
- zná energetickou a biologickou hodnotu různých druhů moučníků - zná rozdělení moučníků, rozliší a charakterizuje moučníky restaurační a cukrářské - zná jednotlivé druhy těst, technologické postupy, náplně a tepelné úpravy	**Příprava restauračních moučníků** - druhy těst, suroviny a technologické postupy - těsto lité, piškotové, listové, plundrové, pálená hmota, kynuté - tepelné úpravy - náplně a polevy
- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - zná energetické hodnoty a cíl, kterého chceme dietou dosáhnout - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje s recepturami pro přípravu dietních pokrmů - volí vhodnou přílohu - dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - popíše alergeny v jednotlivých pokrmech - zná zásady diferencované stravy - ovládá přípravu stravy racionální výživy	**Dietní jídla a méně obvyklé způsoby stravování – směry ve výživě** - dieta šetřící - dieta redukční - dieta diabetická - vegetariánská strava - makrobiotická strava - alergeny - diferencovaná strava - racionální výživa
- seznámí se s využitím gastronomických služeb v dopravních prostředcích - seznámí se s možnostmi příprav gastronomických služeb v přírodě	**Příprava pokrmů – zvláštní servis** - v dopravních prostředcích: sortiment, zvláštnost prostředí - příprava pokrmů v přírodě
- zpracovává si samostatnou odbornou práci k závěrečným zkouškám - samostatně zvládá zadané úkoly z oblasti výrobního střediska	**Opakování učiva k závěrečným zkouškám** - oblast kuchařské technologie

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	Vzdělávací okruh – číšník
- chová se profesionálně - ovládá administrativní techniku - ovládá administrativní práce - orientuje se v hotelové evidenci - použije nástroje na podporu prodeje - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem věcně, jazykově a formálně správně - ovládá gastronomické služby v hotelovém zařízení - aplikuje odborné dovednosti při obsluze v ubytovacích zařízeních - zná organizaci provozu hotelu - orientuje se v typologii hostů a zvládá diplomatický protokol - dodržuje diskrétnost a svým chováním zvládá a dále řeší vzniklé nepříjemné situace	**Ubytovací zařízení** - zařízení a vybavení hotelů - administrativní, technické a ostatní hotelové úseky - hotelový řád - ekonomika v hotelovém provozu - obsluha v ubytovacích zařízeních - zásady práce - obsluha v hotelové hale a open baru - room servis – etážová obsluha - hotelový jídelní a nápojový lístek
- zná zásady obsluhy v dopravních prostředcích	**Obsluha v dopravních prostředcích**
- charakterizuje jednotlivé druhy lihovin a míšených nápojů - ovládá servis nápojů jednoduchou i složitou obsluhou - používá vhodný inventář pro podávání lihovin a míšených nápojů - ovládá práci someliera	**Nápoje – lihoviny, míšené nápoje rozdělení, druhy, servis, vhodný inventář** - historie lihovin - význam a použití míšených nápojů - vybavení baru, inventář - základní postupy a práce barmana - suroviny na přípravu míšených nápojů
- rozlišuje druhy slavnostních hostin - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - přijme objednávku hostiny a sestaví dokumentaci - připraví slavnostní tabuli a provede celou slavnostní hostinu dle gastronomických pravidel - zná specifika a stravovací zvyklosti cizinců a respektuje je - zvládá techniku složité obsluhy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - ovládá způsoby vyúčtování s hostem a nakládání s tržbou - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - zná druhy a pravidla společenských setkání, jejich rozdíly - sestaví vhodné menu pro zvláštní akce	**Slavnostní hostiny** - druhy slavnostních hostin - banket - charakteristika - příprava místnosti, tvary tabulí, prostírání, výzdoba, zakládání inventáře, příprava příručních a servírovacích stolů, přilehlých místností a konečná kontrola přípravy - vypracování menu k různým příležitostem **Slavnostní obsluha** - organizace práce - slavnostní hostiny s nabídkovými stoly – raut - příprava studeného a teplého stolu - sortiment jídel - příprava nápojového stolu - sortiment nápojů - způsob obsluhy - práce po skončení hostiny - vyúčtování **Společenská setkání** - druhy společenských setkání - party, garden party, river party …

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
- ovládá profesionální přístup při jednání s hostem - zvládá organizaci v různých zařízeních hotelu - zná diplomatický protokol - zná personalistiku v gastronomických střediscích - používá vhodnou reklamu a propagaci - vyrovnává se s konkurencí - komunikuje on-line se zákazníkem	**Hotelový a restaurační management, péče o hosta** - organizace práce v hotelu - organizace při gastronomických akcích - diplomatický protokol - řízení jednotlivých úseků - propagace – reklama – konkurence - on-line komunikace se zákazníkem
- zpracovává si samostatnou odbornou práci k závěrečné zkoušce - samostatně zvládá zadané úkoly z oblasti odbytového střediska	**Opakování učiva a příprava k závěrečným zkouškám** - oblast odbytového střediska

5.18 Řízení motorových vozidel - nepovinný předmět

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Předmět:	Řízení motorových vozidel
Celkový počet hodin:	96 hodin
Rozvržení do ročníků:	žák si předmět zařadí do kteréhokoliv ročníku studia
Platnost od:	1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu

Obecným cílem předmětu je připravit žáky ke složení zkoušek pro získání řidičského oprávnění skupiny „B“, což předpokládá jednak naučit žáky předpisům o provozu na pozemních komunikacích, základům údržby a ovládání vozidla a teoretickým základům bezpečné jízdy, jednak absolvovat praktické jízdy motorovým vozidlem.

Učivo má za úkol:
- rozvíjet teoretické znalosti a zdokonalovat praktické dovednosti v řízení a ovládání motorového vozidla,
- vytvářet smysl pro zodpovědnost a svědomitost při řízení motorového vozidla,
- vytvářet smysl pro účelnost a využitelnost techniky,
- rozvíjet komunikativní a motorické schopnosti a dovednosti při řízení jednotlivých typů motorových vozidel.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- dovedli pracovat a reagovat na danou situaci samostatně,
- pracovali soustředěně,
- při studiu dopravní problematiky využívali dostupné digitální prostředky a aplikace,
- mysleli ekologicky a ekonomicky.

Předmět žáky připravuje ke složení zkoušky pro získání řidičského oprávnění skupiny „B“. Vlastní zkouška se provádí testem z předpisů o provozu na pozemních komunikacích a zdravotnické přípravy pomocí výpočetní techniky a praktickou jízdou za přítomnosti učitele autoškoly a zkušebního komisaře magistrátu.

Test obsahuje otázky:

- z pravidel provozu na pozemních komunikacích,
- z předpisu o podmínkách provozu vozidel na pozemních komunikacích,
- ze zdravotnické přípravy,
- z předpisů souvisejících s provozem na pozemních komunikacích, které jsou součástí výuky podle učebních osnov.

Zkouška prováděná pomocí výpočetní techniky je sestavována náhodným výběrem jednotlivých zkušebních otázek. Znění všech zkušebních otázek z předpisů o provozu na pozemních komunikacích a zdravotnické přípravy vydává ministerstvo ve Věstníku dopravy.

Na vykonání zkoušky se stanoví doba 30 minut. Žadateli o řidičské oprávnění, který doloží lékařským vyšetřením, že trpí poruchou dyslexie nebo dysgrafie, prodlouží zkušební komisař předepsanou dobu na dvojnásobek.

Počet otázek v testu, jejich bodové hodnocení, složení testu podle bodového hodnocení a minimální počet bodů nutný k získání jednotlivých skupin řidičského oprávnění stanoví prováděcí předpis.

Praktická zkouška se provádí praktickou jízdou po dobu nejméně 30 minut, kde žák předvede samostatně praktické dovednosti v ovládání vozidla a řešení dopravních situacích v městském a mimoměstském provozu.

Podmínkou pro zařazení žáka do nepovinného předmětu řízení motorových vozidel je:

- vyplněná žádost o řidičské oprávnění potvrzená lékařem a posudek o zdravotní způsobilosti k řízení motorových vozidel,
- uchazeč nemá uloženou sankci, která spočívá v zákazu řízení motorových vozidel,
- splňuje minimální věk 18 měsíců před dovršením věku pro danou skupinu (pro skupinu B 18 let).

Náklady spojené s praktickou částí výcviku hradí žák. Cena je stanovena vnitřní směrnicí ředitele školy. Správní poplatek za vykonání závěrečné zkoušky hradí žák.

V případě, že žák v rozsahu hodin praktické jízdy není dostatečně způsobilý k vykonání závěrečné zkoušky, má možnost po domluvě s vyučujícím rozšířit počet hodin za poplatek stanovený vnitřní směrnicí ředitele školy.

Řidičský průkaz skupiny B opravňuje k řízení motorových vozidel do celkové hmotnosti 3,5 tuny a maximálního počtu 8 pasažérů plus řidič (případně s přívěsem do 750 kg).

Dále opravňuje k řízení traktorů a samojízdných pracovních strojů o maximální přípustné hmotnosti do 3,5 tuny a motocyklů do objemu válců 125 cm^3 s automatickou převodovkou.

Realizace rozvoje klíčových kompetencí

- člověk a životní prostředí – vědomí šetrnosti k životnímu prostředí při jakékoli manipulaci s vozidlem, likvidace a recyklace vozidel,
- člověk a svět práce – získáním řidičského oprávnění nabývá žák dalších profesních kompetencí,
- informační a komunikační technologie – příprava i zkoušení systémem PC.

Začleňování průřezových témat

Během výuky předmětu jsou zařazována průřezová témata. V oblasti Občan v demokratické společnosti jsou žáci vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. Učí se jednat s lidmi a hledat kompromisy. V oblasti Člověk a životní prostředí je kladen důraz na to, aby žáci dbali na své zdraví, dobré životní prostředí a snažili se je chránit a zachovávat pro budoucí generace.

V oblasti Člověk a svět práce je základem práce s informacemi, vyhledávání a jejich vyhodnocování (například při volbě řešení pracovního problému), žák se připravuje na vlastní pracovní uplatnění na trhu práce. V oblasti Člověk a digitální svět žák aktivně používá aplikační programové vybavení, vyhledává informace na internetu pro praktické řešení a rozhodování a používá progresivních komunikačních technologií.

Realizace mezipředmětových vztahů

Pro zvýšení účinnosti výchovně vzdělávacího procesu využívá předmět mezipředmětové vztahy zejména s vyučovacími předměty informační a komunikační technologie, fyzika, chemie, biologie a ekologie, základy společenských věd a tělesná výchova.

Metody výuky

Výuka je rozdělena na výuku teoretickou a praktickou. Teoretická část využívá v první fázi informačně receptivní metodu ve formě výkladu a demonstrace s využitím dataprojektoru. V následné druhé fázi je využito reproduktivní metody ve formě psaní testů a ústního popisu. Tematické celky jsou doplněny příklady z praxe.

Praktická výuka bude probíhat formou praktických činností, jako je praktická údržba, zdravotnická příprava a praktická jízda. Při výuce budou využívány funkční modely vozidel ve středisku Jirkov a Chomutov.

Výuka zdravotní přípravy proběhne v teoretické části formou výkladu za použití audiovizuální techniky, v praktické části za použití modelů a pomůcek schválených pro výuku první pomoci.

Výuka praktické údržby se provádí na výcvikovém vozidle a také:

- na modelu palivové, elektrické, brzdové, chladicí a mazací soustavy automobilu,
- na modelu zážehového a vznětového motoru,
- na modelu převodovky a spojky, nebo
- na modelu jednotlivých částí automobilu se zachovanými funkčními vlastnostmi.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žák bude hodnocen ze znalostí obsahově shodných se závěrečnou zkouškou z odborné způsobilosti v autoškole:
- znalosti zákonů a pravidel pro provoz vozidel na pozemních komunikacích a zdravotnické přípravy formou schválených zkušebních testů.
-

Zásady hodnocení za pololetí:
- 4 x písemný test,
- 1 x ústní zkoušení,
- 10 x test MV ČR na PC.

Minimální počet známek pro klasifikaci: 2 písemné testy a 5 testů na PC.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Vyhláška Ministerstva dopravy a spojů ČR č. 470 ze dne 12. prosince 2000, kterou se provádí zákon č. 247/2000 Sb., o získávání a zdokonalování odborné způsobilosti k řízení motorových vozidel a o změnách některých zákonů, stanovuje minimální rozsah **hodin v předmětech výuky a výcviku:**

Teoretická výuka					
Výuka předpisů o provozu vozidla	Výuka o ovládání a údržbě vozidla	Výuka teorie zásad bezpečné jízdy	Výuka zdravotnické přípravy	Opakování a přezkoušení	Celkem teoretická výuka
18	**2**	**10**	**2**	**4**	**36**
Praktická výuka					
Praktická jízda	Praktická údržba		Praktická zdravotnická příprava		Celkem praktická výuka
28	**2**		**4**		**34**

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	**Obsah vzdělávání**
	Řízení motorových vozidel **Řidičské oprávnění skupiny „B“** - praktický výcvik v řízení a ovládání motorového vozidla
- ovládá předpisy o provozu na pozemních komunikacích, zákon č. 361/2000 Sb. - zvládne teoretickou přípravu z ovládání a údržby vozidla - zná občanskoprávní a trestněprávní odpovědnost řidiče, rozsah a podmínky pojištění odpovědnosti za škody způsobené provozem motorových vozidel	**Výuka předpisů o provozu na pozemních komunikacích** - předpisy o provozu na pozemních komunikacích - řešení dopravních situací - předpisy související s provozem na pozemních komunikacích v rozsahu pro příslušnou skupinu nebo podskupinu řidičského oprávnění - předpisy o řidičských oprávněních a řidičských průkazech - doklady potřebné při provozu vozidla podle

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	příslušné skupiny nebo podskupiny řidičského oprávnění - občanskoprávní a trestněprávní odpovědnost řidiče, rozsah a podmínky pojištění odpovědnosti za škody způsobené provozem motorových vozidel.
- zná základní soustavy vozidla a jejich používání, používá ovládající ústrojí, provádí preventivní údržbu vozidla a jednoduché opravy	**Ovládání a údržba vozidla** - všeobecný popis a sestava vozidla příslušné kategorie - popis základních soustav vozidla, jejich charakteristika, účel, činnost a základní údržba, zásady jejich správného používání - ovládací ústrojí vozidla, ovladače a sdělovače, jejich umístění a označení - základní provozní údaje vozidla - zásady preventivní údržby vozidla a její význam pro bezpečnost a hospodárnost provozu a ochranu životního prostředí - postup při provádění základní údržby a jednoduchých oprav vozidla - nejrozšířenější závady a poruchy vyskytující se na vozidle a základní postupy při jejich zjišťování - v případě, že se jedná o výuku u osoby tělesně postižené, která bude řídit vozidlo konstrukčně přizpůsobené jejímu zdravotnímu stavu, provádí se výuka o ovládání a údržbě vozidla o vozidlu konstrukčně přizpůsobeném zdravotnímu stavu tělesně postižené osoby
- dodržuje základní pravidla v bezpečnosti provozu na pozemních komunikacích - dodržuje předpisy na pozemních komunikacích, dbá na ostražitost vůči ostatním uživatelům pozemních komunikací - pečuje o technický stav vozidla z hlediska bezpečnosti a jeho používání s ohledem na životní prostředí - má dostatečné řidičské dovednosti při rozjetí vozidla, řazení a používání brzd - přizpůsobuje jízdu různým povětrnostním a klimatickým podmínkám, denní a noční době a počasí - nepodceňuje rozbor příčin dopravních nehod, dodržuje požadavky na bezpečnou jízdu jak vůči sobě, tak i přepravovaným osobám	**Teorie řízení a zásad bezpečné jízdy** - činitelé ovlivňující bezpečnost provozu na pozemních komunikacích - vliv alkoholu, drog, léčiv, stavu mysli a únavy na chování řidiče - právní úpravy doby jízdy a doby odpočinku - problematika vzájemných vztahů jednotlivých účastníků provozu na pozemních komunikacích (dopravní etika) - specifická rizika plynoucí z nedostatku zkušeností ostatních účastníků provozu na pozemních komunikacích a nejzranitelnějších kategorií uživatelů pozemních komunikací, jako jsou děti, chodci, cyklisté a osoby těžce zdravotně postižené, a specifická rizika plynoucí z reakcí tělesně postižených řidičů, kteří řídí vozidla konstrukčně přizpůsobená jejich postižení - vliv technického stavu vozidla na bezpečnost jízdy - pravidla týkající se používání vozidel s ohledem na životní prostředí - základní fyzikální podmínky jízdy vozidla - základní postupy řidičských dovedností při rozjetí vozidla, řazení rychlostních stupňů, používání brzd, zastavování

Výsledky vzdělávání a kompetence žáka	Obsah vzdělávání
	a couvání - nejdůležitější zásady týkající se sledování bezpečné vzdálenosti mezi vozidly, přilnavosti pneumatik a brzdné dráhy v závislosti na povětrnostních podmínkách - jízda s přívěsem, vlečení vozidel - uložení a přeprava nákladu - rizikové faktory jízdy automobilu v různých situacích, za různých povětrnostních a klimatických podmínek, vliv změny počasí, denní a noční doby - charakteristiky různých typů komunikací a řešení krizových situací - doby vnímání, posuzování, rozhodování a reakce, zásady předvídavosti, rozpoznání a řešení kritických situací - rozbor příčin dopravních nehod - zařízení pro bezpečnost vozidel, zejména používání bezpečnostních pásů a zádržných systémů, faktory aktivní a pasivní bezpečnosti vztahující se k vozidlu a přepravovaným osobám - jízda s vozidlem vybaveným elektronickými řídicími systémy k ovládání vozidla - seznámení s integrovaným záchranným systémem - seznámení se zásadami potřebnými pro čtení v silniční mapě
- zná integrovaný záchranný systém - zná obecné zásady jednání při dopravních nehodách, zásady první pomoci a poskytování první pomoci při jednotlivých poraněních - rozezná stavy bezprostředně ohrožující život - zná způsoby použití jednotlivých zdravotních pomůcek, které jsou ve výbavě lékárničky vozidla	**Zdravotnická příprava** - prevence dopravních nehod ze zdravotních příčin - obecné zásady jednání při dopravních nehodách - zásady první pomoci a poskytování první pomoci při jednotlivých poraněních - stavy bezprostředně ohrožující život - možnosti a způsoby použití jednotlivých zdravotních pomůcek, které jsou ve výbavě lékárničky vozidla
- zná a ovládá jednotlivé prvky automobilu - připraví vozidlo před jízdou - nacvičí základní dovednosti s vozidlem: rozjezd, zastavení, brzdění - ovládá vozidlo v provozu - řeší situace vyvolané provozem na pozemních komunikacích	**Praktická jízda** - seznámení s vozidlem - příprava vozidla před jízdou - jízda na autocvičišti - jízda v mírném provozu - jízda ve středním provozu - jízda v silném provozu
- upevňuje vědomosti pro úspěšné vykonání závěrečné zkoušky	**Opakování**
	Závěrečná zkouška

6 Základní podmínky pro uskutečňování školního vzdělávacího programu

6.1 Základní materiální podmínky

Základní materiální podmínky tvoří:

- nezbytné prostory pro uložení náčiní, surovin, strojního vybavení, učebních a jiných pomůcek,
- prostory pro přípravnou práci učitele nebo učitele odborného výcviku vybavené odpovídajícím úložným nábytkem,
- nářadí, pomůcky, učebnice, didaktická a výpočetní technika,
- učební pomůcky potřebné pro výuku v jednotlivých oblastech vzdělávání, tělocvičné nářadí a náčiní aj.

Teoretické vyučování

Pro splnění učebních cílů v daném oboru vzdělání má škola k dispozici standardní. Jejich technický stav, vybavení nábytkem a vybavení učebními pomůckami odpovídají současným požadavkům na zabezpečení moderní výuky.

Učebny:	PC, dataprojektor, ozvučení připojení na internet a vnitřní síť
Učebny IKT:	PC, dataprojektor, ozvučení <u>středisko Chomutov, Cihlářská 4132:</u> dvě učebny s počtem 16 a 24 stanic připojených na vnitřní síť a internet <u>středisko Kadaň:</u> dvě učebny se 16 stanicemi připojenými k vnitřní síti a internetu

Praktické vyučování

V říjnu 2008 bylo zprovozněno pracoviště odborného výcviku ve Václavské ulici v Chomutově pro potravinářské a gastronomické obory vzdělání. Je vybaveno moderní a současnou technologií, která je dostupná na našem trhu. Prostory a vybavení jsou schváleny podle předpisů EU.

Přehled hlavního technického zařízení:

1. Plynový lávový gril GL – 4G
2. Elektrická vodní lázeň B7 – 8 E
3. Elektrický vařič těstovin PC7 – 8E
4. Elektrická pečicí deska FT7 – 8E
5. Elektrická fritéza T7 – 8E 12
6. Horkovzdušný konvektomat LAINOX
7. Vysokorychlostní horkovzdušná trouba TURBOCHEF i 5
8. Škrabka na brambory a kořenovou zeleninu ŠK BZ 12
9. Myčka na nádobí
10. Univerzální kuchyňský robot SP 30 HI
11. Varné sklokeramické plotýnky
12. Chladicí skříň

Na středisku Kadaň probíhá odborný výcvik oboru vzdělání v budově Fibichova 1129, a to ve školní jídelně a také v odborných učebnách pro studenou a teplou kuchyni, které byly vybudovány ve školním roce 2017/2018 a jsou vybaveny moderními stroji a dalším zařízením pro gastronomická pracoviště. Od 2. pololetí prvního ročníku jsou žáci zařazování také na smluvní pracoviště v regionu.

Při zařazování žáka k výkonu odborného výcviku na smluvních pracovištích školy je dbáno na to, aby pracoviště vyhovovalo z hlediska materiálního, hygienického a bezpečnostního zabezpečení výuky odborného výcviku. K výkonu funkce instruktora odborného výcviku jsou vybíráni kvalifikovaní pracovníci s dlouholetou praxí v oboru.

6.2 Personální podmínky

Personální zabezpečení výuky se řeší v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících, v platném znění, a dalšími souvisejícími předpisy.

Učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů získali odbornou kvalifikaci studiem magisterského studijního programu v oblasti pedagogických věd zaměřeném na přípravu učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů pro střední školy nebo ve studijním oboru, který odpovídá charakteru vyučovaného všeobecně vzdělávacího předmětu, a vysokoškolským vzděláním v oblasti pedagogických věd, zaměřeném na přípravu učitelů střední školy, nebo vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy.

Učitelé odborných předmětů získali odbornou kvalifikaci vysokoškolským vzděláním získaným studiem v akreditovaném magisterském studijním oboru, který odpovídá charakteru vyučovaného odborného předmětu, a vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy, nebo studiem pedagogiky podle § 22 odst. 1.

Učitelé odborného výcviku získali odbornou kvalifikaci středním vzděláním s maturitní zkouškou získaným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělávání v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného předmětu, vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy, nebo studiem pedagogiky s praxí v oboru v délce nejméně 3 let a středním vzděláním s výučním listem získaným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělání v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného předmětu, nebo

středním vzděláním s výučním listem získaným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělávání v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného předmětu, a vysokoškolským vzděláním získaným studiem v akreditovaném bakalářském studijním programu v oblasti pedagogických věd zaměřené na přípravu učitelů střední školy nebo vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy nebo studiem pedagogiky.

6.3 Organizační podmínky

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-51-H/01 Kuchař-číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím těchto dokumentů školy:

- Školního řádu
- Hodnocení rizik možného ohrožení bezpečnosti a zdraví při práci
- Traumatologického plánu (Plánu první pomoci)
- Provozních řádů odborných učeben
- Směrnice k zajištění požární ochrany a požární prevenci
- Pokynů k výuce tělesné výchovy
- Pokynů k odbornému výcviku
- Pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, zejména:

- Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, tzv. školský zákon, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů

- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek č. 65/2017 Sb., ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů

6.4 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Realizace BOZP a PO je v návaznosti na platnou legislativu řešena v těchto směrnicích:

- Systém organizace, řízení a odpovědnosti za BOZP na Střední škole technické, gastronomické a automobilní, Chomutov
- Hodnocení pracovních rizik možného ohrožení bezpečnosti a zdraví
- Plán první pomoci – traumatologický plán
- Pracovně bezpečnostní a technologická pravidla jednotlivých učeben
- Organizační směrnice k zajištění PO a organizační uspořádání PO
- Příkaz k zajištění školení zaměstnanců o požární ochraně
- Požární evakuační plán – škola, dílny
- Požární poplachová směrnice
- Požární knihy jednotlivých pracovišť

Základní pravidla v předcházení rizikům ohrožení zdraví, požární ochraně a první pomoci

Předcházení rizikům

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání a výchově (dále jen „vzdělávání“), činnostech s tímto přímo souvisejících a při poskytování školských služeb. K zabezpečení tohoto úkolu škola přijímá na základě vyhledávání, posuzování a zhodnocování rizik spojených s činnostmi a prostředím opatření k prevenci rizik. Při stanovení konkrétních opatření bere v úvahu zejména možné ohrožení žáků při vzdělávání v jednotlivých předmětech, při přesunech žáků v rámci školního vzdělávání a při účasti žáků školy na různých akcích pořádaných školou. Zároveň přihlíží k věku žáků, jejich schopnostem, fyzické a duševní vyspělosti a zdravotnímu stavu.

Povinnosti žáků

Žáci jsou povinni na úseku zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví zejména:

a) dodržovat školní a vnitřní řád a předpisy a pokyny školy k ochraně zdraví a bezpečnosti, s nimiž byli seznámeni,
b) plnit pokyny zaměstnanců školy vydané v souladu s právními předpisy a školním nebo vnitřním řádem.

Omezení pro činnost žáků

a) Při praktickém vyučování mohou mladiství žáci vykonávat pouze činnosti, které jsou přiměřené jejich fyzickému a rozumovému rozvoji, a učitelé musí poskytovat žákům při práci zvýšenou péči.
b) Na žáky se při praktickém vyučování a při praktické přípravě vztahují ustanovení zákonů, nařízení vlády a vyhlášek, které upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci, péči o zaměstnance a pracovní podmínky žen a mladistvých a další předpisy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
c) Škola dodržuje zákazy prací a pracovišť platné pro ženy a zákazy prací mladistvým a podmínky, za nichž mohou mladiství tyto práce výjimečně konat z důvodu přípravy na povolání.

Zdravotní předpoklady

a) Škola se řídí ustanoveními zvláštních předpisů, jež se týkají zjišťování zdravotního stavu žáků a jejich zdravotní způsobilosti pro příslušný obor vzdělání.
b) Zákonní zástupci nezletilých žáků a zletilí žáci jsou povinni informovat školu o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních obtížích žáka nebo jiných závažných skutečnostech, které by mohly mít vliv na průběh vzdělávání.

c) Změny zdravotního stavu, ke kterým dojde v průběhu vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech a které mohou mít vliv na zapojení žáka do prováděných činností, oznamují žáci okamžitě příslušnému učiteli odborného výcviku.

Zvláštní pravidla při některých činnostech

a) Kromě obecných zásad úrazové prevence jsou při praktickém vyučování dodržována další zvláštní pravidla. Škola klade zvýšený důraz na dodržování pokynů, právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, pokynů a zásad úrazové prevence pedagogickými pracovníky i žáky. Důsledně je vyžadováno ukázněné chování žáků. Žák musí mít k dispozici svůj průkaz zdravotní pojišťovny nebo jeho kopii.
b) Při praktickém vyučování, kde je zvýšená možnost ohrožení zdraví, se žáci řídí pokyny vyučujícího. Vyučující nedovolí, aby se žák bez odložení nebo zabezpečení proti možnosti zranění a zachycení ozdobných a jiných pro činnost nevhodných předmětů účastnil příslušné činnosti. Těmito ozdobnými, pro činnost nevhodnými a nebezpečnými předměty jsou například: náramky, hodinky, náušnice, pearcing, náhrdelníky, prsteny, ozdobné kroužky aj. Žáci tyto předměty odkládají na určená místa stanovená vyučujícím příslušného vyučovacího předmětu.
c) Žáci používají pracovní oděv a obuv a mají výstroj podle druhu vykonávané činnosti a podle pokynů učitele, který dodržování tohoto požadavku kontroluje. Žák musí mít pracovní oděv a obuv v řádném a použitelném stavu.

Praktické vyučování a praktická příprava

a) Při praktickém vyučování a praktické přípravě musí být pracoviště a jeho vybavení, včetně výrobních a pracovních prostředků a zařízení, v nezávadném stavu a musí odpovídat požadavkům předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Základní povinnosti žáků na úseku požární ochrany

Žáci jsou zejména povinni:

a) počínat si tak, aby nezavdali příčinu ke vzniku požáru,
b) udržovat pořádek v prostorách školy,
c) neprodleně hlásit závady na úseku požární ochrany učitelům (např. poškozené bezpečnostní značky, přenosné hasicí přístroje, požární hydranty apod.),
d) neprodleně hlásit učitelům nedodržování předpisů o požární ochraně ostatními žáky nebo jinými osobami,
e) v případě zjištění požáru postupovat dále podle požárních poplachových směrnic a evakuačního plánu.

Všem žákům je zejména zakázáno:

a) kouřit cigarety a jiné tabákové výrobky v objektech školy včetně venkovních prostor,
b) nosit, přechovávat a používat zapalovadla a pyrotechnické prostředky v objektech školy včetně venkovních prostorů,
c) požívat a skladovat alkoholické nápoje v objektech školy včetně venkovních prostorů,
d) nakládat v objektech školy včetně venkovních prostorů s hořlavými kapalinami, hořlavými a hoření podporujícími plyny a s dalšími požárně nebezpečnými látkami a předměty,
e) provádět zásahy do elektrických či plynových zařízení, zakládat oheň, používat otevřený oheň a provádět další činnosti, které by mohly vést ke vzniku požáru,
f) používat vyřazené nebo poškozené elektrické spotřebiče,
g) umisťovat nebo ponechat materiál nebo jiné předměty na takových místech, kde by tímto byl znemožněn nebo ztížen přístup k únikovým cestám, únikovým východům, rozvodným zařízením elektrické energie, k hlavním uzávěrům vody, plynu, topení a jiných produktovodů, k věcným prostředkům požární ochrany (přenosné hasicí přístroje), k požárně bezpečnostním zařízením (požární hydranty), nebo by tímto bylo ztíženo či znemožněno jejich použití,
h) trpět či přehlížet nedodržování předpisů o požární ochraně ostatními žáky nebo jinými osobami,
i) poškozovat nebo bez zřejmého důvodu přemisťovat věcné prostředky požární ochrany, požární dokumentaci nebo požární a bezpečnostní značky (tabulky) z jejich určeného místa.

Zajištění první pomoci

První předlékařskou pomoc a ošetření jsou povinni zajistit všichni žáci a zaměstnanci školy. Pro toto ošetření jsou k dispozici lékárničky umožňující poskytnout řádně první pomoc.

6.5 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Při výchovně-vzdělávací činnosti spolupracuje naše škola s Hospodářskou komorou ČR a Úřadem práce v regionu Chomutov, Most a Louny. Tito partneři se snaží být nápomocni při vzdělávání žáků. Jedním z příkladů je organizace a realizace Výstavy vzdělání, kde se naše škola prezentuje svými obory vzdělání.

V souladu s platnými zákony a souvisejícími předpisy uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými i právnickými osobami, s cílem zajistit kvalitní a komplexní praktickou přípravu žáků. Na základě těchto smluv dochází k realizaci odborného výcviku v zařízeních a prostorách partnerů jednak formou individuální výuky pod vedením instruktorů, jednak formou skupinové výuky pod vedením učitele odborného výcviku. Organizace odborného výcviku je koncipována tak, aby si žáci v průběhu tří let osvojili co nejvíce odborných poznatků a praktických dovedností, proto jsou na pracovištích průběžně střídáni.

Zaměstnanci ze smluvních pracovišť a firem se účastní závěrečných zkoušek v pozici odborníka z praxe. Se sociálními partnery spolupracujeme i při zařazování našich absolventů do pracovního procesu.

Sociální partneři dále umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky. Ve spolupráci s nimi organizuje škola také řadu specializovaných kurzů, které dále rozšiřují možnosti uplatnění absolventů na trhu práce (kurz barmanský, kurz studené kuchyně, kurz výroby restauračních moučníků, kurz kuchyně a là carte, kurz carvingu apod.).

Sociální partneři:

1. GLOBUS ČR, k. s., Chomutov
2. Restaurace DIVADELNI SKLÍPEK, Chomutov
3. Restaurace a čajovna U DVOU RYTÍŘŮ, Chomutov
4. Restaurace TAJGA, Chomutov
5. Restaurace CITY, Jirkov
6. MÚSS, U Dubu, Jirkov
7. Hotel CASCADE, Most
8. Hotel MERTIN, Chomutov
9. Restaurace MONIKA, Chomutov
10. STRIKELAND – bowlingové centrum, Chomutov
11. Hotel FORMULE 1, Perštejn
12. MOVA penzion – restaurant – bowling, Kadaň
13. Restaurace a penzion BÍLÝ BERÁNEK, Kadaň
14. Restaurace ASTRA, Kadaň
15. Restaurace a penzion U KARLA IV., Kadaň
16. Hotel BOHEMIA EXCELLENT, Klášterec nad Ohří
17. Restaurace ROCY u Sucháčů, Klášterec nad Ohří

7 Schvalovací doložka

Tento školní vzdělávací program byl projednán a schválen na zasedání školské rady dne 22. června 2025 a bude dle něho zahájena výuka žáků v oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník od 1. září 2025.

V Chomutově dne 31. 8. 2025

……..……..
Ing Jitka Písaříková
předsedkyně školské rady

……..
Ing. Jana Reimitzová
ředitelka školy

8 Revize dokumentu

Číslo revize	Datum revize	Kdo provedl	Důvod revize