

Školní vzdělávací program

Kuchař - číšník

RVP: 65–51–H/01 Kuchař - číšník

Platnost: od 1. 9. 2022

Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy:

**Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod
Bratříků 851
580 02 Havlíčkův Brod**

Zřizovatel:

Kraj Vysočina

Název ŠVP:

Kuchař - číšník

Kód a název oboru vzdělání :

65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3**

Délka a forma vzdělávání:

3 roky v denní formě vzdělávání

Jméno ředitele:

Mgr. Jiří Forman

Kontakty pro komunikaci se školou:

Telefon: 569 421 182

Fax: 569 428 813

E-mail: oahshb@oahshb.cz

www. oahshb.cz

Platnost ŠVP:

od 1. září 2022

Podpis ředitele školy, razítko:

Datum a číslo jednací:

1. září 2022, OAHS/0680/2022

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

OBSAH

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
PROFIL ABSOLVENTA	6
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAZENÉHO VZDĚLÁNÍ.....	9
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	9
ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	17
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SVP A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH.....	20
REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE.....	23
PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ.....	24
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	25
TABULKA SOULADU ZAMĚŘENÍ ČÍŠNÍK	26
TABULKA SOULADU ZAMĚŘENÍ KUCHAR	27
TABULKA SOULADU KUCHAR – ČÍŠNÍK (BEZ ZAMĚŘENÍ)	27
UČEBNÍ PLÁN	28
PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ	30
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	31
1. CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ, NĚMECKÝ.....	46
2. CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ, NĚMECKÝ.....	52
OBČANSKÁ NAUKA.....	59
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	68
MATEMATIKA.....	78
TĚLESNÁ VÝCHOVA	88
PÍSEMNÁ A ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE	109
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	113
EKONOMIKA	122
POTRAVINY A VÝŽIVA	130
TECHNOLOGIE – ČÍŠNÍK.....	139
TECHNOLOGIE – KUCHAR	151
TECHNOLOGIE KUCHAR – ČÍŠNÍK	165
STOLNIČENÍ – ČÍŠNÍK.....	178
STOLNIČENÍ – KUCHAR	187
STOLNIČENÍ – KUCHAR-ČÍŠNÍK.....	195
KULINÁŘSKÉ TECHNIKY – ČÍŠNÍK	204

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

KULINÁŘSKÉ TECHNIKY – KUCHAR.....	209
KULINÁŘSKÉ TECHNIKY – KUCHAR-ČIŠNÍK.....	219
ODBORNÝ VÝCVIK – ČIŠNÍK	229
ODBORNÝ VÝCVIK – KUCHAR.....	238
ODBORNÝ VÝCVIK – KUCHAR-ČIŠNÍK.....	247
MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	257
PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	260
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP	261

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Profil absolventa

Název a adresa školy:	Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod Bratříků 851 580 02 Havlíčkův Brod
Zřizovatel:	Kraj Vysočina
Rámcový vzdělávací program:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Školní vzdělávací program:	Kuchař - číšník
Zaměření:	kuchař, číšník, kuchař – číšník bez zaměření

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve všech typech gastronomických provozoven. Ovládá přípravu pokrmů české i zahraniční kuchyně a obsluhu hostů v různých prostředích a při různých společenských příležitostech.

Zvládne techniku opracování surovin a jejich technologického zpracování, přípravu běžných i náročnějších jídel teplé a studené kuchyně, moučníků a nápojů, umí používat inventář a obsluhovat zařízení ve stravovacích provozech, sestavovat kalkulace a ceny, sestavovat jídelní a nápojové lístky. Osvojí si různé typy obsluhy a psychologii jednání se zákazníky, poskytne hostům informace o podávaných pokrmech, komunikuje s nimi v českém a cizím jazyce, provede vyúčtování a eviduje pohyb zboží.

Absolvent se zaměřením Kuchař má poznatky a dovednosti ze speciální technologie přípravy pokrmů, absolvent se zaměřením Číšník má dovednosti a vědomosti z oblasti speciální obsluhy.

Absolvent je připravován na soukromé podnikání v pohostinství, po získání nezbytné praxe je schopen samostatně organizovat a řídit provoz výrobních a odbytových středisek a vést potřebnou dokumentaci z pozice vedoucího daného střediska.

Absolvent může pokračovat v nástavbovém studiu nebo může studovat na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy. Po vykonání rozdílových zkoušek může zahájit studium druhého ročníku oboru vzdělání s maturitní zkouškou Hotelnictví.

Výčet kompetencí absolventa

Klíčové kompetence

Absolvent je veden tak, aby:

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání, získal potřebu celoživotně se vzdělávat a pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj,
- využíval ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí,
- byl schopen se správně rozhodovat a jednat v běžných pracovních i životních situacích za využití vhodných prostředků a způsobů řešení problémů,
- řešil samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly na svěřeném pracovišti,
- ovládal zásady písemné i ústní komunikace, vystupoval kultivovaně, prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce a vyjadřoval se přiměřeně danému účelu ústní i písemnou formou,
- využíval cizí jazyk jako prostředek dorozumění a předávání informací, porozuměl tématům pojednávajících o otázkách osobního, společenského i pracovního života, dokázal se vyjadřovat v běžných řečových situacích, osvojil si odbornou terminologii potřebnou k výkonu svého povolání,
- měl vhodnou míru sebevědomí, odhadoval reálně své odborné a osobní kvality, přijímal kritiku a odstraňoval nedostatky své práce,
- akceptoval požadavky nadřízených osob, pracoval svědomitě a pečlivě a snažil se dosáhnout co nejlepších výsledků,
- uměl pracovat v týmu i samostatně, aktivně se podílel na řešení společných úkolů,
- jednal v souladu s normami společenského chování a vystupoval profesionálně ve vztahu k zákazníkům, podřízeným, nadřízeným a k obchodním partnerům,
- pečoval o svůj zevnějšek, znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a uměl poskytnout první pomoc,
- uplatňoval morální principy a demokratické hodnoty,
- respektoval estetická kritéria a měl pozitivní vztah ke kulturním hodnotám,
- uvažoval a jednal v souladu s environmentálními principy,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě,
- efektivně hospodařil se svými finančními prostředky,
- se orientoval na trhu práce, reagoval na jeho požadavky, posuzoval možnosti svého pracovního uplatnění a adaptoval se na nové pracovní prostředí,
- znal práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců,
- rozuměl podstatě a principům podnikání, měl představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokázal vyhledávat a posuzovat podnikatelské

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi,

- rozvíjel logické myšlení při řešení konkrétních problémů ve své profesi i v běžných životních situacích,
- používal prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, získávání a zpracování informací a při řešení úkolů nejen při výkonu profese, ale i v soukromém a občanském životě.

Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- dodržuje bezpečnost práce a chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i hostů
- zná zásady poskytování první pomoci a umí ji poskytnout
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti
- efektivně hospodaří s finančními prostředky, ekonomicky a s ohledem na životní prostředí nakládá se surovinami, energiemi, odpady, vodou
- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- správně skladuje potraviny a nápoje a využívá jejich pro technologickou úpravu
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel
- uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a zásady HACCP
- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů v české i zahraniční kuchyni
- kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- objasní a využívá kulinářské dovednosti
- ovládá druhy a techniku odbytu, volí vhodné způsoby a systémy obsluhy, používá vhodný inventář
- společensky vystupuje, jedná profesionálně
- dbá na estetiku pracovního prostředí
- připravuje podklady pro nákup surovin, sjednává odbyt výrobků a služeb
- kontroluje a senzoricky posoudí suroviny
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb
- využívá marketingové nástroje a prostředky podpory prodeje

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

V profilujících okruzích Kuchař a Číšník si žák prohloubí a prakticky procvičí odborné kompetence a dovednosti získané v základních odborných okruzích.

Zaměření Kuchař

- vysvětlí podstatu kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě pokrmů
- uplatňuje nové trendy ve stravování
- připravuje pokrmy české, regionální i mezinárodní kuchyně a zážitkové gastronomie
- ovládá cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení
-

Zaměření Číšník

- ovládá pravidla a techniku jednoduché a složité obsluhy, provádí dohotovování pokrmů u stolu hosta
- připravuje míšené nápoje různé druhy kávy a poskytuje odborný servis vína
- provádí vyúčtování s hostem, používá pokladní a informační systémy v gastronomii
- dodržuje profesní etiku, uplatňuje společenské chování a pečuje o svůj zevnějšek.

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Charakteristika vzdělávacího programu

Popis celkového pojetí vzdělávání

Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro všechny typy stravovacích zařízení. Příprava ve školním vzdělávacím programu Kuchař – číšník (zaměření kuchař, zaměření číšník, případně kuchař – číšník bez zaměření) zahrnuje teoretické vyučování a praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných i odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k výkonu povolání kuchař a číšník.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Prostřednictvím ŠVP se bude rozvíjet osobnost žáka, jeho samostatnost, odpovědnost, schopnost tolerance. Největší důraz je kladen na odbornost žáka a pěstování takových vědomostí a dovedností, které žák uplatní v praxi.

Odborné vzdělávání zahrnuje obsahové okruhy výroba pokrmů, odbyt a obsluha a komunikace ve službách. Odborné gastronomické vzdělávání organizované formou teoretických předmětů i odborného výcviku je prioritou školního vzdělávacího programu. V prvním a druhém ročníku jsou všichni žáci oboru vzdělání Kuchař - číšník vzdělávání ve společném základu odborných teoretických předmětů, prostřednictvím kterých získávají přehled o potravinách a nápojích a zpracování surovin, osvojují si základní technologické postupy, pravidla obsluhy, seznamují se se zařízením gastronomických provozoven. Odborné teoretické znalosti jsou následně prakticky procvičovány v odborném výcviku.

Ve druhém ročníku se obor vzdělání Kuchař – číšník profiluje na zaměření kuchař nebo zaměření číšník, případně žáci nezvolí žádnou profilaci a jsou vzdělávání v oboru Kuchař – číšník bez zaměření. V souvislosti se zaměřením vzdělávacího programu se od druhého ročníku liší obsah předmětu odborný výcvik. Žáci, kteří si zvolí zaměření kuchař, si prohloubí znalosti a dovednosti týkající se přípravy pokrmů české i mezinárodní kuchyně a seznámí se s novými trendy v gastronomii. Profilující okruh číšník je zaměřen na prohloubení znalostí techniky jednoduché a složité obsluhy a práci se speciálním inventářem číšníka a barmana. Žáci, kteří nezvolí žádný z profilujících okruhů, získají základní poznatky a dovednosti z oblasti přípravy pokrmů i z oblasti odbytu a obsluhy. Od třetího ročníku se ve svém rozsahu a obsahu vzdělávání liší odborné předměty technologie a stolničení. V průběhu studia jsou všichni žáci vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Nedílnou součástí vzdělávání žáků gastronomických oborů je i vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Cílem vzdělávání v cizím jazyce je příprava žáků na aktivní život v multikulturní společnosti. Žáci jsou vedeni k osvojování praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života.

Školní vzdělávací program Kuchař – číšník upřednostňuje takové metody výuky, které vedou k harmonizaci teoretické a praktické přípravy. V odborných předmětech teoretického vyučování je kromě frontální výuky využívána skupinová výuka, výuka prostřednictvím didaktické techniky, důraz se klade na samostatné práce žáků, které rozvíjí především jejich tvořivost a odborné kompetence. Žáci jsou vedeni k slušnému chování a toleranci, k samostatnému učení a týmové práci, k praktickému poznávání reálného života a řešení reálných problémových situací.

V průběhu vzdělávání jsou rozvíjeny občanské, klíčové a odborné kompetence, které jsou konkretizovány v jednotlivých předmětech.

Po celou dobu studia se prolínají jednotlivými předměty průřezová témata „Občan demokratické společnosti“, „Člověk a životní prostředí“, „Člověk a svět práce“ a

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

„Informační a komunikační technologie“. Tato témata vedou k rozvoji klíčových kompetencí žáka.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti je realizováno ve společenskovědní oblasti vzdělávání. Témata výchovy k demokratickému občanství jsou zařazena do předmětu Občanská nauka. Protože by žáci měli mít dostatečně rozvinuté komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi, týká se zařazení tohoto průřezového tématu i estetické výchovy, komunikativní výchovy, odborného vzdělávání a odborného výcviku.

Ve škole je vytvářeno demokratické prostředí na principech respektování, spolupráce a dialogu, žáci jsou vedeni k aktivní účasti na životě třídy a školy. Pro budoucí žáky 1. ročníků jsou organizovány adaptační kurzy. Ve škole funguje Studentský parlament. K rozvoji etické výchovy přispívá zapojení školy do řady charitativních akcí.

Metody práce jsou co nejpestřejší (klasické, aktivující i komplexní výukové metody). Využíváme besed, exkurzí, diskusí, řešení modelových kontroverzních situací, tedy řady aktivit, kterými se pestrou formou zprostředkovává získávání nových informací, poznatků a dovedností.

Průřezové téma **Člověk a životní prostředí** reprezentuje ve vzdělávacím programu okruhy aktuálních problémů současného světa a je nedílnou součástí vzdělávání.

Těžiště průřezového tématu Člověk a životní prostředí spočívá v přírodovědném vzdělávání v předmětu Základy přírodních věd. Prolíná se však i všemi ostatními vyučovacími předměty tak, aby korespondovalo s náplní a výstupy v jednotlivých vzdělávacích oblastech a aby přispívalo k rozvoji vědomostí, dovedností a schopností žáků.

K realizaci průřezového tématu Člověk a životní prostředí přispívá i spolupráce se Střediskem ekologické výchovy Chaloupky, které je koordinátorem sítě M.R.K.E.V. pro kraj Vysočina, členem je i naše škola. Při výuce využíváme model virtuální reality (3D brýle) – EKOLOGIE s tematikou třídění odpadů, který byl pořízen v rámci projektu I-KAP II.

Každoročně, pokud to situace dovolí, se naše škola účastní akce Čistá Vysočina, kterou pořádá Kraj Vysočina.

Dále se škola od ledna 2012 zapojila do projektu Zelená škola®. Studentům i všem zaměstnancům školy je k dispozici sběrný box. Do něj je možno ukládat vysloužilé elektrospotřebiče, baterie, telefony, klávesnice, zářivky atd. Jedná se o zabezpečení snadné recyklace vysloužilých elektrozařízení a baterií bez nutnosti cesty do sběrného dvora.

Obsah průřezového tématu bude také realizován formou projektů, ve kterých žáci využijí získané znalosti a dovednosti z různých vzdělávacích oborů.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žáci jsou vedeni k pochopení složitosti vztahů člověka a životního prostředí, k rozvíjení schopnosti chápat souvislosti mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty, jsou podporováni v aktivní účasti na ochraně a citlivém utváření životního prostředí v globálním i regionálním měřítku.

Průřezové téma **Informační a komunikační technologie** je realizováno v samostatném vyučovacím předmětu, jehož hlavním cílem je vybavit žáka kompetencemi, které mu pomohou optimálně využívat prostředky výpočetní techniky. Dále je realizováno ve většině vyučovacích předmětů. Jedná se o využívání výukových programů například v písemné a elektronické komunikaci, kancelářského softwaru, specializovaných programů pro hotelový a restaurační provoz v odborných předmětech. Dále jsou využívány online systémy pro podporu výuky, které jsou využívány ve většině vyučovacích předmětů. Ve všech předmětech žáci využívají svoje znalosti z informatiky pro vyhledávání informací, při zpracování referátů a samostatných prací a při jejich prezentaci. Důležitou součástí realizace je i využívání dostupných forem e-learningu. Pro naplňování cílů průřezového tématu jsou také neustále inovovány HW a SW prostředky, které lze využívat pro zefektivnění výuky. Při zpracování závěrečných prací využívají žáci výpočetní techniku pro získání podkladů, zpracování i prezentaci daného tématu.

Cílem průřezového tématu **Člověk a svět práce** je vybavit 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 především 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. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Toto průřezové téma se promítá v řadě činností ve výuce včetně praktického vyučování, v žákovských projektech i dalších aktivitách jako jsou kurzy, besedy, exkurze a soutěže. Učivo průřezového tématu Člověk a svět práce je začleněno v předmětech ekonomika, občanská nauka, český jazyk a literatura, v cizích jazycích a v odborných předmětech. V rámci odborného výcviku se žáci seznamují s reálnými pracovními podmínkami v různých podnicích a provozovnách.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

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;

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebe prezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka 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 tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- žáci jsou vedeni k sebereflexi 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;
- žáci se písemně i verbálně prezentují 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;
- žák se orientuje v informačních zdrojích s nabídkou práce a jejich vyhodnocení;
- aktivně plánuje a projektuje svou profesní kariéru, hodnotí dosahování cílů podle stanoveného plánu

2. Svět vzdělávání

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- žák si je vědom významu celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- žák je seznámen s formálními a neformálními vzdělávacími příležitostmi, možnostmi vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikacemi;
- pracuje s ověřenými kariérovými informacemi při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzuje informace o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce,
- vzdělávání u učebních oborů probíhá během celého studia pravidelným střídáním týdnů teoretické výuky a praktického vyučování, během prvního ročníku jsou převážně žáci umístěni v gastrocentru a kuchyních, od druhého a třetího ročníku jsou umisťováni na provozovny, se kterými má škola uzavřenou smlouvu o poskytování odborných praxí;
- během prázdnin mohou žáci učebních oborů využít i nabídky brigád v hotelech a gastronomických provozovnách v České republice i v zahraničí, s nimiž má škola sepsané smlouvy o poskytování praxí pro žáky (Německo, Rodos, Kypr, Švédsko),
- žáci mají možnost v rámci projektu ERASMUS + formou stáží navštívit Slovensko, Španělsko a Irsko, jedná se o krátkodobé mobility (14 dní) i dlouhodobé (3 měsíce),
- žáci mají možnost absolvovat v rámci výuky různé kurzy, např. baristický, teatender, barmanský, studené kuchyně, carving a jiných, po úspěšném absolvování těchto kurzů obdrží účastníci mezinárodně platné certifikáty CBA pro pozici barista, CBA pro pozici teatender, 1.Č.B.A. pro pozici barman,
- součástí ústních závěrečných zkoušek jsou otázky ze Světa práce,
- po úspěšném absolvování závěrečné zkoušky žáci obdrží EUROPASS – dodatek s mezinárodní platností k vysvědčení o závěrečné zkoušce,
- po úspěšném složení závěrečných zkoušek mohou žáci pokračovat v dalším studiu za účelem zvýšení kvalifikace, a to v nástavbovém studiu, nebo po absolvování rozdílových zkoušek mohou být přijati do druhého ročníku studijního oboru s maturitní zkouškou Hotelnictví.

3. Svět práce

- žák se seznamuje s trhem práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazateli, všeobecnými vývojovými trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- osvojuje si nové formy a podmínky práce, mobilitu v profesním životě, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- akceptuje technologický rozvoj v činnostech lidské práce, orientuje se v základních charakteristikách pracovních činností;

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se v oblasti pracovního uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- je obeznámen se zákoníkem práce, formou pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- žáci mohou využít služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce,
- končí ročníky absolvují přednášky úřadu práce, aby získaly ověřené informace o situaci na trhu práce a informace, které potřebují při vzniku jejich pracovního poměru.

Jednotlivé tematické okruhy průřezového tématu Člověk a svět práce je začleněn ve školním vzdělávacím programu do všeobecné i odborné složky. Kariérové vzdělávání není jednorázovým tématem. Věnuje se této oblasti systematicky po celou dobu vzdělávání, a to nejen v rámci vyučovacího procesu, ale i s využitím jiných aktivit.

Výuka tematických okruhů je koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce se využívají různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborné praxe nebo odborného výcviku (ideálně v reálném pracovním prostředí), týmová i individuální práce, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe apod., exkurze ve firmách a organizacích se zaměřením na odborné činnosti, organizační strukturu, celkový provoz, práce s informacemi aj.

Průřezové téma **Finanční gramotnost** jako soubor znalostí, dovedností a hodnotových postojů žáků se prolíná celým vyučovacím procesem. Témata jsou zařazena jednak v oblasti společenskovedního vzdělávání, jednak v oblasti ekonomického vzdělávání. Úkolem tohoto průřezového tématu je napomoci tomu, aby žák dokázal finančně zabezpečit sebe a svou budoucí rodinu v současné společnosti a aktivně vystupoval na trhu finančních produktů a služeb. Měl by se orientovat v problematice peněz a cen, být schopen odpovědně spravovat svůj osobní popřípadě rodinný rozpočet včetně správy finančních aktiv a finančních závazků s ohledem na měnící se životní situace a uvědomovat si nebezpečí zadlužování a insolvence.

Organizace výuky

Výuka je organizována v týdenních cyklech, střídá se týden teoretického vyučování a týden praktického vyučování - odborného výcviku. Podstatná část výuky všeobecně

vzdělávacích i odborných předmětů je realizována v rámci systému vyučovacích hodin.

Při výuce jsou k dispozici kromě klasických učeben vybavených dataprojektory také jazykové učebny, počítačové učebny s dataprojektory, učebna pro výuku gastronomických předmětů, odborné učebny stolničení, gastrocentrum a moderní gastrostudio.

Vyučovací předměty, ve kterých je třeba učivo soustavně upevňovat a procvičovat a které vyžadují individuální přístup k žákům a speciální vybavení učeben, jsou vyučovány v dělených skupinách.

Praktické vyučování

Praktické vyučování formou odborného výcviku je důležitou součástí profesní přípravy žáků. V prvním ročníku se odborný výcvik uskutečňuje ve školních kuchyních na pracovištích Bratříků 851 a Kyjovská 3187 a na provozovnách v Havlíčkově Brodě a okolí. Ve školních kuchyních se žáci pod vedením učitelů odborného výcviku aktivně podílejí na přípravě teplých jídel, která jsou předkládána strážníkům školních jídelen. Denní menu obsahuje polévku, dvě až tři hlavní jídla, saláty a dezerty. Pokrmy jsou připravovány v souladu s zásadami zdravé výživy mládeže. Ve školní jídelně na pracovišti Bratříků žáci pod vedením učitele odborného výcviku nacvičují založení stolů a jednoduchou obsluhu strážníků.

Ve druhém a třetím ročníku se žáci nadále podílejí na přípravě poledního menu ve školních jídelnách na pracovišti Bratříků a Kyjovská nebo jsou zařazeni na provozovny, ve kterých konají odborný výcvik pod dohledem instruktorů. V průběhu studia všichni žáci absolvují stanovený počet hodin praktického vzdělávání v reálném pracovním prostředí, tj. v provozovnách. Znalosti a dovednosti žáků pravidelně doplňují a ověřují učitelé odborného výcviku formou učebních dnů, které žáci navštěvují ve stanovených intervalech..

V průběhu vzdělávání se žáci podílejí na přípravě pokrmů studené kuchyně, které jsou určeny pro školní kavárnu. Jedná se zejména o obložené chleby a pečivo. Další dovednosti žáci získávají při přípravě pokrmů pro společenské akce a rauty, při přípravě tabulí a rautových stolů a při obsluze hostů, kteří se těchto akcí účastní.

Odborné a komunikační kompetence žáků jsou rozvíjeny v teoretickém i praktickém vyučování i v odborných kurzech pořádaných školou, prostřednictvím odborných exkurzí a soutěží. Mezi akce pravidelně pořádané školou patří Den vánoční gastronomie, který je ukázkou praktických dovedností žáků. Žáci gastronomických oborů představují své dovednosti i na přehlídkách středních škol regionu a dalších akcích. Pro žáky školy i veřejnost jsou pravidelně zajišťovány odborné kurzy: sommeliérský, barmanský, baristický, kurz dekorace ovoce, zeleniny a melounů, kurz studené kuchyně, kurz italské gastronomie, kurz cukrářské technologie aj. Své schopnosti si žáci mohou rozšířit a procvičit v barmanském a baristickém zájmovém

kroužku, které probíhají ve škole pod vedením odborných učitelů a učitelů odborného výcviku. Žáci mají možnost se zapojit do odborných gastronomických soutěží, kde je rozvíjena jejich tvořivost, iniciativa a samostatnost. Jejich aktivita je podporována všemi pedagogickými pracovníky školy.

Žáci gastronomických oborů mají možnost účastnit se odborných stáží uskutečňovaných v rámci projektů evropských programů a výměnných stáží. Jejich prostřednictvím se seznamují s gastronomickými pravidly a zvyklostmi evropských zemí, prohlubují si znalost cizího jazyka a získávají řadu komunikativních dovedností. Tyto jazykové dovednosti mohou žáci získat i jako účastníci zájezdů do anglicky či německy mluvících zemí.

Žáci se účastní soutěží odborného charakteru a gastronomických přehlídek a soutěží pořádaných středními školami, Krajem Vysočina a Asociací kuchařů a cukrářů ČR.

Výuka je v průběhu vzdělávání doplněna řadou nejrozličnějších exkurzí (např. do vinařských závodů, pivovaru, podobně), přednášek a pořadů.

V rámci společenskovedního a estetického vzdělávání se žáci účastní různých kulturních akcí, filmových a divadelních představení, cestopisných pořadů, literárně-historických exkurzí apod.

V rámci vzdělávací oblasti vzdělávání pro zdraví se žáci mohou účastnit lyžařských a vodáckých kurzů, každoročně jsou realizovány sportovní akce. Talentovaní žáci reprezentují školu ve sportovních soutěžích a přehlídkách. Tradiční školní akcí je turnaj ve volejbale smíšených družstev.

Způsob hodnocení žáků

Způsob a kritéria hodnocení žáků jsou součástí školního řádu, jehož zkrácenou podobu uvádíme.

Zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení

Zásady průběžného hodnocení:

- průběžná klasifikace se uplatňuje při hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka ve všech vyučovacích předmětech uvedených ve školním vzdělávacím programu,
- při hodnocení žáka klasifikací jsou výsledky vzdělávání žáka a chování žáka ve škole a na akcích pořádaných školou hodnoceny tak, aby byla zřejmá úroveň vzdělání žáka, které dosáhl zejména vzhledem k očekávaným výstupům formulovaným v učebních dokumentech jednotlivých předmětů školního vzdělávacího programu, k jeho vzdělávacím a osobnostním předpokladům a k věku žáka; klasifikace zahrnuje ohodnocení píle žáka a jeho přístupu ke vzdělávání i v souvislostech, které ovlivňují jeho výkon,
- při hodnocení a klasifikaci pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi,

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- zkoušení a klasifikace žáka jsou prováděny zásadně před kolektivem třídy; učitel oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace, klasifikaci zdůvodňuje a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů a výtvorů; při hodnocení využívá i sebehodnocení žáka,
- k věrohodné klasifikaci je učitel povinen mít u každého žáka minimálně dvě známky za čtvrtletí,
- ředitel školy především prostřednictvím předsedů předmětových komisí působí na sjednocování klasifikačních měřítek všech učitelů,
- podklady pro hodnocení a klasifikaci výchovně vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:
 - a) soustavným diagnostickým pozorováním žáka,
 - b) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
 - c) různými druhy zkoušení (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové), didaktickými testy,
 - d) kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami,
 - e) analýzou výsledků činnosti žáka,
 - f) konzultacemi s ostatními učiteli a podle potřeby i s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a zdravotnických služeb,
 - g) zejména u žáka s trvalejšími psychickými a zdravotními potížemi a poruchami,
 - h) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka.
- důležitým úkolem školy je zajištění informovanosti zákonných zástupců nezletilého žáka a zletilých žáků o průběhu vzdělávání a výchovy žáka; na začátku školního roku je každý učitel povinen seznámit žáky se svými požadavky a systémem hodnocení v konkrétním předmětu.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení:

- hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací těmito stupni prospěchu:
 - 1 – výborný
 - 2 – chvalitebný
 - 3 – dobrý
 - 4 – dostatečný
 - 5 – nedostatečný
- v denní formě vzdělávání se chování žáka klasifikuje těmito stupni:
 - 1 – velmi dobré
 - 2 – uspokojivé
 - 3 – neuspokojivé
- celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

prospěl/a s vyznamenáním
prospěl/a
neprospěl/a
nehodnocen/a.

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami:

- za specifické vývojové poruchy se považuje dyslexie, dysortografie, dysgrafie, dyskalkulie,
- specifickou vývojovou poruchu diagnostikuje školské poradenské zařízení, které doporučí didaktické metody i způsoby klasifikace; výchovný poradce pak postupuje podle jejího doporučení a současně s ním seznámí učitele dotčených předmětů a ti se těmito doporučeními řídí.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Vzdělávání žáků se SVP a žáků mimořádně nadaných

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se uskutečňuje formou individuální integrace do běžných tříd. Při diagnostikování speciálních vzdělávacích potřeb spolupracujeme se školskými poradenskými zařízeními.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory – poskytování podpůrných opatření prvního stupně (PLPP):

- při zjištění obtíží a SVP žáka kontaktuje vyučující příslušného předmětu třídního učitele,
- třídní učitel ve spolupráci se školním poradenským pracovištěm (ŠPP) vytvoří PLPP, nepostačuje-li samotné zohlednění individuálních vzdělávacích potřeb žáka při vzdělávání,
- PLPP obsahuje popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření prvního stupně, stanovení cílů podpory a způsobu vyhodnocování naplňování plánu,
- s PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce a příslušné vyučující,
- poskytování a efektivnost podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ŠPP a ostatními vyučujícími průběžně vyhodnocuje, případně aktualizuje,
- nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů,
- pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci nadále pokračují v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka,
- není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci ŠPZ.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky se SVP – poskytování podpůrných opatření od druhého stupně, popř. i pro žáky mimořádně nadané:

- podpůrná opatření škola poskytuje bezodkladně po obdržení doporučení ŠPZ a poté, co zletilý žák nebo zákonný zástupce udělil informovaný souhlas s jejich poskytováním,
- pokud ŠPZ doporučí vzdělávání žáka podle IVP, zpracovává jej škola, vyžadují-li to SVP žáka,

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- při poskytování podpůrných opatření 2. – 5. stupně jsou respektována konkrétní doporučení ŠPZ,
- v IVP jsou uvedeny informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případně úpravě výstupů ze vzdělávání žáka,
- za komunikaci se ŠPZ a koordinaci tvorby IVP je ve spolupráci s třídním učitelem odpovědná výchovná poradkyně,
- IVP je zpracován nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce,
- s IVP jsou prokazatelně seznámeni všichni vyučující žáka, žák a zákonný zástupce, není-li žák zletilý. Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka,
- poskytování podpůrných opatření výchovná poradkyně ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími vyhodnocuje, případně plán aktualizuje,
- shledá-li škola, že jsou podpůrná opatření nedostačující, bezodkladně doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenských služeb ŠPZ,
- shledá-li ŠPZ podpůrná opatření jako nedostačující, vydá doporučení stanovující jiná podpůrná opatření, příp. stejná podpůrná opatření jiného stupně,
- žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání, může škola nabídnout vhodnější obor vzdělání.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků pedagogičtí pracovníci:

- povzbuzují žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňují formativní hodnocení žáků,
- poskytují pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů s ohledem k individuálním obtížím jednotlivců,
- věnují pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu,
- spolupracují s pracovníky ŠPZ a ŠPP,
- spolupracují se zákonnými zástupci žáků i se základními školami, kde žák plnil povinnou školní docházku,
- spolupracují se zaměstnavateli při zajišťování praktické části příprav na povolání,
- zúčastňují se DVPP zaměřené na vzdělávání žáků se SVP.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Asistent pedagoga:

- poskytuje podporu jinému pedagogickému pracovníkovi při vzdělávání žáka či žáků se SVP v rozsahu podpůrného opatření nebo pokud je ve třídě více než 5 žáků se SVP s přiznaným podpůrným opatřením druhého až pátého stupně,
- asistent pracuje s žákem podle pokynů jiného pedagogického pracovníka a ve spolupráci s ním,
- se zabývá pomocí při výchovné a vzdělávací činnosti a pomocí při komunikaci se žáky, zákonnými zástupci žáků a s komunitou, ze které žák pochází, pomocí žákům v adaptaci na školní prostředí, pomocí žákům při výuce a při přípravě na ní, nezbytnou pomocí při sebeobsluze apod.

Organizace vzdělávání:

- ve třídě, oddělení nebo studijní skupině se může vzdělávat zpravidla nejvýše 5 žáků se SVP s přiznanými podpůrnými opatřeními druhého až pátého stupně,
- počet výše uvedených žáků nesmí přesáhnout jednu třetinu žáků ve třídě, oddělení nebo studijní skupině,
- ve třídách, odděleních nebo studijních skupinách mohou vykonávat pedagogickou činnosti souběžně nejvýše 4 pedagogičtí pracovníci.

Nadaní žáci:

- za nadaného žáka se považuje žák, který vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech,
- žáky nadané vytipovávají učitelé odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů na základě výsledků vzdělávání vztahujících se k oblasti, ve které žáky vyniká,
- žákům je nabízena účast v různých soutěžích, projektech, jež umožňují srovnání v národním i mezinárodním měřítku, kurzech (získání dílčích kvalifikací), e-learningových kurzech a dále se žáci mohou podílet na organizaci různých společenských, sportovních a jiných akcí.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním:

- při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním (rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova, postavení azylanta atd.) přistupují vyučující k žákům individuálně, respektují a řídí se doporučeními školního poradenského pracoviště, školských poradenských zařízení apod.,
- sociální potřebnost žáků je zohledňována v průběhu celého vzdělávacího procesu,

- podpoře a péči o žáky se sociálním znevýhodněním se věnuje asistentka pedagoga pro žáky se sociálním znevýhodněním, škola věnuje pozornost prevenci sociálně patologických jevů.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech, poskytuje žákům a studentům nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví.

Informace nezbytné k zajištění bezpečnosti a ochraně zdraví žáků se poskytují v rámci školení (poučení), a to vždy na začátku školního roku. U žáků, kteří se účastní praktického vyučování, je školení (poučení) prováděno v podobě vstupního školení jak před samotným nástupem, tak opakovaně v každém školním roce před nástupem na pracoviště nebo při změně pracovního místa nebo práce s novým strojem nebo zařazením nebo přechodu na zcela jinou práci. Žák se především dozví, jaká nebezpečí a jaká rizika jsou spojena s prací, kterou vykonává, jak při praktickém, tak při teoretickém vyučování.

Pokud praktické vyučování probíhá u podnikající fyzické osoby nebo právnické osoby, školení (poučení) o bezpečnosti při práci a ochraně zdraví a seznámení s riziky na pracovišti je povinná zajistit ve spolupráci se zástupci školy právnická nebo podnikající fyzická osoba, v jejichž prostorách praktické vyučování probíhá.

Dále je žák seznámen s:

- vnitřními předpisy školy a na pracovišti praktického vyučování,
- bezpečným chováním na pracovišti,
- technologickými a pracovními postupy,
- návody pro bezpečnou obsluhu strojů a zařízení
- rozmístěním lékárniček a osobou zajišťující první pomoc,
- používáním osobních ochranných prostředků,
- pracemi zakázanými mladistvým,
- dalšími právními a ostatními předpisy vyplývajícími z vykonávané činnosti.

Školení (poučení) žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ověření znalostí musí být prokazatelné.

Škola či fyzická osoba nebo právnická osoba odpovídá, aby pracoviště, kde je vykonávána příprava na povolání, splňovalo podmínky stanovené hygienickými a technickými předpisy, předpisy o požární ochraně a dalšími předpisy vyplývajícími z provozované činnosti.

Činnost vykonávaná žákem v prostorách školy je zajištěna dohledem ze strany pedagogických pracovníků nebo jiným zaměstnancem školy, který je v pracovně právním vztahu ke škole a právně způsobilý. Za řádný výkon dohledu se považuje

fyzická přítomnost pověřeného zaměstnance v místě výkonu dohledu a postupně procházení úseku, na který dohlíží. V průběhu výkonu dohledu není možno provádět žádné činnosti, které by snížily nebo znemožnily řádný výkon dohledu.

Činnost vykonávaná žákem v době praktického vyučování je zajištěna dozorem ze strany pedagogických pracovníků. Pokud je praktické vyučování vykonáváno na pracovišti fyzické osoby nebo právnické osoby, zajišťuje dozor pověřený zaměstnanec této fyzické nebo právnické osoby (dále jen "instruktor"). Instruktor vede současně nejvýše 3 žáky. Dozor vykonává pověřená osoba takovým způsobem, aby nedošlo u svěřených žáků k poškození na zdraví.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Základními podmínkami přijetí ke vzdělávání je splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky, splnění kritérií stanovených ředitelem školy a zdravotní způsobilost uchazeče. V rámci přijímacího řízení může ředitel školy rozhodnout o konání přijímací zkoušky. Pro přijímání do prvního ročníku je vyhlášeno nejméně jedno kolo přijímacího řízení. Ředitel školy hodnotí uchazeče podle hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání, výsledků hodnocení dosaženém při přijímací zkoušce, je-li stanovena, příp. dalších skutečností, které osvědčují vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče. Organizace přijímacího řízení vychází z platné legislativy.

Požadavky na zdravotní způsobilost uchazeče

Pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče jsou podstatná následující onemocnění či zdravotní obtíže:

- prognosticky závažná onemocnění podpůrného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 – věta druhá školského zákona („Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“),
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních a dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 – věta druhá školského zákona („Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“),
- precitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování,
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 – věta druhá školského zákona („Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“),

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 – věta druhá školského zákona („Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“).

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání v oboru vzdělání Kuchař – číšník je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a navazujícími prováděcími předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Žáci konají závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání závěrečných zkoušek, které připravuje Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání.

Písemná zkouška je zaměřena na zjištění úrovně znalostí žáka z odborných předmětů, žáci konají písemnou zkoušku elektronickou formou.

Při praktické zkoušce žák využívá samostatnou odbornou práci (dále jen SOP), kterou připravuje v průběhu druhého pololetí závěrečného ročníku studia.

V rámci praktické zkoušky probíhá obhajoba SOP, komunikace v cizím jazyce a ověření praktických dovedností žáka z oblasti přípravy pokrmů a stolničení.

Témata ústní zkoušky jsou zadána obecně, důraz je kladen na znalosti z technologie a stolničení. Součástí ústní zkoušky je i otázka týkající se obecného přehledu o světě práce (např. profesní uplatnění, daňová politika, bankovní služby, služby úřadu práce apod.).

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících vzdělávacích studijních programů (nástavbové studium) a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven zdokonalovat své teoretické znalosti a praktické dovednosti prostřednictvím odborných kurzů a seminářů.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Tabulka souladu zaměření číšník

Název ŠVP:			Kuchař - číšník, zaměření číšník			
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdenní	celkový		týdenní	celkový	
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	3	99
Cizí jazyky	10	320	1. cizí jazyk	6	10	198
			2. cizí jazyk	4		132
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka	2,75	3	90,75
			Ekonomika	0,25		8,25
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	4	132
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2,5	3	82,5
			Občanská nauka	0,25		8,25
			Odborný výcvik	0,25		8,25
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	3	99
			Lyžařský kurz	-		1 týden
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	2	3	66
			Písemná a elektronická komunikace	1		33
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	3	99
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	4,5	15	148,5
			Potraviny a výživa	3		99
			Odborný výcvik	7,5		247,5
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	4	43,5	132
			Odborný výcvik	39,5		1303,5
Komunikace ve službách	2	64	Český jazyk a literatura	0,5	4,5	16,5
			Ekonomika	0,25		8,25
			Písemná a elektronická komunikace	0,5		16,5
			Stolničení	0,5		16,5
			Odborný výcvik	2,75		90,75
Disponibilní hodiny	44	1408				
Celkem	96	3072		98	98	3234
Kurzy			Kurzy	1 týden		

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Tabulka souladu zaměření kuchař

Kód a název RVP:			65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Název ŠVP:			Kuchař - číšník, zaměření kuchař			
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdenní	celkový		týdenní	celkový	
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	3	99
Cizí jazyky	10	320	1. cizí jazyk	6	10	198
			2. cizí jazyk	4		132
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	2,75	3	90,75
			Ekonomika	0,25		8,25
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	4	132
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2,5	3	82,5
			Občanská nauka	0,25		8,25
			Odborný výcvik	0,25		8,25
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	3	99
			Lyžařský kurz	-		1 týden
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	2	3	66
			Písemná a elektronická komunikace	1		33
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	3	99
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	5,5	51	181,5
			Potravin y a výživa	3		99
			Odborný výcvik	42,5		1402,5
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení	3	7,5	99
			Odborný výcvik	4,5		148,5
Komunikace ve službách	2	64	Český jazyk a literatura	0,5	4,5	16,5
			Ekonomika	0,25		8,25
			Písemná a elektronická komunikace	0,5		16,5
			Stolníčení	0,5		16,5
			Odborný výcvik	2,75		90,75
Disponibilní hodiny	44	1408				
Celkem	96	3072		98	98	3234
Kurzy			Kurzy	1 týden		

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Tabulka souladu kuchař – číšník (bez zaměření)

Kód a název RVP:			65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Název ŠVP:			Kuchař - číšník (bez zaměření)			
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	3	99
Cizí jazyky	10	320	1. cizí jazyk	6	10	198
			2. cizí jazyk	4		132
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	2,75	3	90,75
			Ekonomika	0,25		8,25
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	4	132
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2,5	3	82,5
			Občanská nauka	0,25		8,25
			Odborný výcvik	0,25		8,25
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	3	99
			Lyžařský kurz	-		1 týden
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	2	3	66
			Písemná a elektronická komunikace	1		33
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	3	99
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	5	38	165
			Potraviny a výživa	3		99
			Odborný výcvik	30		990
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	3,5	20,5	115,5
			Odborný výcvik	17		561
Komunikace ve službách	2	64	Český jazyk a literatura	0,5	4,5	16,5
			Ekonomika	0,25		8,25
			Písemná a elektronická komunikace	0,5		16,5
			Stolničení	0,5		16,5
			Odborný výcvik	2,75		90,75
Disponibilní hodiny	44	1408				
Celkem	96	3072		98	98	3234
Kurzy			Kurzy	1 týden		

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební plán

Vyučovací předměty		Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku							Celkem			
		I.	II.			III.						
Český jazyk a literatura	ČJL	2	2			2			6			
První cizí jazyk	PCJ	2	2			2			6			
Občanská nauka	OBN	1	1			1			3			
Základy přírodních věd	ZPV	2	1			0			3			
Matematika	MAT	2	1			1			4			
Tělesná výchova	TEV	1	1			1			3			
Písemná a elektronická komunikace	PEK	1	-			-			1			
Informační a komunikační technologie	ICT	-	1			1			2			
Ekonomika	EKO	-	1,5			2			3,5			
Potraviny a výživa	POV	1	1			1			3			
Odborný výcvik	ODV	15	17,5			17,5			50			
Předměty dle zaměření				K	Č	KČ	K	Č	KČ	K	Č	KČ
Technologie	TCH	1	1	1	1	2	1	1,5	4	3	3,5	
Stolničení	STO	1	1,5	1,5	1,5	1	2	1,5	3,5	4,5	4	
Druhý cizí jazyk	DCJ	0	0	2	1	0	2	1	0	4	2	
Kulinářské techniky	KUT	2	2	0	1	2	0	1	6	2	4	
Počet hodin podle zaměření celkem		4	4,5	4,5	4,5	5	5	5	13,5	13,5	13,5	
CELKEM HODIN V TÝDNU		31	33,5			33,5			98			

Poznámky:

1. Tento učební plán je platný od 1. září 2022 pro 1. ročník.
2. Od 2. ročníku si žák volí profilaci Kuchař nebo Číšník nebo se vzdělává bez profilace

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Přehled využití týdnů

ČINNOST	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovní výcvikový kurz (zimní)	1	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva, výchovně-vzdělávací akce	6	7	5
CELKEM	40	40	40

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Český jazyk a literatura			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	396

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Předmět Český jazyk a literatura vychovává žáky/žákyně ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků/žákyně a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků/žákyně.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci/žákyně uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem literárního vzdělávání je utvářet kladný vztah žáků/žákyně ke kulturním hodnotám, prostřednictvím vybraných literárních děl, literárních poznatků a literárně-výchovných činností formovat postoje žáků, podílet se na utváření jejich názorů, zájmů a vkusu a vést je i k esteticky tvořivým aktivitám. Vytvořený systém kulturních hodnot je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání.

Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž se kultivuje jazykový projev žáků. Žáci/žákyně jsou také vedeni ke schopnosti získávat estetické prožitky ve styku se slovesnými uměleckými díly.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání a komunikace, estetické vzdělávání, komunikace ve službách

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazyková, komunikační a slohová výchova rozvíjí komunikační kompetence žáků/žákyně a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Učivo je zaměřeno na zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, na komunikační a slohovou výchovu a také na práci s textem a získávání informací. Důraz je kladen na aplikování získaných poznatků v praktickém životě.

V literární výchově a při práci s uměleckým textem si žáci/žákyně osvojují základy literární kultury, které by se měly stát východiskem pro jejich celoživotní čtenářství i další sebevzdělávání. Zároveň se prohlubují jejich znalosti jazykové a je kultivován jejich jazykový projev. Učivo je tvořeno souborem vybraných děl a ukázek z české i světové literatury, jež žáci poznávají četbou a interpretací. Zařazeny jsou i základní literárněhistorické a literárněvědné poznatky, které jsou nutné k pochopení struktury, funkce a uměleckých prostředků literárního díla. Důraz je kladen i na systém činností potřebných k porozumění smyslu literárního díla, proto vyučování literatury probíhá v těsné součinnosti s výukou jazykovou a slohovou.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria,
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí,
- odmítali projevy nekulturnosti a primitivismu,
- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty,
- vyhledávali estetické zážitky,
- využívali lidských zkušeností vyjádřených uměleckým dílem ke zkvalitnění a obohacení vlastního života,
- správně formulovali a vyjadřovali své názory,
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- snažili se odstranit nedostatky ve vyjadřování,
- oceňovali význam znalostí pravopisu pro osobní i profesní život;
- volili v různých komunikačních situacích přiměřenou formu.

Pojetí výuky

V jazykové, komunikační a slohové výchově vystupují do popředí z klasických výukových metod metody slovní (vysvětlování, práce s textem, výklad, rozhovor), uplatňovány jsou i metody dovednostně-praktické. Z aktivizujících výukových metod

se uplatňují především metody diskusní a metody situační (např. nácvik komunikačních situací). Výuka se opírá také o komplexní metody, např. o samostatnou práci žáků/žákyní. Zařazována je i skupinová výuka, výuka podporovaná počítačem.

V literární výchově je základem výuky práce s literárním textem, jeho četba, rozbor a interpretace. Do popředí vystupují metody slovní (zejména rozhovor, výklad a práce s odborným učebnicovým textem), diskusní a metody dovednostně-praktické. Využívá se samostatná práce žáků/žákyní (individuální i skupinová), výuka podporovaná moderní technikou. Součástí výuky je i exkurze (knihovna, galerie). Žáci/žákyně jsou vedeni především k praktickému využívání osvojených poznatků a porozumění textu.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Kombinuje se známkování a slovní hodnocení žáka/žákyně. Využíváno je kvantitativní hodnocení, ústní i písemná forma (např. učitelský didaktický test). Posuzována je nejen úroveň vědomostí, ale i dovedností (dovednost spolupracovat, obhajovat názor, úroveň vystupování a vyjadřování), stupeň samostatnosti, kreativita, aktivita a zájem o předmět. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení, vzájemné a kolektivní hodnocení, dále individuální přístup k žákovi/žákyni (zejména u žáka/žákyně se specifickými vzdělávacími potřebami).

V každém ročníku je stanovena jedna kontrolní slohová práce.

Záměrem je motivovat žáka/žákyni k dosažení lepších výsledků ve výchově a vzdělávání.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Dominantní je rozvíjení komunikativních kompetencí (vyjadřování se přiměřeně ke komunikační situaci, naslouchání druhým, věcně správné a srozumitelné zpracování administrativních písemností – životopisu, hledání kompromisů, úcta k duchovním hodnotám, kritické hodnocení mediálních obsahů) v rámci průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Průřezové téma Člověk a životní prostředí je uplatněno při rozboru odborných i uměleckých textů (estetické vnímání okolí a přírodního prostředí, odpovědné jednání). Informační a komunikační technologie jsou žáky/žákyněmi využívány při přípravě prezentace, při procvičování učiva.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí, jako jsou personální a sociální (sebehodnocení, obhajování vlastních názorů, práce v týmu), kompetence k učení (získávání informací z různých zdrojů a jejich zpracování, orientace v textu),

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí (respektování druhých lidí).

Předmět Český jazyk a literatura se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula, mezipředmětové vztahy jsou nejsilnější s předmětem Občanská nauka a Odborný výcvik.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	A. Jazyková, komunikační a slohová výchova	36
Žák/žákyně - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk a nespisovné útvary národního jazyka, - volí ve vlastním projevu prostředky adekvátní komunikační situaci, - zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků.	1. Obecné poznatky o jazyce - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	2
Žák/žákyně - rozlišuje základní složky komunikace, - naváže kontakt, obhájí své stanoviska, naslouchá druhým, diskutuje, - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi, - užívá adekvátní neverbální a zvukové prostředky, - posoudí vhodnost či nevhodnost volby vlastních jmen.	2. Základy teorie jazykové komunikace - komunikační situace, komunikační strategie - vlastní jména v komunikaci	4
Žák/žákyně - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, - objasní rozdíly mezi pravopisem a výslovností, - zdokonalí si pravopis základních a vybraných obtížnějších pravopisných jevů, - vyhledá údaje v PČP i v jiných nejnovějších jazykových příručkách, - osvojuje si pravopisnou podobu frekventovaných cizích slov.	3. Grafická stránka jazyka - hlavní principy českého pravopisu	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi, - vytvoří základní útvary stylu prostě sdělovacího a krátké informační útvary, - určí na ukázce slohové postupy, - své projevy realizuje různými útvary národního jazyka.	4. Styl prostě sdělovací - projevy prostě sdělovací - vypravování - kontrolní slohová práce s opravou	8
Žák/žákyně - rozpoznává slovní druhy, - určuje mluvnické kategorie a užívá správné tvary slov, - rozlišuje prostředky spisovné a nespisovné, - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví, - vyhledá údaje v PČP i v jiných jazykových příručkách.	5. Tvarosloví - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce	10
Žák/žákyně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky, - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů, - samostatně zpracovává informace, - reprodukuje obsah textu i jeho částí, - uvede názvy denního tisku a tisku podle svých zájmů, - informuje ostatní o knihovnách a jejich službách.	6. Práce s textem a získávání informací - exkurze do Krajské knihovny Vysočiny - informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - získávání a zpracovávání informací z textu - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	2
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	30
Žák/žákyně - zdůvodní význam umění pro život člověka, - vyjmenuje druhy umění,	1. Literatura jako druh umění - umění jako specifická výpověď o skutečnosti	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí základní literární pojmy, - rozpozná základní básnické prostředky, - klasifikuje typickou ukázkou z hlediska literárního druhu a žánru.	- základy teorie literatury - literární druhy a žánry - tvořivé činnosti	
Žák/žákyně - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi, - text interpretuje a debatuje o něm, - nalezne v textu potřebné informace, - vystihne hlavní sdělení textu, - správně formuluje a vyjadřuje své názory, - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře, - samostatně vyhledává informace v této oblasti, - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl, - seznámí se s kulturami cizích zemí.	2. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem - jak si lidé vykládali svět (četba a interpretace) - lidské vztahy v literatuře (četba a interpretace)	20

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	A. Jazyková, komunikační a slohová výchova	36
Žák/žákyně - rozpoznává vztahy mezi slovy, - orientuje se v české frazeologii, - v praktických cvičeních volí prostředky adekvátní komunikační situaci, - vyhledá údaje ve slovnících a encyklopediích, - vysvětlí podstatu jednotlivých typů tvoření slov, - osvojuje si terminologii ve své profesní sféře.	1. Nauka o slovní zásobě, odborná terminologie - tvoření slov, stylové rozvrstvení slovní zásoby - obohacování slovní zásoby - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie	6
Žák/žákyně - vysvětlí základní pojmy větné skladby, - provede větně členský rozbor, - uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování, - odhaluje a opravuje syntaktické nedostatky a chyby, - ovládá pravopis shody přísudku s podmětem.	2. Větná skladba, tvorba komunikátu - větná skladba - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska	8
Žák/žákyně - používá základní terminologii v oblasti zvukové stránky jazyka, - řídí se zásadami správné výslovnosti, - odhalí nedostatky ve výslovnosti, - dokáže využít teoretické znalosti při praktickém užívání větného přízvuku a důrazu, - zvládá správnou výslovnost frekventovaných přejatých slov.	3. Zvuková stránka jazyka - zvuková stránka slova a věty - ortoepické normy jazyka	3

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - vysvětlí a v praxi uplatňuje odlišnosti ve stylizaci projevů mluvených a psaných, - určí v typické ukázce slohový útvar, - samostatně stylizuje projev ve vhodných formách, - používá vhodné lexikální i stylistické prostředky, - opraví stylistické i jiné nedostatky, - zpracuje osnovu a výťah, - rozpozná funkční styly jazyka a jejich prostředky.	4. Sloh a komunikace - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené	4
Žák/žákyně - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu prostě sdělovacího, - vytvoří základní útvary stylu prostě sdělovacího a krátké informační útvary, - napíše osobní dopis, - své projevy realizuje různými útvary národního jazyka.	5. Styl prostě sdělovací a jeho útvary - projevy prostě sdělovací (osobní dopisy, krátké informační útvary)	5
Žák/žákyně - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného a administrativního, - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu textu, - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie, - zpracuje základní administrativní písemnosti, - uplatní vhodnou grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností.	6. Styl prakticky odborný a administrativní - projevy administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (zápis z porady, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty) - kontrolní slohová práce - grafická a formální úprava jednotlivých písemností	6
Žák/žákyně	7. Práce s textem a získávání informací	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky, - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů, - samostatně zpracovává informace - reprodukuje obsah textu i jeho částí, - pořizuje z odborného textu výpisky, - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách.	- techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	30
Žák/žákyně - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění.	1. Umění a literatura - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě	5
Žák/žákyně - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi, - text interpretuje a debatuje o něm, - nalezne v textu potřebné informace, - vystihne hlavní sdělení textu, - správně formuluje a vyjadřuje své názory, - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,	2. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem - člověk a země v literatuře (četba a interpretace) - pohledy do historie v literatuře (četba a interpretace)	25

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- samostatně vyhledává informace v této oblasti, - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl, - seznámí se s kulturami cizích zemí.	- války 20. století v literatuře (četba a interpretace)	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	A. Jazyková, komunikační a slohová výchova	36
Žák/žákyně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky, - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů, - samostatně zpracovává informace, - reprodukuje obsah textu i jeho části, - pořizuje z odborného textu výpisky.	1. Práce s textem a získávání informací - informatická výchova - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	5
Žák/žákyně - vysvětlí základní pojmy větné skladby a doloží je, - uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování, - odhaluje a opravuje syntaktické nedostatky a chyby, - orientuje se ve výstavbě textu, - vyjmenuje prostředky uspořádání, členění a návaznosti textu.	2. Větná skladba, tvorba komunikátu - stavba a tvorba komunikátu	6
Žák/žákyně - vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného a administrativního,	3. Styl prakticky odborný a administrativní - projevy administrativní, prakticky odborné, jejich	13

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- pracuje s odbornými texty týkajícími se daného oboru, - osvojuje si terminologii ve své profesní sféře, - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak, - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu odborného textu, - pořizuje z odborného textu výpisky (popř. konspekty), - vyhledá údaje ve slovnících a encyklopediích, - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především slohového postupu popisného a výkladového, - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie, - zpracuje základní administrativní písemnosti, - uplatňuje vhodnou grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností.	základní znaky, postupy a prostředky (osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty) - odborná terminologie, slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru - popis (osoby, věci) - výklad nebo návod k činnosti - kontrolní slohová práce s opravou	
Žák/žákyně - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, - zdokonalí si pravopis základních a vybraných obtížnějších pravopisných jevů, - vyhledává v PČP i v jiných nejnovějších jazykových příručkách.	4. Grafická stránka jazyka - hlavní principy českého pravopisu - interpunkce	4
Žák/žákyně - rozlišuje základní složky komunikace, - naváže kontakt, obhájí své stanoviska, naslouchá druhým, diskutuje, - užívá adekvátní neverbální a zvukové prostředky,	5. Základy teorie jazykové komunikace - komunikační situace - komunikační strategie	2

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší fakta od postojů a komentářů, - připraví se na fiktivní přijímací pohovor, - aplikuje teoretické znalosti ve svém vlastním projevu.		
Žák/žákyně - se vhodně prezentuje a obhajuje svá stanoviska, - komunikuje jasně a srozumitelně, v souladu s jazykovou normou, - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi, - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní, - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně, - přednese krátký projev, - přednese referát na odborné téma ze svého oboru.	6. Řečnické projevy a jejich styl - druhy řečnických projevů	4
Žák/žákyně - vyjmenuje základní slohové postupy uměleckého stylu, - rozliší druhy uměleckých projevů a jejich prostředky.	7. Umělecký styl - slohové postupy uměleckého stylu	2
	B. Literární výchova a práce s uměleckým textem	30
Žák/žákyně - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi, - text interpretuje a debatuje o něm, - nalezne v textu potřebné informace, - vystihne hlavní sdělení textu, - správně formuluje a vyjadřuje své názory, - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,	1. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby, práce s literárním textem - lidská práce a záliby v literatuře (četba a interpretace) - divadlo – písňové texty (četba a interpretace) - napětí v literatuře (četba a interpretace) - systematizace literárního vzdělávání a výchovy	30

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - samostatně vyhledává informace v této oblasti, - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl, - seznámí se s kulturami cizích zemí.		
---	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	1. cizí jazyk – anglický, německý			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně rozvíjejí své komunikační kompetence s ohledem na své budoucí profesní směřování. Osvojí si praktické řečové dovednosti cizího jazyka vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi. Jsou připravováni k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci v cizím jazyce včetně přístupu k informačním zdrojům, jsou rozšiřovány jejich znalosti o světě. Hlavní důraz je kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP).

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání – cizí jazyky

Žáci/žákyně komunikují ústně i písemně v rámci základních všeobecných i odborných témat, vyjadřují srozumitelně hlavní myšlenky cizojazyčných textů, efektivně s těmito texty pracují.

Žáci/žákyně získávají informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, pracují se slovníky a dalšími zdroji informací.

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikačních dovedností, která odpovídá minimálně výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovali v souladu se zásadami demokracie,
- byli tolerantní k odlišným kulturám a zajímali se o ně,
- měli pozitivní vztah k rozvíjení jazykových dovedností, rozvoj sebehodnocení a vnitřní motivaci k učení.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve skupinách, často v učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Jazyková výuka navazuje na výuku odborných předmětů. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků a k řešení praktických úkolů.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení je v souladu se školním klasifikačním řádem.

Je hodnocen ústní i písemný projev, využívány jsou také učitelské didaktické testy. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva a na jazykovou správnost a srozumitelnost. Po ukončení lekce nebo tematického celku následuje písemné opakování. Součástí hodnocení je rovněž je samostatná práce či prezentace projektů. Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem předmětu je posílení a rozvinutí komunikativní kompetence. Absolvent/absolventka se bude schopen vyjadřovat v cizím jazyce přiměřeně k účelu jednání a komunikovat s určitou mírou plynulosti a spontánnosti s rodilým mluvčím. Bude schopen řešit pracovní i mimopracovní problémy, byť v omezené míře, v cizojazyčném prostředí.

Učivo předmětu umožňuje zařazení průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	I. Tematické okruhy a komunikační situace	
Žák/žákyně - pozdraví, rozloučí se, představí sebe i druhou osobu, - charakterizuje sebe a svou rodinu, - napíše svůj životopis, - poskytne základní informace o svém bydlení, - pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost).	1. Osobní údaje, bydlení	22
Žák/žákyně - popíše průběh všedního i svátečního dne, - popíše způsob trávení volného času, - řeší snadno předvídatelné řečové situace týkající se každodenního života.	2. Každodenní život, volný čas, zábava	22
Žák/žákyně - řeší standardní řečové situace v oblasti cestování, nakupování, restauračních a hotelových služeb, - koupí si jízdenku a objedná ubytování, - přijme hosta v restauraci a převezme objednávku, - zúčtuje a inkasuje peníze od zákazníka.	3. Služby, nakupování, cestování, v restauraci	22

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uvede základní druhy nemocí a popíše, jak je léčit, - popíše návštěvu u lékaře a zubaře, - popíše základní části lidského těla, - jednoduše hovoří o zdravém způsobu života, zdravé výživě.	1. Péče o zdraví, zdravá výživa	18
Žák/žákyně - řeší každodenní jednoduché řečové situace týkající se vyučování, - využívá naučenou slovní zásobu a fráze při jednání s hostem a se svým budoucím zaměstnavatelem, - vede jednoduchý telefonický rozhovor (vyřizuje objednávky, reklamace, sjednává schůzky).	2. Vzdělávání, práce a zaměstnání	18
Žák/žákyně - popíše místo, kde žije, - využívá naučené fráze při orientaci ve městě, - podá stručné informace o České republice a zemích studovaného jazyka, tradicích a zvyklostech, především s ohledem na stravovací zvyklosti.	3. Poznatky o ČR a zemích studovaného jazyka	10
Žák/žákyně - rezervuje si stůl, - pojmenuje běžné potraviny a hotové pokrmy, - sestaví jednodušší jídelní a nápojové lístky, - zvládne základní komunikaci v restauraci.	4. Gastronomie	20

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše zařízení kuchyně a restaurace, - vede běžné rozhovory s hostem, - popíše jednotlivé technologické postupy přípravy jídel (dušení, vaření apod.), - naučenou slovní zásobu využívá při popisu jednotlivých pokrmů, nápojů, - napíše svůj životopis, - orientuje se v gastronomii zemí studovaného jazyka.	1. Gastronomie II, životopis	66
Žák/žákyně - pojmenuje běžné potraviny a hotové pokrmy, - sestaví jednodušší jídelní a nápojové lístky, - zvládne základní komunikaci v restauraci, - popíše jednotlivé technologické postupy přípravy jídel (dušení, vaření apod.), - naučenou slovní zásobu využívá při popisu jednotlivých pokrmů.	II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - produktivně ovládá zvukovou podobu daného jazyka, - dodržuje ortoepické normy.	1. Zvuková stránka jazyka	
Žák/žákyně - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní slovní zásobu ze svého oboru.	2. Slovní zásoba	

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů, - dodržuje danou pravopisnou normu.	3. Grafická stránka a pravopis	
Žák/žákyně - používá naučené gramatické prostředky v rámci snadno předvídatelných situací v cizojazyčném prostředí.	4. Gramatika: v souladu s minimální úrovní A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky	
	III. Řečové dovednosti	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích, - odhaduje význam neznámých výrazů dle kontextu, - čte s porozuměním přiměřené texty, - používá dvojjazyčné slovníky, - reaguje komunikativně v běžných životních situacích.	- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem) - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky) - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) - interakce ústní	

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	2. cizí jazyk – anglický, německý			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	2	4
Celkem	33	33	66	132

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žáci/žákyně rozvíjejí své komunikační kompetence s ohledem na své budoucí profesní směřování. Osvojí si praktické řečové dovednosti cizího jazyka vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi. Jsou připravováni k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci v cizím jazyce včetně přístupu k informačním zdrojům, jsou rozšiřovány jejich znalosti o světě. Hlavní důraz je kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP).

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání – cizí jazyky

Žáci/žákyně komunikují v rámci základních témat, vyměňují si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných. Vyjadřují srozumitelně hlavní myšlenky. Efektivně pracují s cizojazyčným textem. Získávají informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka. Pracují se slovníky a dalšími zdroji informací.

Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikačních dovedností, která odpovídá minimálně výstupní úrovni A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovali v souladu se zásadami demokracie,
- byli tolerantní k odlišným kulturám a zájimali se o ně,
- měli pozitivní vztah k rozvíjení jazykových dovedností, rozvoj sebehodnocení a vnitřní motivaci k učení.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve skupinách, často v učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Jazyková výuka navazuje na výuku odborných předmětů. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků a k řešení praktických úkolů.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení je v souladu se školním klasifikačním řádem.

Je hodnocen ústní i písemný projev, využívány jsou také učitelské didaktické testy. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva a na jazykovou správnost a srozumitelnost. Po ukončení lekce nebo tematického celku následuje písemné opakování. Součástí hodnocení je rovněž je samostatná práce či prezentace projektů. Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem předmětu je posílení a rozvinutí komunikativní kompetence. Absolvent/ka se bude schopen vyjadřovat v cizím jazyce jednoduše, ale přiměřeně k účelu jednání a komunikovat s určitou mírou plynulosti s rodilým mluvčím. Bude schopen řešit základní pracovní i mimopracovní problémy, byť v omezené míře, v cizojazyčném prostředí.

Učivo předmětu umožňuje zařazení průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	I. Tematické okruhy a komunikační situace	
Žák/žákyně - pozdraví, rozloučí se, představí sebe i druhou osobu, - popíše sebe a svou rodinu, - pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost), - popíše, kde bydlí.	1. Osobní údaje, pozdravy, bydlení	11
Žák/žákyně - popíše průběh dne, - popíše způsob trávení volného času.	2. Každodenní život, volný čas, zábava	11
Žák/žákyně - koupí si jízdenku a objedná ubytování, - přijme hosta v restauraci a převezme objednávku, - zúčtuje a inkasuje.	3. Služby, nakupování	11

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - sestaví jednoduchý jídelní a nápojový lístek, - pojmenuje základní potraviny a hotové pokrmy, - naučenou slovní zásobu využívá při popisu jednotlivých pokrmů.	1. Jídlo, nápoje, zdravá výživa	11
Žák/žákyně - řeší každodenní jednoduché řečové situace týkající se vyučování, - využívá naučenou slovní zásobu a fráze při jednání s hostem a se svým budoucím zaměstnavatelem.	2. Vzdělávání, práce a zaměstnání	11
Žák/žákyně - uvede základní druhy nemocí, - popíše části lidského těla, - jednoduše hovoří o zdravém způsobu života.	3. Péče o zdraví	11

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše místo, kde žije, - využívá naučené fráze při orientaci ve městě, - podá stručné informace o České republice a zemích studovaného jazyka, tradicích a zvyklostech, především s ohledem na stravovací zvyklosti.	1. Poznatky o ČR a zemích studovaného jazyka	10
Žák/žákyně - rezervuje si stůl, - pojmenuje běžné potraviny a hotové pokrmy, - sestaví jednodušší jídelní a nápojové lístky, - zvládne základní komunikaci v restauraci.	2. Gastronomie	56
	II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - ovládá zvukovou podobu daného jazyka, dodržuje ortoepickou normu.	1. Zvuková stránka jazyka	
Žák/žákyně - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní slovní zásobu ze svého oboru.	2. Slovní zásoba	
Žák/žákyně - zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů.	3. Grafická stránka a pravopis	
Žák/žákyně - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno	4. Gramatika: v souladu se stupněm A1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky	

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

předvídatelných situací v cizojazyčném prostředí.		
	III. řečové dovednosti	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům, - odhaduje význam neznámých výrazů dle kontextu, - čte s porozuměním přiměřené texty, - používá slovníky, - reaguje komunikativně v běžných životních situacích.	- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech), - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem), - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky), - jednoduchý překlad, - interakce ústní.	

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Občanská nauka			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Vyučovací předmět Občanská nauka navazuje na učivo základní školy.

Připravuje žáky/žákyně pro aktivní život v demokratické společnosti. Kultivuje jejich historické vědomí, varuje žáky/žákyně před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit, ovlivňuje jejich hodnotové orientace tak, aby byli slušnými lidmi, naučili se řešit základní občanské situace a přijímat odpovědnost za vlastní jednání. Žáci/žákyně se učí kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Rozumí problematice soudobého světa.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: společenskovední vzdělávání, estetické vzdělávání, vzdělávání pro zdraví

Podíl učiva ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví je menší než 0,25. Z tohoto důvodu není v tabulce souladu předmět Občanská nauka v této vzdělávací oblasti uveden.

Učivo je rozděleno do tematických celků, které zahrnují poznatky z oblasti psychologie, sociologie, politologie, práva i mezinárodních vztahů. Klade důraz na praktické využití získaných poznatků.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- se chovali společensky a profesionálně,
- identifikovali běžné problémy, hledali způsoby řešení,
- osvojili si zásady diskuse,
- jednali v souladu s morálními principy,
- využívali ke svému učení různé informační zdroje,
- k získaným informacím přistupovali kriticky,
- přispívali k uplatňování demokratických hodnot,

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- uvědomovali si kulturní, národní a osobní identitu,
- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně,
- chápali, že jsou součástí přírodního dění světa, za jehož budoucnost nesou odpovědnost,
- rozvíjeli zdravý životní styl, jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale také pro veřejný zájem,
- uvědomovali si vlastní identitu, kriticky mysleli, nenechali se manipulovat.

Pojetí výuky

Vzhledem k naplnění hlavních cílů vyučovacího předmětu učitel využívá různé metody a formy práce. Výuka probíhá formou výkladu, samostatné práce, diskuse. Do výuky je zařazena i skupinová práce a problémové úkoly. Žáci/žákyně pracují s texty a jsou vedeni k využívání informačních a komunikačních technologií. Součástí výuky jsou i exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení se vychází ze školního klasifikačního řádu. Učitel využívá ústní i písemné zkoušení. Uplatňuje se i vzájemné hodnocení a sebehodnocení. Hodnotí se vědomosti, dovednosti, schopnost logické argumentace v diskusi, schopnost vyjadřovat vlastní názory a postoje. Je zohledňován přístup žáků a jejich zájem, přesnost a pracovitost, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit, ale i dovednost spolupracovat.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět Občanská nauka rozvíjí následující klíčové kompetence:

Kompetence k učení – absolventi/absolventky jsou schopni se efektivně učit, vyhledávat a zpracovávat informace, využívat různé informační zdroje a přijímat hodnocení výsledků svého učení.

Kompetence komunikativní – absolventi/absolventky jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně ke komunikační situaci a vhodně se prezentovat, účastnit se aktivně diskusí, respektovat názory druhých, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Kompetence personální a sociální – absolventi/absolventky jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů, nepodléhat předsudkům. Absolventi/absolventky jsou připraveni posuzovat reálně své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle podle svých schopností, pečovat o své duševní zdraví.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Občanské kompetence a kulturní povědomí – absolventi/absolventky dodržují hodnoty a postoje potřebné pro život v demokratické společnosti, uznávají tradice svého národa a uvědomují si odpovědnost za vlastní život.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – absolventi/absolventky umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, využívají různých informačních zdrojů při hledání zaměstnání.

Kompetence k řešení problémů – absolventi/absolventky umí získat informace k řešení problému.

V rámci předmětu Občanská nauka jsou realizována průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Předmět přispívá ke schopnosti uplatnit své dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení problémů právního a sociálního charakteru.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje osobnost a její vývoj, - objasní, na čem závisí efektivnost učení, - zdůvodní nutnost celoživotního vzdělávání, - vyhledává informace o profesních příležitostech, - orientuje se v soustavě vzdělávání v ČR, - vyjmenuje služby úřadů práce - uvede základní rozdělení sociálních skupin, - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho sociálních rolí, - vysvětlí funkce rodiny, - popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby, - objasní pojmy tolerance, solidarita, odpovědnost, - vysvětlí pomoc státu a institucí sociálně potřebným občanům, - sestaví rodinný rozpočet, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin, - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů,	1. Člověk v lidském společenství - osobnost a její rozvoj - učení, vzdělávání - vlastnosti a schopnosti osobnosti ve vztahu k výběru povolání - vzdělávací soustava - podpora státu sféry zaměstnanosti - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů - odpovědnost, slušnost, morálka, svoboda, tolerance, solidarita, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti	20

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích, - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	- klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců - migrace v současném světě, migranti, azylanti - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti	
Žák/žákyně - osvojí si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví, - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí, - posoudí vliv reklamy na životní styl člověka, - vysvětlí, jak závislosti poškozují člověka, - ví, kam se obrátit v případě ohrožení sebe i druhých, - vysvětlí význam etiky v partnerských vztazích, - zdůvodní nutnost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu, - orientuje se v systému péče o zdraví v ČR,	2. Člověk a péče o zdraví - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	13

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci. - vysvětlí význam kultury v životě člověka, - zdůvodní nutnost ochrany kulturních hodnot, - orientují se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí, - optimálně využívají masová média pro své různé potřeby, - vysvětlí úlohu víry v životě člověka, - vyjmenuje světová náboženství, stručně je charakterizuje, - vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu.	1. Člověk a kultura - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl - masová média - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus -	13
Žák/žákyně - vysvětlí pojmy národ, národnost, státní občanství, - objasní úlohu státu, - charakterizuje demokratické a totalitní režimy, - zdůvodní význam kultury,	2. Člověk jako občan - národ, národnost - stát a jeho funkce - základní hodnoty a principy demokracie - ústava a politický systém ČR - lidská práva	20

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí pojem lidská práva, vyjmenuje základní listiny, - ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena, - popíše český politický systém, - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb, - vyvodí na příkladech, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem, - vysvětlí, proč nelze připustit propagaci omezující lidská práva a svobodu jiných lidí, - vysvětlí úlohu státní samosprávy, - charakterizuje úlohu masových médií ve společnosti, - zdůvodní nutnost kritického přístupu k informacím. - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání, - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky.	- politika, politické strany - volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva státní samospráva - občanská společnost - občanské ctnosti a dovednosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - svobodný přístup k informacím	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje význam práva ve společnosti, - ví, kam se obrátit v situaci ohrožení, - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství, - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost, - prokáže znalost základů občanského práva, - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, - prokáže znalost základů pracovního práva, - orientuje se v živnostenském zákoně a v obchodním zákoníku.	1. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát - právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě - vlastnictví; smlouvy - odpovědnost za škodu - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými	15
Žák/žákyně - objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii svobodu, - popíše státní symboly a některé české národní tradice, - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	2. Česká republika, Evropa a svět - významné mezníky v dějinách českého státu - státní a národní symboly - státní svátky - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci;	15

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem	ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	
Žák/žákyně - uvede příklady živelních pohrom a jejich dělení - objasní význam integrovaného záchranného systému	3. Živelní pohromy - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	3

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Základy přírodních věd			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1	0	3
Celkem	66	33	0	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem vzdělávání ve vyučovacím předmětu Základy přírodních věd je poskytnout žákům/žákyním soubor poznatků, které přispívají k pochopení přírodních jevů a jejich souvislostí v přírodě, naučit žáky/žákyně klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v každodenním životě.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: přírodovědné vzdělávání

Obsah výuky navazuje na výuku fyziky, chemie a biologie na ZŠ. Učivo je rozvrženo do 1. a 2. ročníku. Do 1. ročníku jsou zařazeny tematické celky z chemie a fyziky, do 2. ročníku tematické celky z biologie a ekologie. Je respektován chronologický postup. Celým učivem předmětu Základy přírodních věd prolíná průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- prokázali pozitivní vztah k přírodě a motivaci k ekologickému myšlení a chování v soukromém i budoucím pracovním životě,
- popsali a vysvětlili přírodní jevy, objasnili funkci technických zařízení a přístrojů používaných v občanském životě,
- dokázali posoudit chemické látky z hlediska účinků na životní prostředí a na lidské zdraví,
- dokázali pečlivě a přesně pracovat a výsledky své práce ověřit a vyhodnotit,
- efektivně používali a převáděli jednotky,
- využívali při zpracování úkolů vhodné počítačové programy a informace z internetu,

- objasnili význam přírodních věd pro rozvoj ostatních věd a pro zkvalitnění lidského života.

Pojetí výuky

Výuka je realizována převážně formou výkladu a frontálního procvičování učiva s demonstrací obrazového materiálu (videoprogramy, prezentace a obrazový materiál zprostředkovaný dataprojektorem).

Součástí výuky je zařazení jednoduchých praktických cvičení, kde hlavní formou výuky je skupinová práce žáků/žákyní, vždy však s dodržением platné legislativy o bezpečnosti práce.

Nedílnou součástí předmětu je jedna exkurze s přírodovědným obsahem zařazená v závislosti na organizaci školního roku kdykoli v průběhu dvouleté výuky předmětu. Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků/žákyní a také jejich intelektuální úroveň.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, z domácí přípravy, ze samostatných a skupinových prací. Je sledována průběžná aktivita žáků/žákyní při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Hodnotí se správnost, přesnost a pečlivost v písemných testech, schopnost výstižně se vyjádřit s využitím odborné terminologie, schopnost samostatného úsudku.

Hodnocení žáků/žákyní učitelem je doplňováno sebehodnocením žáků/žákyní a hodnocením ze strany jejich spolužáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem bude posílení komunikativní kompetence, aby se žáci/žákyně vyjadřovali přiměřenou odbornou terminologií, formulovali své myšlenky přesně, srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnili diskusí, dovedli vyvozovat závěry na základě pozorovaných dějů. Při řešení praktických úkolů správně používali a převáděli jednotky, prováděli reálný odhad výsledku.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí, jako jsou kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (práce s internetem, vyhledávání potřebných informací), sociální a personální kompetence (sebehodnocení, obhajování vlastních názorů), kompetence k učení (získávání informací z různých zdrojů a jejich zpracování).

Dominantní v souvislosti s předmětem Základy přírodních věd je průřezové téma Člověk a životní prostředí. Předmět přispívá k posílení spoluzodpovědnosti jedince za utváření současnosti, schopnosti poznávat svět a lépe mu rozumět, vytváření úcty k živé i neživé přírodě a prosazování trvale udržitelného rozvoje.

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Náplň předmětu v rámci mezipředmětových vztahů přímo souvisí s výukou dalších předmětů (Matematika, Informační a komunikační technologie).

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek, - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi, - popíše stavbu atomu, vznik a druhy chemické vazby, - uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin, - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické tabulce prvků, - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí, - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení, - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze použít v praxi.	1. Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - složení látek (atom, molekula) - chemická vazba - chemické prvky a sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce a chemické rovnice - jednoduché výpočty v chemii	7
Žák/žákyně - 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 vybrané prvky a anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.	2. Anorganická chemie - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli) v běžném životě a v odborné praxi	8
Žák/žákyně	3. Organická chemie	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- charakterizuje uhlík jako základní prvek organické chemie, uvede další prvky zastoupené v organických sloučeninách, - uvede základní fyzikální a chemické vlastnosti organických sloučenin, - popíše rozdělení organických sloučenin z různých hledisek, - osvojí si názvoslovné principy a pomocí nich tvoří chemické vzorce a názvy jednoduchých uhlovodíků a jejich derivátů, - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi i běžném životě, - posoudí organické látky z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí.	- vlastnosti uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - vybrané organické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi - havárie s únikem nebezpečných látek	
Žák/žákyně - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny, - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky, - popíše vybrané biochemické děje.	4. Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky (proteiny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory) - biochemické děje	11
Žák/žákyně - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu, - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony, - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením, - popíše princip jaderné elektrárny.	5. Fyzika atomu - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití - radiační havárie jaderných energetických zařízení	10
Žák/žákyně - bezpečně převádí jednotky,	6. Mechanika - jednotky SI - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu, - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají, - určí výslednici sil působících na těleso, - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa, - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie, - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh.	- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách	
Žák/žákyně - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi, - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny, - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů, - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi.	7. Termika - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství	4
Žák/žákyně - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj, - řeší úlohy s elektrickými obvody - s využitím Ohmova zákona, - popíše princip a použití polovodičových součástek, - určí magnetickou sílu - v magnetickém poli vodiče - s proudem, - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice.	8. Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

	- vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem	
Žák/žákyně - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření, - charakterizuje základní vlastnosti zvuku, - popíše negativní vliv hluku na organismus a způsoby ochrany sluchu, - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích, - řeší úlohy na odraz a lom světla, - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami, - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad, - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření.	9. Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření	3
Žák/žákyně - charakterizuje Slunce jako hvězdu, - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd.	10. Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi, - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav, - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života, - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly v jejich stavbě, - uvede základní skupiny organismů a porovná je, - objasní význam genetiky, - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav, - objasní význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu, - uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění a vysvětlí možnosti jejich prevence.	1. Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc	16
Žák/žákyně - objasní základní ekologické pojmy, - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy), - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu, - uvede příklad potravního řetězce,	2. Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny	9

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického, - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem.		
Žák/žákyně - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, - zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí, - popíše působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví, - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí, - popíše způsoby nakládání s odpady, - charakterizuje globální problémy na Zemi, - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci, - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu, - popíše přístup státních orgánů k řešení problémů životního prostředí, objasní nutnost mezinárodní spolupráce v této oblasti i význam odpovědnosti každého jedince za ochranu a zlepšení životního prostředí, - vysvětlí podstatu udržitelného rozvoje jako integrace environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí,	3. Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- na konkrétním příkladu z občanského života navrhne řešení vybraného environmentálního problému.		
--	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Matematika			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1	1	4
Celkem	66	33	33	132

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

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

Vyučovací předmět Matematika se podílí na formování osobnosti žáka/žákyně, významně se podílí na rozvoji intelektuálních schopností žáků/žákyně, rozvíjí paměť, logické a tvořivé myšlení žáků/žákyně, vede k vytvoření aktivního a samostatného přístupu k práci, k předvídavosti, přesnosti a snaze po úplnosti, k vytváření úsudků a schopnosti abstrakce.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: matematické vzdělávání

Matematika je předmětem všeobecně vzdělávacím, ale zároveň průpravným pro další vzdělávání. Obsah výuky navazuje na výuku matematiky na ZŠ. Učivo je rozvrženo do tří ročníků a je chronologicky řazeno.

Učivo 1. ročníku obsahuje celky Operace s čísly, Mocniny a odmocniny, Číselné a algebraické výrazy a Řešení rovnic a nerovnic.

Učivo 2. ročníku obsahuje celky Funkce, Goniometrie a trigonometrie a Planimetrie.

Učivo 3. ročníku obsahuje celky Stereometrie, Pravděpodobnost v praktických úlohách, a Práce s daty v praktických úlohách.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- efektivně numericky počítali, správně používali a převáděli jednotky,
- orientovali se v matematickém textu a porozuměli zadání úlohy,

- matematizovali jednoduché reálné situace a užívali matematických modelů k vyhodnocování výsledků řešení vzhledem k realitě,
- vyhodnotili informace získané z grafů, diagramů a tabulek,
- pochopili vzájemné vztahy a vazby mezi okruhy učiva,
- užívali kalkulátor a moderní technologie k řešení úloh a prezentaci výsledků,
- využívali matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou,
- objasnili, že matematika je součástí naší kultury a je výsledkem složitého multikulturního historického vývoje spojeného s mnoha významnými osobnostmi lidských dějin.

Pojetí výuky

Vyučující volí vyučovací metody s ohledem na konkrétní situaci v pedagogickém procesu. Výuka v je realizována převážně formou opakování a frontálního procvičování učiva. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad s návazností na předchozí znalosti. Při řešení obtížnějších úloh bude též zařazeno skupinové vyučování a řízený rozhovor.

Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků/žákyně a také jejich intelektuální úroveň.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně se hodnotí z ústního i písemného projevu. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů výpočtu, znalost vzorců a jejich aplikace, samostatnost řešení úloh, numerická správnost.

V každém ročníku žáci/žákyně vypracují dvě pololetní písemné práce s následným rozбором.

Hodnocení žáka/žákyně učitelem spočívá v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému, popř. procentuálního vyjádření úspěšnosti řešení, je doplňováno sebehodnocením žáka/žákyně a hodnocením ze strany jeho spolužáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem bude posílení komunikativní kompetence, aby se žáci/žákyně vyjadřovali přiměřenou odbornou terminologií, formulovali své myšlenky přesně, srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnili řešení úloh, dovedli vyvozovat a interpretovat závěry. Při řešení úkolů aplikovali matematické postupy, správně používali a převáděli jednotky, prováděli reálný odhad výsledku při řešení praktického úkolu.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí. Matematika názorně demonstrovuje přechod od konkrétního k abstraktnímu, vyžaduje tvůrčí přístup a různorodé metody práce,

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

podporuje samostatnost i nutnost spolupráce při řešení problémů, při hledání řešení je nutné vyjádřit své myšlenky a obhájit je a sledovat i jiný myšlenkový postup, který vede k cíli (sociální a personální kompetence, kompetence k učení). Též jsou posíleny kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (práce s internetem, vyhledávání potřebných informací).

Dominantní v tomto předmětu jsou průřezová témata Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Náplň předmětu v rámci mezipředmětových vztahů přímo souvisí s výukou dalších předmětů (Základy přírodních věd, Informační a komunikační technologie, Ekonomika).

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R, - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly, - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly, - provádí aritmetické operace s reálnými čísly, - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly, - používá různé zápisy reálného čísla, - určí řád čísla, - zaokrouhlí desetinné číslo, - znázorní reálné číslo na číselné ose, - zapíše a znázorní interval, - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik), - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu, - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů, - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	1. Operace s čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - číselné množiny - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami - označení množin N, Z, Q, R - různé zápisy reálného čísla - procentový počet - základy finanční matematiky - slovní úlohy	15
Žák/žákyně - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem,	2. Mocniny a odmocniny - mocniny s přirozeným a celým mocnitelem	15

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- provádí početní výkony s odmocninami, - používá kalkulátor a matematické tabulky při výpočtu mocnin a odmocnin, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	- druhá mocnina a odmocnina	
Žák/žákyně - provádí operace s číselnými výrazy, - určí hodnotu výrazu, - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení), - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin, - určí definiční obor lomeného výrazu, - krátí a rozšiřuje lomené výrazy, - sčítá, odčítá, násobí a dělí lomené výrazy, - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání, - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3. Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - algebraické výrazy - hodnota výrazu - mnohočleny - lomené výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy	18
Žák/žákyně - řeší lineární rovnice a nerovnice v množině reálných čísel, - řeší soustavy lineárních rovnic a nerovnic, - matematizuje jednoduché reálné situace a využívá rovnice při řešení praktických slovních úloh, - vyjádří neznámou ze vzorce, - řeší jednoduché kvadratické rovnice,	4. Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - kvadratické rovnice - slovní úlohy	18

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		
--	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - narýsuje souřadné osy a správně je popíše, - zobrazí body v rovině pomocí souřadnic, - podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce, - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní, - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot, - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic, - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak, - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	1. Funkce - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy	12
Žák/žákyně - užívá pojmy úhel a jeho velikost, - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$, - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru, - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku, - používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky,	2. Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy	11

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		
Žák/žákyně - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků, - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy, - graficky rozdělí úsečku v daném poměru, - graficky změní velikost úsečky v daném poměru, - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah, - určí obvod a obsah kruhu, - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice, - určí obvod a obsah složených rovinných obrazců, - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3. Planimetrie - základní planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - shodnost a podobnost - čtyřúhelníky - kružnice a její části - kruh a jeho části - rovinné obrazce konvexní a nekonvexní útvary - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené obrazce - shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění - podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru, - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru, - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru, - rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva, - určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles, - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa, - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání, - užívá jednotky délky, obsahu a objemu, - provádí převody jednotek, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	1. Stereometrie - polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa a jejich sítě - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles - výpočet povrchu a objemu složených těles	12
Žák/žákyně - užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu,	2. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	
Žák/žákyně - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr, - porovnává soubory dat, - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách, - určí aritmetický průměr, - určí četnost a relativní četnost znaku, - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji, - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3. Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách	11

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem učiva daného předmětu je vybavit žáky/žákyně znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.). Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání pro zdraví

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci/žákyně jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci/žákyně. Oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci, jednak učivo tělesné výchovy.

* Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách jako jsou projektové dny a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná

výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- vážili si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránili,
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života,
- pociťovali radost a uspokojení z pohybu a chápali ho jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, jako způsob překonávání negativních vlivů na psychiku mladého člověka, jako vhodnou náplň volného času a významnou alternativu vůči zneužívání návykových látek a jiných závislostí.

Pojetí výuky

V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem, velice důležitá je názorná ukázka učitelem, jeho organizační schopnosti při výuce. Vyučovací proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Záměrně jsou uplatňovány činnosti, při nichž žáci/žákyně vstupují do různých sociálních rolí a skupinových vztahů, zažívají různou míru odpovědnosti, musí samostatně rozhodovat a hodnotit, překonávat překážky. Důležitým motivačním faktorem je používání zábavných forem, např. soutěží.

Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách školy a přírody. Důraz je kladen na bezpečnost žáků/žákyně, hygienickou nezávadnost prostředí a účelnost vybavení. Kvalita výuky je do značné míry závislá na prostorových podmínkách školy, na materiální vybavenosti tělocvičny a posilovny (kvalita a množství míčů, žíněnky, gymnastické nářadí a náčiní, zařízení posilovny, netradiční vybavení a náčiní pro nově vznikající sporty aj.).

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků/žákyně v tělesné výchově vychází z vlastní aktivity žáka při hodinách tělesné výchovy, z jeho přístupu k pohybovým činnostem a snahy naučit se něčemu novému, z výsledků hodnocení pohybových schopností a dovedností, herních činností jednotlivce a týmového herního výkonu u daného žáka, z výsledků testování tělesné zdatnosti (motorické testy). Všechna uvedená hlediska jsou v individuálním hodnocení žáka/žákyně velice důležitá. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka a jeho snaha při hodinách.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Přínos k předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V tělesné výchově se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence. Žáci/žákyně budou vedeni k tomu, aby byli schopni komunikovat při pohybových činnostech a diskutovat o nich. Personální a sociální kompetence jsou rozvíjeny tím, že žáci/žákyně jsou vedeni ke kritickému hodnocení kvality svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů, k uvědomování si svých předností a nedostatků v jednotlivých sportovních odvětvích, k přijímání rad i kritiky od druhých lidí. Jsou také vedeni k tomu, aby celoživotně pečovali o svůj fyzický a duševní rozvoj a jednali v rámci pravidel fair play. Tyto kompetence žák/žákyně získává v průběhu celého roku, akcentuje se adaptace na různorodé podmínky v tělesné výchově, zapojení do organizace turnajů a soutěží, důraz na týmový herní výkon družstva.

V předmětu je dominantní průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Předmět Tělesná výchova se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula.

Mezipředmětové vztahy jsou nejsilnější s předměty Základy přírodních věd a Občanská nauka.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat, - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem, - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho, - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit, - objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního chování - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - pravidla her, závodů a soutěží - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - rozhodování - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

projevy negativních emocí spojených se sportem, - objasní rozdíl mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - uplatňuje zásady sportovního tréninku, - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy, - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu		
Žák/žákyně - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost.	2. Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení <i>jako součást všech tematických celků</i>	2
Žák/žákyně - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati, - prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit	3. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a do dálky, hody a vrh koulí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, bere v úvahu bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).		
Žák/žákyně - ovládá technicky správně kotoul vpřed a vzad, - bezpečně provede stoj na rukou – u stěny, ve volném prostoru s dopomocí, zvládá základy přemetu stranou, - dokáže spojit akrobatické cviky v jednoduché akrobatické řady s využitím doplňujících cviků (obraty, skoky a poskoky), - uplatňuje osvojené způsoby přeskoku přes zvýšené nářadí, umí bezpečně překonat překážku roznožným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností, - dokáže dopomoci jiným žákům při přeskoku - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu).	4. Gymnastika - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem - přeskok – roznožka přes kozu	4
Žák/žákyně - umí technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podat míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle	4. Pohybové hry - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry) - vybíjená - volejbal - basketbal	14

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

přemístit a vykryt prostor, rozumí obrannému a útočnému systému hry, - umí technicky správně ovládat míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, umí základy dvojtaktu, dokáže použít dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod’ a běž,“ - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva, - umí technicky správně ovládat míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, umí zpracovat míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž“, - technicky správně ovládá míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, zpracuje míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“	- fotbal - florbal - netradiční sportovní hry (ringo, frisbee, brännball, softbal a další)	
---	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- dokáže použít získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a chápe jeho význam na dané pozici, rozumí základním pravidlům hry, - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích, - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání.		
Žák/žákyně - dokáže použít jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti, - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji, - umí dávat dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.	7. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy - posilování (cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií)	5
Žák/žákyně - orientuje se v horském prostředí, je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru horského prostředí (časté změny počasí, značení	8. Lyžování - chování při pobytu v horském prostředí, lyžařská výstroj a výzbroj - základy sjezdového lyžování	1 týden

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

horského terénu, ochrana před teplotními vlivy apod.), - chová se v přírodě ekologicky, respektuje příkazy horské služby, dokáže se s ní spojit v případě nouze, - posoudí technický stav lyžařské výzbroje a pravidelně provádí základní údržbu, bezpečně manipuluje s výzbrojí (přenášení, nazouvání), - pohybuje se sjezdovými lyžemi na nohou (provede obrat, ovládá chůzi, skluz a výstup do svahu), zvládne sjezd šikmo svahem v základním postoji a plynule navazuje odšlapování ke svahu, umí zastavit na bezpečném místě, dokáže bezpečně nastoupit a vystoupit z různých druhů lanovek (poma, kotva, sedačková lanovka), provede dlouhý a střední oblouk s přihlédnutím k technické vyspělosti lyžaře (oblouk v pluhu, s paralelním vedením lyží), zvládne jízdu v různém terénu a sněhu (hluboký sníh, těžký sníh, namrzlý povrch, terénní nerovnosti), - zvládá základní techniku stoje, skluzu, zastavení, obratu a zatáčení na snowboardu, umí nastoupit, vyjet a vystoupit z lanovky a bezpečně manipuluje s výzbrojí, - umí se pohybovat s běžecými lyžemi na nohou (chůze, obrat, skluz, výstup do svahu, sjezd šikmo svahem, překonání terénních nerovností), - zvládá základní techniky běhu na lyžích (běh dvoudobý střídavý, běh	- základy běžecého lyžování (pro zájemce) - základy snowboardinku (pro zájemce)	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

soupažný) a dokáže připravit výzbroj na výcvik.		
Žák/žákyně - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví, - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	9. Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	
Žák/žákyně - zvládne základní techniku stylu prsa a kraul, - dovede v kuse uplavat 200m volným stylem, - zvolí vhodnou pomoc při tonutí jiného plavce.	10. * Plavání - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké styly - určená vzdálenost plaveckým způsobem - pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	
Žák/žákyně - osvojí si správné nazutí a zavázání bruslí, - dovede vyhodnotit bezpečnost terénu.	11. * Bruslení - základy bruslení (ledě nebo inline)	

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozpozná míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu, - používá základní terminologické výrazy vhodné při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitelé ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé, - objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách, - objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem, - objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.		
Žák/žákyně - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati, - prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů,	2. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - sprint - vytrvalostní běh v terénu - skok vysoký a skok do dálky - hod granátem - vrh koulí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).		
Žák/žákyně - uplatňuje osvojené způsoby přeskoku přes zvýšené nářadí, bezpečně překoná překážku skrčným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností, - volí správnou techniku cvičení na kruzích, - předvede jednotlivé prvky plynule za sebou, - poskytne pomoc jiným žákům při přeskoku a cvičení na kruzích, - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu).	3. Gymnastika - akrobacie - přeskok – skrčka přes kozu - cvičení na kruzích - rytmičká gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmičkým doprovodem	4
Žák/žákyně - technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na	4. Pohybové hry - vybíjená - volejbal - basketbal	12

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

míč, dokáže se rychle přemístit a vykryt prostor, objasní obranný a útočný systému hry, - technicky správně ovládá míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, umí základy dvojtlaku, dokáže použít dvojtlak při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, aplikuje obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systém hry, ovládá systém „hod“ a běh,“ - technicky správně ovládá míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, umí zpracovat míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, aplikuje obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běh,“ - umí technicky správně ovládat míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, umí zpracovat míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běh,“ - ovládá použít získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné	- fotbal - florbal - netradiční sportovní hry (ringo, frisbee, softbal, brännball a jiné)	
---	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici, rozumí základním pravidlům hry, komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair play.		
Žák/žákyně - dokáže použít jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - pozná chybné a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu, - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy, - poskytne pomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.	5. Posilování - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	5
Žák/žákyně - správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a posuzuje vhodnost použití pádových technik, - ovládá způsob sebeobrany v různých krizových situacích – škrčení zepředu, škrčení zezadu, útočný úchop za část těla, napadnutí nožem, pokus o znásilnění.	6. Úpoly - pády - základní sebeobrana	4
Žák/žákyně - chová se v přírodě ekologicky, respektuje příkazy ochránců přírody, rozliší stupeň závažnosti poranění při pobytu v přírodě, v lehčích případech dokáže poskytnout první	7. Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh	3 – 5 dní

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

pomoc, je schopen posoudit nutnost přivolání rychlé zdravotnické pomoci, - využívá různé formy turistiky - orientuje v daném prostředí pomocí mapy a buzoly, je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí, značení turistických tras apod.), - posoudí technický stav používané výzbroje a pravidelně provádí základní údržbu, - spolupracuje s ostatními, je schopen ochránit sám sebe v nebezpečných situacích, aktivně se zapojuje do všech organizovaných činností (hry v terénu, netradiční hry atd.), - spolehlivě provádí veškeré činnosti vedoucí k zasažení daného cíle, ovládá pravidla orientačního běhu a je schopen absolvovat závod v daném terénu.		
Žák/žákyně - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí, - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.	10. První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poražení při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život	přednáška

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu, - objasní a použije základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitelé ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje, - chápe význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé, - objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách, - objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem, - objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání, - uplatňuje osvojené způsoby relaxace, - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.		
Žák/žákyně - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati, - prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své	2. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - sprint - vytrvalostní běh v terénu - skok vysoký a do dálky - hod granátem - vrh koulí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), objasní zásady bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).		
Žák/žákyně - zvládá technicky správně kotoul letmo s odrazovým můstkem i bez něho, - volí správnou techniku cvičení na hrazdě, - předvede jednotlivé prvky plynule za sebou, - zvládá dávat dopomoc jiným žákům při cvičení na hrazdě - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu).	3. Gymnastika - akrobacie (kotoul letmo) - cvičení na hrazdě - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem	4
Žák/žákyně - technicky správně odbije míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle	4. Pohybové hry - volejbal - basketbal - fotbal - florbal	16

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

přemístit a vykryt prostor, objasní obranný a útočný systém hry, - technicky správně ovládá míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, ovládá základy dvojtaktu, použije dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod a běž,“ - technicky správně ovládá míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ technicky správně ovládá míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, umí zpracovat míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ - použije získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici, objasní základní	- netradiční sportovní hry (ringo, softbal, frisbee a další)	
--	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

pravidla hry, komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair play.		
Žák/žákyně - použije jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - ovládá dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.	5. Posilování - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Písemná a elektronická komunikace			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	0	0	1
Celkem	33	0	0	33

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Žák/žákyně si osvojí techniku psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou a techniku písenného styku s ohledem na požadavky moderního provozu. Žáci/žákyně se seznámí se základními písennostmi obchodního styku a se základními personálními písennostmi podle platné normy. Předmět vede žáky/žákyně ke kultivovanému projevu s ohledem na správnou jazykovou i formální úpravu písenností.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: komunikace ve službách, vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Učivo zahrnuje nácvik psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, seznámení s počítačem a další kancelářskou technikou. Do výuky je zařazeno zpracování textů. Učivo tvoří výběr z techniky psaní na klávesnici a techniky písenného, obchodního a personálního styku. Podstatnou část vzdělávání představuje práce s výpočetní technikou. Písennosti jsou normalizované podle ČSN. Vyučuje se ve výukových programech, podle učebnic a dalších materiálů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- ovládali klávesnici PC desetiprstovou hmatovou metodou,
- vyhotovovali na počítači podnikové písennosti věcně, jazykově i formálně správně při dodržování zásad normalizované úpravy písenností,
- dokázali se úspěšně prezentovat na trhu práce a byli ochotni se ve svých dovednostech zdokonalovat,
- byli schopni pracovat samostatně i v týmu a dokázali si zorganizovat práci,
- upevnili a prohloubili si žádoucí postoje k osobním i obecným hodnotám,

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- chápali základní principy humanity, fungování demokracie a disponovali dovednostmi potřebnými k aktivnímu občanskému životu.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve skupinách, v učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Při psaní a vypracovávání písemností převažuje samostatná práce. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni za písemný projev. Důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem. Důležitým kritériem je úprava písemností a základní znalost jejich vyhotovení. Při celkovém hodnocení je zohledněn aktivní a samostatný přístup k výuce. Hodnocení žáků/žákyní je doplňováno i jejich sebehodnocením. Konečnou klasifikaci určí a vysvětlí vyučující.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem bude posílení a rozvinutí komunikativní kompetence. Žáci/žákyně jsou schopni se přiměřeně vyjadřovat, zvládat písemnou komunikaci, zpracovávat věcně správně a srozumitelně obchodní písemnosti. Ke svému učení využívají různé informační zdroje. Při řešení problémů uplatňují různé metody myšlení a učí se spolupracovat s jinými lidmi. Cíle a priority si budou stanovovat podle svých osobních schopností, pracovní orientace a životních podmínek. Budou se učit jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování. Žáci/žákyně jsou vedeni k odpovědnosti za své jednání při ochraně životního prostředí a ochraně svého zdraví. V předmětu PEK se uplatňuje kompetence k učení, kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

Do předmětu jsou zařazena tato průřezová témata – Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - používá hmatovou metodu při psaní textu na počítači, - píše na klávesnici dle svých schopností v přiměřené rychlosti a přesnosti, - ovládá psaní značek na alfanumerické klávesnici. - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření.	1. Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci - základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - psaní číslic a značek - využití techniky v komunikaci - online komunikace	14
Žák/žákyně - používá počítač k řešení zadaných úkolů, - vysvětlí pojmy hardware, software, - pojmenuje základní části sestavy počítače, - vysvětlí význam základních hardwarových komponent.	2. Práce s počítačem - hardware, software - osobní počítač	4
Žák/žákyně - používá na základní uživatelské úrovni textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových dokumentů, - vytváří, upravuje, tiskne a uchovává strukturované textové dokumenty, - pracuje s panely nástrojů.	3. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový procesor - nastavení dokumentu, jeho uložení, uzavření a otevření - panel nástrojů - formát písma a odstavce - odrážky a číslování - odstavec - tisk dokumentů	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - stylisticky a formálně správně napíše žádost o zaměstnání, seznámí se s pracovní smlouvou, - sestaví a napíše žádosti občanů právníckým osobám na čistý list papíru, - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a gastronomickým provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností, - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách.	4. Základní pravidla stylizace dopisů a dokumentů - psaní adres - tvorba obchodního dopisu - úprava písemností dle normy - žádosti – žádost o místo; žádosti občanů - personální písemnosti	9
---	---	----------

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Informační a komunikační technologie			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	1	1	2
Celkem	0	33	33	66

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je rozšíření znalostí z oblasti informačních technologií, praktické využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a osvojení si odborné terminologie. Důraz je kladen na práci s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích. Při vyhledávání informací je kladen důraz na posuzování věrohodnosti různých informačních zdrojů. Získaných znalostí a dovedností žáci/žákyně využívají v ostatních předmětech, odborném výcviku, osobním i občanském životě.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Učivo tvoří výběr základních témat informačních a komunikačních technologií, která jsou důležitá k ovládnutí hardwarových prostředků, operačního systému, komunikačních prostředků a základních kancelářských aplikací.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dokázali při zpracování úkolů používat vhodné počítačové aplikace,
- dodržovali zásady bezpečnosti, hygieny a počítačové etiky,
- dodržovali základní společenské normy chování při využívání internetu,
- posuzovali věrohodnost informačních zdrojů,
- chovali se ekologicky při likvidaci hardwarových komponent.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v učebnách vybavených počítači s připojením na internet a s využitím lokální počítačové sítě. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad. Stěžejní formou výuky je však individuální práce žáka na počítači. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

konkrétních úkolů z praxe. Dle potřeby je uplatňován individualizovaný přístup k žákům/žákyním, vhodné je i zařazení úkolů pro dvojice nebo skupiny žáků/žákyní.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz zvláště na schopnost žáků/žákyní samostatně zpracovat zadaný praktický úkol, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných při řešení praktických úkolů.

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebných informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby: písemné testy – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku - a samostatné vypracování praktických úkolů k ověření získaných dovedností. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Vzdělání v předmětu směřuje k zvládnutí informačních technologií jako prostředku dalšího vzdělávání a k jejich využití v praxi i osobním životě.

Tento předmět je zásadním pro dosažení všech kompetencí využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a práce s informacemi. Je přínosem pro dosažení kompetencí k učení a řešení problémů. Vede žáky/žákyně k tomu, aby porozuměli zadání úkolu, zvolili nejvhodnější variantu řešení, vybrali vhodnou techniku a programové vybavení, dokázali zdůvodnit svoje řešení úkolu a pracovat na jeho realizaci samostatně i v týmu, přičemž měli odpovědný vztah ke svému zdraví a byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a rizik spojených s nadměrným používáním výpočetní techniky – zdravotní problémy, závislosti.

Přínosem bude dále posílení právního vědomí, ekologického chování v souladu s principy trvale udržitelného životního prostředí, rozvinutí komunikativních kompetencí – žáci/žákyně budou používat odbornou terminologii, budou formulovat a obhajovat řešení problému.

Dominantní v tomto předmětu je průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál), - pojmenuje základní části sestavy počítače, - vysvětlí význam základních hardwarových komponent, - pojmenuje periferie počítače, vysvětlí jejich význam, - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware, - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací, - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů.	1. Práce s počítačem - principy fungování počítače - části, periferie počítače - nápověda a manuály - základní a aplikační programové vybavení	4
Žák/žákyně - vysvětlí význam operačního systému, pojmenuje jeho základní součásti, - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání),	2. Operační systém - operační systém - souborový manažer - data, soubor, složka - operace se souborem a složkou - algoritmizace	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi, - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému, - popíše význam souboru a složky, - pracuje se soubory a složkami, - ovládá základní principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce).		
Žák/žákyně - ovládá spouštění počítače, periférií, přihlášení lokální i síťové, - využívá předností síťového prostředí pro bezpečné ukládání dat, - chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky, - orientuje se v prostředí lokálních a síťových disků.	3. Práce v lokální síti - počítačová síť, připojení k síti - specifika práce v síti - sdílení dokumentů a prostředků - server, pracovní stanice - uživatelský účet	3
Žák/žákyně - vysvětlí význam elektronické komunikace, - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření, - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...).	4. Elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - elektronická pošta - poštovní klient - messenger	2
Žák/žákyně - vyjmenuje zdroje informací, - vysvětlí význam internetu jako zdroje informací, - získává informace z informačních zdrojů, - uvědomuje si nutnost posouzení kvality informačních zdrojů,	5. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách.		
Žák/žákyně - vytváří, edituje a uchovává textové soubory, - ovládá základy formátování textu a stránky, - rozlišuje přímé a nepřímé formátování - využívá nástroje pro kontrolu pravopisu, - otevírá, ukládá, tiskne a odesílá textové soubory.	6. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor - textový editor - editace a formátování textu - styl - šablona - import a export dokumentů	4
Žák/žákyně - vytváří a edituje jednoduchou tabulku, - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava tisk, tisk), - ovládá základy formátování buňky a listu, - ovládá základy formátování tabulky - importuje tabulku do textového dokumentu.	7. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor - tabulkový procesor	4
Žák/žákyně - zná hlavní typy grafických formátů, - na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje, - vytváří prezentace - vkládá jednoduché grafické objekty a upravuje je, - vkládá grafické objekty do dokumentů z externích zdrojů, - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).	8. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentace, software pro práci s grafikou - rastrové grafické objekty textových editorů - vektorové grafické objekty textových editorů - prezentace	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

--	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí význam procesoru a paměti pro práci počítače, - orientuje se v pamětech počítače, - přehledně a bezpečně ukládá dokumenty na interní i externí paměťová média, - orientuje se v pamětech počítače, - přehledně a bezpečně ukládá dokumenty na interní i externí paměťová média, - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky, - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením, - pracuje s archivy, - používá běžné základní a aplikační programové vybavení, - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti. - pracuje s archivy.	1. Práce s počítačem - CPU - RAM, ROM, HD, CD - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv	6
Žák/žákyně - je si vědom předností a rizik práce v počítačové síti, - využívá prostředků počítačové sítě.	2. Práce v lokální síti - topologie počítačové sítě - IP adresa - protokol TCP/IP	3
Žák/žákyně	3. Elektronická komunikace	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- samostatně komunikuje elektronickou poštou, - odesílá, přijímá zprávy s přílohami, - je si vědom nebezpečí spojených s využíváním el. komunikace, - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat.	- e-mail - organizace času a plánování - chat, telefonie - FTP - videokonference - sociální sítě	
Žák/žákyně - vysvětlí princip přenosu informace v síti, - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání, - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává, - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití, - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele.	4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - princip internetu - prohlížeče a vyhledávače - DNS, DHCP servery - přenos informace – paket	4
Žák/žákyně - vytváří, edituje a formátuje text - upravuje a vytváří styly odstavců,	5. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů, - pro zpřehlednění textů využívá odrážek a číslování - vkládá grafické objekty do dokumentu - generuje obsah dokumentu a seznamy obrázků a tabulek - ukládá dokumenty v běžných textových formátech, - importuje a exportuje dokumenty.	- editace a formátování textu - styl - šablona - import a export dokumentů	
Žák/žákyně - sestaví jednoduché vzorce, - orientuje se v databázové tabulce, - třídí a filtruje data v databázové tabulce, - využívá k výpočtům funkce, - používá grafy k přehlednému zobrazení dat.	6. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor - databáze - sdílení a výměna dat, jejich import a export - třídění a filtrování dat - výrazy - funkce - grafické zpracování dat	6
Žák/žákyně - provádí základní operace se snímkem, - vkládá objekty grafiky do snímku, - importuje a exportuje snímky, - spouští prezentace, - používá běžné základní a aplikační programové vybavení, - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti.	7. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program - prezentace dat - grafické objekty snímku - další aplikační programové vybavení	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Ekonomika			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	1,5	2	3,5
Celkem	0	49,5	66	115,5

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které žákům/žákyním umožní hospodárné a efektivní jednání a chování v běžném životě i v podnikání. Žáci/žákyně získají poznatky potřebné pro založení firmy a její provozování, seznámí se s povinnostmi podnikatele vůči ostatním hospodářským subjektům a státu, s pracovně – právní problematikou a budou se orientovat na trhu práce.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: ekonomické vzdělávání; komunikace ve službách;
společenskovední vzdělávání

Učivo tvoří základní ekonomické pojmy, problematika trhu a tržního mechanismu, podnikání v tržní ekonomice, majetek a hospodaření podniku včetně základů marketingu. Žáci/žákyně získají základní poznatky o pracovně-právní problematice a výpočtech mezd, o daňové soustavě a vedení daňové evidence podnikatele. Do výuky je zařazeno i učivo týkající se bankovníctví a finanční gramotnosti.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- vystupovali kultivovaně a prezentovali vhodným způsobem výsledky své práce,
- dodržovali legislativu, uplatňovali morální principy a podnikatelskou etiku,
- byli schopni pracovat samostatně i v týmu a dokázali si zorganizovat práci,
- využívali prostředky informační a komunikační technologie k získávání a zpracování informací,
- pracovali svědomitě a snažili se dosáhnout co nejlepších výsledků,
- se orientovali na trhu práce, akceptovali jeho požadavky,
- uvažovali a jednali ekonomicky v osobním i pracovním životě.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontálního vyučování, uplatňováno je i vyučování skupinové. Obecné ekonomické poznatky jsou aplikovány na oblast stravovacích služeb a jsou procvičovány na konkrétních příkladech. Uplatňuje se práce s právními normami a odbornými publikacemi, práce s internetem. V průběhu studia se uskuteční návštěva banky a úřadu práce. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků řešením příkladů z oblasti gastronomie.

Hodnocení výsledků žáků

Znalosti žáků/žákyně jsou prověřovány písemným i ústním zkoušením, které je zaměřeno nejen na teoretické znalosti, ale zejména na jejich aplikaci v oblasti stravování. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení učiva, schopnost samostatného úsudku a správné vyjadřování. U písemného projevu je hodnocena i přesnost a schopnost vystižení podstaty.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V rámci předmětu Ekonomika budou rozvíjeny zejména kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám a kompetence pracovat s informacemi. Cílem rozvíjení těchto kompetencí je, aby byl absolvent schopen uvažovat ekonomicky v osobním i pracovním životě, přijímal odpovědnost za pracovní úkoly a efektivně je řešil, kultivovaně se vyjadřoval, argumentoval a účastnil diskusí, osvojil si základní vědomosti a dovednosti pro rozvoj podnikatelských aktivit a uplatnění na trhu práce a byl schopen pracovat s informacemi s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Dominantní v rámci tohoto předmětu je průřezové téma Člověk a svět práce, okrajově i témata Občan v demokratické společnosti, Informační a komunikační technologie, Člověk a životní prostředí a Finanční gramotnost.

Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje odborné znalosti a dovednosti žáků/žákyně o poznatky napomáhající jejich orientaci na trhu práce, uplatňování pracovních práv a při dalším vzdělávání.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti se promítá do výchovy k ekonomickému uvažování, k odpovědnosti za jednání, dodržování legislativy a v realizaci mediální výchovy v rámci výuky marketingu.

Realizace průřezového tématu Informační a komunikační technologie spočívá ve zdokonalování schopnosti žáků/žákyně efektivně používat prostředky informačních a komunikačních technologií a vyhledávat aktuální ekonomické informace.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se v předmětu Ekonomika zaměřuje na kvalitu pracovního prostředí a na odpovědný přístup podnikatele k životnímu prostředí.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Průřezové téma Finanční gramotnost se zaměřuje zejména na odpovědnou správu svého osobního rozpočtu, na uvědomění si nebezpečí zadlužování a insolvence.

Výsledky vzdělávání a kompetence získané v předmětu Ekonomika mají mezipředmětové vazby zejména na předměty Občanská nauka, Písemná a elektronická komunikace a Informační a komunikační technologie.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy potřeba, statek, služba, životní úroveň, výroba, výrobní faktory, - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku, vysvětlí tržní rovnováhu, - uvede faktory, které ovlivňují cenu, - rozpozná cenové triky a formy nekalé soutěže, - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží, - uvede příklady úlohy státu v tržní ekonomice.	1. Základní pojmy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, životní úroveň - výroba, výrobní faktory - trh a jeho fungování, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena - konkurence, hospodářská soutěž - úloha státu v tržní ekonomice	15
Žák/žákyně - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky, - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet, - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu, - vybere vhodné formy podnikání v oblasti gastronomie.	2. Podnikání - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele	15
Žák/žákyně - rozlišuje a charakterizuje dlouhodobý a oběžný majetek a jejich složky, - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období, - pracuje s bilanční rovnicí, vypočítá normu zásob a ukazatele obratu zásob, - vysvětlí význam inventarizace, - vypočítá inventarizační rozdíl,	3. Majetek a hospodaření - struktura majetku - dlouhodobý majetek - oběžný majetek - inventarizace - náklady, výnosy, zisk/ztráta - kalkulace ceny	19,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů, - vypočítá výsledek hospodaření.		
Žák/žákyně - 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, popř. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	4. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení	přednáška

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - určí fázi životního cyklu produktu, - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití, - volí a používá základní marketingové nástroje, - popíše formy distribuce, - vybere vhodnou metodu určení ceny produktu veřejného stravování, - vysvětlí funkci reklamy a publicity, - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt, - vybere vhodné prostředky k získání zákazníka v oboru pohostinství, - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků.	1. Marketing - nástroje marketingu - produkt - propagace - reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej, publicita - nástroje marketingu v pohostinství - estetika provozovny - online komunikace, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	7
Žák/žákyně - orientuje se v platebním styku a směně peníze podle kurzovního lístku, - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situace obyvatelstva a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům, - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné, - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří,	2. Finanční vzdělávání - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní a platební styk - funkce peněz - finanční trh - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům, - inflace - centrální banka a komerční banky - vkladové produkty bank - úroková míra, RPSN - úvěrové produkty,	12

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí důsledky nesplacení úvěrů, - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory, - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu, - popíše postup založení účtu a smysl bezhotovostního platebního styku, - posoudí vkladové produkty bank, - navrhne způsob využití volných peněžních prostředků, - vypočítá kurz valut podle kurzovních lístků, - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu, - vybere vhodný úvěrový produkt, - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby, - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění.	- pojištění, pojistné produkty.	
Žák/žákyně - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, - vymezi způsoby skončení pracovního poměru, - odlišuje odpovědnost za škody a systém náhrady škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele, - vyhledá informace v zákoníku práce, - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech, - orientuje se na trhu práce a v právech a povinnostech uchazeče o zaměstnání,	3. Zaměstnanci - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - zákon o zaměstnanosti, hledání zaměstnání, úřad práce, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace	12

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- ovládá zásady chování při výběrovém řízení, - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti.	- žádost o zaměstnání, výběrové řízení	
Žák/žákyně - vypočítá čistou mzdu, - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám, - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění, - vysvětlí smysl sociálního a zdravotního pojištění a proč občané platí sociální a zdravotní pojištění.	4. Mzda, sociální a zdravotní pojištění - mzda časová a úkolová, jejich výpočet - sociální pojištění - zdravotní pojištění	10
Žák/žákyně - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství, - vysvětlí, proč občané platí daně, - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát, - provede jednoduchý výpočet daní, - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob.	5. Daně - státní rozpočet - daně a daňová soustava - daně přímé - výpočet daně - daně nepřímé - výpočet DPH - přiznání k dani	15
Žák/žákyně - vysvětlí zásady daňové evidence - vede evidenci majetku a závazků podnikatele, - vede deník příjmů a výdajů, - určí základ daně z příjmů, - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad.	6. Daňová evidence - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady - evidence majetku a závazků - deník příjmů a výdajů	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Potraviny a výživa			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obsahové cíle

Cílem předmětu je seznámení s potravinami, jejich jakostí a složením. Předmět vytváří ucelenou soustavu vědomostí o potravinách a nápojích, zásadách zdravé výživy a jejich vlivů na zdraví člověka.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů

Učivo tvoří výběr poznatků o potravinách, fyziologii trávicího systému, metabolismu živin a racionální výživě, klade se důraz na dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji, zejména na osobní hygienu a hygienu prostředí.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali hygienické normy a zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- dokázali aplikovat znalosti o potravinách při přípravě pokrmů,
- používali vhodný způsob ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů,
- formulovali zásady zdravé výživy a vhodně ji používali v každodenním životě,
- využívali a respektovali poznatky o racionální a léčebné výživě.

Pojetí výuky

Vzhledem k naplnění hlavních cílů vyučovacího předmětu je uplatňována frontální výuka, skupinová výuka, jsou využívány referáty a prezentace k dané problematice. Je používána didaktická technika-promítání videokazet, vysvětlování a popis podle obrázků. Součástí výuky jsou i odborné exkurze do výrobních a stravovacích zařízení, návštěvy odborných výstav.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání vychází z klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu. Znalosti žáků jsou prověřovány písemným a ústním zkoušením. Je

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

uplatňována forma učitelských didaktických testů vždy za každý probraný tematický celek. Hodnotí se dovednost vyjádřit podstatné, základní znalosti a další znalosti získané studiem či četbou odborných časopisů, učebnic, vzdělávacích filmů. Zohledňuje se samostatný a vstřícný přístup při tvorbě referátů a prezentací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět přispívá ke schopnosti uplatnit své dovednosti při efektivním vyhledávání a zpracování informací na zadané téma a využívat k tomuto účelu informační zdroje, dodržovat odbornou terminologii, uplatňovat moderní poznatky o výživě. Přínosem předmětu je schopnost správně se rozhodovat v běžných pracovních a životních situacích, dodržovat zásady bezpečnosti práce, ochrany životního prostředí, hygieny práce a požární prevence, schopnost jednat s lidmi, pracovat samostatně i v týmu, organizovat činnost ve skupině.

V rámci předmětu Potraviny a výživa jsou realizována průřezová témata Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Předmět doplňuje a navazuje na vzdělávací oblasti – vzdělávání pro zdraví, přírodovědné vzdělávání a je provázán s předměty Odborný výcvik, Technologie, Základy přírodních věd.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje rozdělení potravin podle původu, technologického využití a významu ve výživě, - posoudí význam potravin pro výživu, - vyzná se v označení potravin a nápojů, - vysvětlí údaje na etiketách.	1. Potraviny – rozdělení, složení a označování potravin - rozdělení poživatin - význam potravin pro výživu - označování potravin a nápojů	3
Žák/žákyně - posoudí vlivy působící na jakost potravin, vybere správný způsob skladování pro jednotlivé druhy potravin, - formuluje význam jednotlivých složek potravin pro organismus, - porovná potraviny podle jejich výživové hodnoty, - volí správné skladovací podmínky v daných skladech potravin.	2. Jakost potravin, látkové složení, skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - zásady správného skladování potravin - vlivy působící na jakost potravin - hygiena při manipulaci s potravinami - rozdělení potravin podle původu a funkce pro organismus - rozdělení živin, základní živiny a živiny nezbytné - výživová hodnota potravin - změny biologické hodnoty potravin při jejich uchovávání a zpracovávání	9
Žák/žákyně - dovede vyjmenovat druhy ovoce a zeleniny a jejich složení,	3. Zelenina, ovoce, brambory, houby - význam zeleniny ve výživě, rozdělení	9

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- zařadí je do správné skupiny dle fyziologického složení, - volí správné podmínky pro skladování, - aplikuje zásady nutriční hodnoty ovoce a zeleniny, - volí šetrné a vhodné způsoby konzervace plodů.	- konzervace a konzervářské výrobky ze zeleniny - význam ovoce ve výživě, rozdělení - konzervace a konzervářské výrobky z ovoce - složení, význam a jednotlivé druhy brambor - houby a konzervace hub	
Žák/žákyně - charakterizujete obiloviny a jejich význam pro výživu, - demonstruje výrobu mlýnských výrobků, - aplikuje znalosti o složení při použití, - vyjmenuje jednotlivé druhy mlýnských výrobků a luštěnin.	4. Obiloviny, pekařské výrobky, luštěniny - obiloviny – druhy, charakteristika, složení - mlýnské a ostatní výrobky z obilovin - druhy a význam těstovin ve výživě, vady - pekařské výrobky – chléb a pečivo - druhy, charakteristika a význam luštěnin ve výživě	8
Žák/žákyně - objasní energetickou hodnotu cukru, - diskutuje o vhodnosti cukrů pro výživu, - vyjmenuje a zařadí jednotlivé druhy cukrů, - aplikuje znalosti o výživové hodnotě při použití.	5. Sladidla, cukrářské výrobky - charakteristika a význam cukru a ostatních sladidel ve výživě - výroba, tržní druhy a skladování cukru - význam ve výživě a složení medu - náhražky cukru, vlastnosti a použití syntetických sladidel	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje jednotlivé druhy vajec podle původu, - diskutuje o možných případech nebezpečí nákazy z vajec, - volí správný způsob ukládání při skladování vajec a výrobků z vajec.	1. Vejce a výrobky z vajec - význam vajec ve výživě, stavba a složení vajec - ostatní druhy vajec - skladování, jakost, nákazy z vajec	3
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků, - charakterizuje mléčné výrobky dle složení, - aplikuje znalosti o složení při správném použití pro přípravu pokrmů i nápojů, - volí správné způsoby ošetřování.	2. Mléko, mléčné výrobky - význam, složení, ošetření a druhy mléka - sortiment mléčných výrobků a jejich význam ve výživě - výroba jednotlivých mléčných výrobků a jejich použití v kuchyni	4
Žák/žákyně - vyjmenuje základní rozdělení masa a jeho charakteristiku, - zhodnotí význam masa ve výživě, - zařadí jednotlivé části jatečního masa dle jakostních tříd, - uvede správné skladování, - popíše vady masa a vlivy působící na jakost, - vysvětlí složení koňského, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa, drůbežího a rybího masa, zvěřiny, - diskutuje o významu konzumace jednotlivých druhů mas pro zdraví člověka, - vysvětlí rozdíl mezi konzervou a polokonzervou.	3. Maso a masné výrobky - druhy masa podle zdroje - charakteristika a složení masa - porážka a produkty získané porážkou - skladování masa, vlivy působí na jakost masa, vady - charakteristika a dělení hovězího masa, droby - charakteristika a dělení vepřového masa, sádlo, droby - ostatní druhy masa - druhy a charakteristika výrobků z masa - konzervace masa a masných výrobků - konzervy, polokonzervy	12

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - obhájí výhody složení živočišných a rostlinných tuků, - vysvětlí způsoby zpracování jednotlivých druhů tuků, - demonstruje využití tuků v kuchyni.	4. Tuky - rozdělení - význam tuků ve výživě a charakteristika tuků - zpracování jednotlivých tuků	4
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy pochutin, - objasní vlastnosti a význam pochutin, - charakterizuje jednotlivé pochutiny a volí jejich správné použití, - aplikuje znalosti o složení při vhodnosti použití, - volí správné způsoby ošetřování pochutin k úpravě pokrmů i alkaloidních pochutin.	5. Pochutiny, kypřicí prostředky - rozdělení pochutin a jejich význam pro výživu - vlastnosti a použití koření, vhodnost použití dochucovacích prostředků - složení a pěstování čaje - káva a kávové náhražky - kakao - způsoby kypření - druhy a použití kypřicích prostředků	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí význam nápojů pro život člověka a nutnost dodržování pitného režimu, - vyjmenuje druhy alkoholických a nealkoholických nápojů, určí různá hlediska rozdělení, - vyjmenuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a doporučí vhodnost použití, - objasní nebezpečí alkoholismu pro zdraví člověka, - vysvětlí označení a údaje na etiketách balených nápojů.	1. Nápoje - rozdělení nápojů, význam ve výživě - nezbytnost dodržování pitného režimu - nealkoholické nápoje a vhodnost jejich použití - nebezpečí alkoholismu pro zdraví člověka	7
Žák/žákyně - popíše jednotlivé orgány trávicí soustavy a jejich funkci, - vysvětlí význam zdravé výživy v souvislosti s trávením, - charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu.	2. Anatomie trávicí soustavy, fyziologie výživy - trávicí ústrojí a jeho části, proces trávení - přeměna látek a energií, metabolismus živin	3
Žák/žákyně - objasní podstatu racionální výživy, - formuluje zásady racionální výživy, vhodně používá znalosti o zásadách zdravé výživy, v každodenním životě, - diskutuje o vhodném životním stylu pro různé věkové kategorie, uvede principy zdravého životního stylu.	3. Racionální výživa, zásady zdravé výživy a životního stylu - podstata racionální výživy, výživová hodnota potravin - zásady zdravé výživy	3
Žák/žákyně - charakterizuje hlavní směry ve výživě,	4. Směry ve výživě, druhy stravy - hlavní směry ve výživě, jejich přednosti a nedostatky	12

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy stravy, jejich přednosti a nedostatky, - uvede rozdíly ve výživě různých skupin obyvatelstva, - uplatňuje zásady diferencovaného stravování při sestavování jídelníčku, - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu.	- charakteristika stravy smíšené, syrové, vegetariánské, makrobiotické - výživa různých skupin obyvatelstva, specifika vybraných skupin obyvatelstva dle různých kritérií - zásady diferencovaného stravování při sestavování jídelníčků, výživa dětí a mladistvých, výživa dospělých v různých pracovních podmínkách, výživa sportovců, výživa těhotných a kojících žen, výživa starých osob - nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby a další poruchy s dopadem na výživu	
Žák/žákyně - posoudí a objasní úlohu dietního stravování, - charakterizuje jednotlivé typy diet, - vhodně kombinuje potraviny pro přípravu běžných i dietních jídel na základě znalostí o složení potravin, - aplikuje znalosti složení potravin při sestavování dietních jídelníčků, - využívá poznatků o racionální, léčebné a alternativní výživě a respektuje je, - uvede příklady změn nutričního chování a vysvětlí jejich rizika.	5. Léčebná výživa, dietní stravování - význam léčebné výživy - charakteristika léčebných účinků - druhy diet a jejich základní znaky	5
Žák/žákyně - uvede a zhodnotí příklady nesprávných stravovacích návyků,	6. Hygiena výživy - hygienické a epidemiologické	3

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vhodně kombinuje potraviny, aby bylo zajištěno optimální stravování, - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence.	požadavky na pracující ve stravování, sanitace v potravinářství - osobní hygiena a prevence onemocnění - nákazy a otravy z potravin, infekční onemocnění	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Technologie – číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1,5	1	4,5
Celkem	66	49,5	33	148,5

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě pokrmů, úpravě a zpracování surovin a nápojů. Předmět zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy. Žáci/žákyně se seznámí též s organizací a vybavením výrobního střediska.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů

Předmět poskytuje žákům/žákyním ucelenou soustavu poznatků o přípravě pokrmů od předběžné přípravy k finálnímu výrobku, v učivu se seznamují s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně. Žáci/žákyně jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, k dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení výrobních úseků.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- dokázali připravit pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti,
- uplatňovali zásady racionální výživy v gastronomii,
- uplatňovali gastronomická pravidla v praxi.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontálního vyučování v učebně vybavené počítačem a dataprojektorem. V určitých tematických celcích je výuka podporovaná připravenými prezentacemi, které žákům usnadní pochopení učiva, například při využití jednotlivých částí jatečního masa. Při řešení zadaných úkolů se

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

upřednostňuje skupinová výuka nebo samostatná práce žáků, metoda práce s učebnicí a s odbornou literaturou.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení, včetně učitelských didaktických testů. Klade se důraz na srozumitelnost, schopnost vyjádření podstaty a schopnost propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi. Při ústní prezentaci samostatných žakovských prací se hodnotí schopnost pracovat s informacemi a schopnost komunikace, je kladen důraz na kolektivní hodnocení a sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

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

Žáci/žákyně při ústní prezentaci žakovských prací srozumitelně vyjadřují své myšlenky a názory a respektují názory odlišné, spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi a jsou schopni pracovat v týmu, čímž se rozvíjí kompetence komunikativní, sociální a personální. Při zpracování daných informací, získávání informací z ověřených zdrojů a v samostatném návrhu různých způsobů řešení se rozvíjí kompetence k učení, k řešení problémů a kompetence práce s informacemi. Předmět Technologie úzce souvisí s předměty Odborný výcvik, Ekonomika, Stolníčení a Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP	4
Žák/žákyně - uvede rozdělení výrobního střediska a jeho vybavení, - vysvětlí pracovní náplň pracovníků ve výrobním středisku, - rozčlení sklady, posoudí vhodné způsoby skladování potravin z hygienického hlediska, - zdůvodní použití jednotlivých strojů, zná bezpečnost práce při používání určitých strojů, - uvede nové trendy a přednosti modernizace ve výrobním středisku.	2. Výrobní středisko - rozdělení a základní vybavení - bezpečnost technických zařízení - pracovní náplň pracovníků výrobního střediska	4
Žák/žákyně - vysvětlí princip předběžné úpravy potravin,	3. Předběžná úprava potravin	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin, - rozliší potraviny rostlinného a živočišného původu, - popíše způsoby přípravy na další zpracování potravin rostlinného a živočišného původu.	- základní úprava potravin rostlinného a živočišného původu - příprava surovin na další zpracování	
Žák/žákyně - uvede druhy tepelných úprav, - posoudí rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a vhodně je využívá, - popíše důležité zásady u jednotlivých tepelných úprav, - objasní rozdíl mezi gratinováním a zapékáním, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje.	4. Tepelné úpravy - vaření - dušení - pečení - gratinování, zapékání - smažení - grilování a zadělávání	9
Žák/žákyně - rozdělí polévky, posoudí význam ve výživě a objasní význam konvence, - popíše rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými a uvede příklady přesnídávkových polévek, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, objasní přípravu vývaru, - vysvětlí podstatné rozdíly mezi zavárkami a vložkami do polévek a popíše jejich technologické postupy, - uvede druhy bílých polévek a ovládá jejich postup přípravy, - diskutuje vhodnost suroviny dle technologického postupu, - rozliší možnosti podávání polévek, - pracuje s normami teplých pokrmů a s odbornou literaturou.	5. Úprava vývarů a polévek - rozdělení polévek, význam ve výživě - příprava a druhy vývarů, hnědé polévky - vložky a zavárky do polévek - bílé a přesnídávkové polévky	11
Žák/žákyně - rozliší druhy omáček a přiřadí vhodné příklady,	6. Úprava omáček - druhy omáček, způsoby podávání	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - vysvětlí rozdíl mezi omáčkami hrubými a jemnými, popíše postup jejich přípravy, - popíše technologické postupy přípravy národních krajových omáček, vhodně kombinuje přílohy, - orientuje se v polotovarech k přípravě omáček, zná jejich význam, - popíše přípravu speciálních omáček, popíše omáčky používané v mezinárodní gastronomii, - vysvětlí použití tabulových a studených omáček, - vysvětlí přípravu a použití pochoutkových másel.	- hnědé a bílé omáčky - jemné studené a teplé omáčky - omáčky české kuchyně - speciální a tabulové omáčky	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady racionální výživy při podávání příloh k hlavním jídlům, - vysvětlí rozdíl mezi přílohou a příkrmem, - uvede jednotlivé druhy příloh z brambor, luštěnin, těstovin, rýže a zeleniny, - posoudí přílohy ze zeleniny z hlediska zdravé výživy a popíše jejich technologické postupy, - uvede postupy přípravy vybraných druhů příloh, - popíše moučné přílohy a vhodně je zařadí k masitým pokrmům, - využívá znalosti o výživě při výběru vhodných surovin při přípravě příloh a příkrmů, - vysvětlí pojem konvence a její využití v gastronomii.	7. Přílohy k hlavním jídlům - význam, podávání, zásady racionální výživy - přílohy z brambor - přílohy moučné - přílohy ze zeleniny, saláty a zeleninové příkrmy - přílohy z těstovin, luštěnin a rýže	12
Žák/žákyně	8. Bezmasé pokrmy	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- uvede druhy bezmasých pokrmů, - přiřadí bezmasé pokrmy do jídelního lístku, - popíše přípravu jednotlivých druhů bezmasých pokrmů, - diskutuje vhodnost suroviny pro daný pokrm dle technologického postupu, - popíše přípravu jednoduchých sladkých pokrmů podávané jako hlavní chod.	- druhy a význam bezmasých pokrmů, zařazení v jídelním lístku - bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, vajec, sýrů a hub - jednoduché sladké bezmasé pokrmy	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše složení hovězího masa, - uvede jednotlivé části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - vysvětlí jednotlivé tepelné úpravy hovězího masa a uvede základní technologické postupy pokrmů, - pojmenuje vhodné části masa na minutkovou úpravu a popíše správný postup přípravy minutek, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin a využívá zkušeností z odborného výcviku, - vhodně kombinuje přílohy k pokrmům z hovězího masa, respektuje hledisko racionální výživy, - objasní předběžnou přípravu vnitřností a popíše pokrmy.	1. Hovězí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením - anglický způsob pečení - minutky z hovězího masa - hovězí vnitřnosti	10
Žák/žákyně - pojmenuje složení telecího masa, - vyjmenuje části telecího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - popíše základní technologické postupy pokrmů z telecího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy, - objasní přípravu minutkových pokrmů z telecího masa, - popíše předběžnou přípravu a tepelné úpravy telecích vnitřností, - vysvětlí rozdíl mezi telecími a hovězími vnitřnostmi.	2. Telecí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením a zaděláváním - minutky z telecího masa - telecí vnitřnosti	6
Žák/žákyně	3. Vepřové maso - použití jednotlivých částí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní složení vepřového masa a jeho výživovou hodnotu; - uvede použití jednotlivých částí vepřového masa, - popíše technologické postupy pokrmů z vepřového masa podle jednotlivých tepelných úprav a zvolí k nim vhodné přílohy, - pojmenuje části masa vhodné na minutkovou úpravu a popíše postupy přípravy vybraných pokrmů, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin, - zařadí pokrmy z vepřového masa do jídelního lístku podle gastronomických pravidel, - popíše použití slaniny a šunky v teplé i studené kuchyni, - sestaví pokrmy s využitím slaniny a šunky, - vyjmenuje druhy vepřových vnitřností, způsoby úprav a jejich využití při zabijačkových pokrmech.	- tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením - minutky z vepřového masa - úprava uzeného masa, zpracování slaniny - vepřové hody - vepřové vnitřnosti	
Žák/žákyně - popíše části skopového a jehněčího masa a jejich výživové vlastnosti, - posoudí význam konzumace skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa pro zdraví člověka, - popíše vhodné tepelné úpravy, - objasní technologii přípravy vybraných pokrmů.	4. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso - části skopového a jehněčího masa, význam ve výživě - pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa	4
Žák/žákyně - uvede části masa vhodná na mletí, - popíše přípravu mletého masa a jeho další zpracování, - objasní hygienické zásady při manipulaci s mletým masem,	5. Mletá masa - příprava mletého masa - pokrmy z mletých mas - pokrmy z mletých mas předem tepelně upravených	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- posoudí nebezpečí při nedostatečném tepelném zpracování mletého masa, - pojmenuje základní suroviny, přísady a koření k ochucování a spojených masových směsí, - uvede základní pokrmy z mletých mas a popíše postup přípravy, - vhodně kombinuje přílohy k hlavním pokrmům.		
Žák/žákyně - zhodnotí konzumaci rybího masa z hlediska zdravé výživy, - rozliší druhy ryb, - orientuje se v předběžné přípravě ryb, - posoudí jednotlivé tepelné úpravy rybího masa, - uvede pokrmy z ryb a vysvětlí jejich postup přípravy, využívá zkušeností z odborného výcviku, - navrhne technologický postup pokrmu z ryb.	6. Úprava rybího masa - význam konzumace rybího masa, složení - úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním a gratinováním - úprava sekaného rybího masa	6
Žák/žákyně - objasní vlastnosti drůbežího masa, - popíše jednotlivé tepelné úpravy drůbeže a technologické postupy přípravy pokrmů, - uvede příklady minutkového zpracování drůbeže, - navrhne minutky z drůbežího masa a vysvětlí vlastní postup přípravy, - kombinuje vhodně přílohy k drůbežímu masu, - zhodnotí moderní úpravu drůbeže a správné zařazení do jídelního lístku, - posoudí využití drůbežích vnitřností, - popíše charakteristiky pokrmů z hus, kachen a krocana.	7. Drůbež - charakteristika a složení drůbežího masa - úprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním - minutková úprava drůbeže - moderní úprava drůbežího masa - pokrmy z hus, kachny, krocana - využití drůbežích vnitřností	6
Žák/žákyně	8. Zvěřina	4,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše základní rozdělení zvěřiny, vlastnosti tohoto masa a jeho předběžnou přípravu před tepelným zpracováním, - rozliší tepelné úpravy srstnaté, pernaté a černé zvěřiny, - objasní technologii přípravy vybraných pokrmů, - vysvětlí přípravu minutkových pokrmů ze zvěřiny a vhodně k nim kombinuje přílohy a doplňky.	- rozdělení zvěřiny, charakteristika masa - úprava pokrmů ze srstnaté a pernaté zvěřiny - úprava pokrmů z divokého prasete - minutky ze zvěřiny	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uvede typické pokrmy české a moravské kuchyně, krajové speciality, - orientuje se v kuchyních cizích zemí, - uvede tradiční pokrmy cizích kuchyní, - porovná pokrmy zahraniční kuchyně s naší gastronomií z hlediska racionální výživy, - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, - objasní zážitkovou gastronomii a uvede její členění.	1. Zahraniční gastronomie, česká a regionální kuchyně - česká, moravská a slovenská gastronomie - zahraniční gastronomie - zážitková gastronomie	10
Žák/žákyně - popíše hygienické požadavky na úpravu výrobků studené kuchyně, - zařadí studené a teplé předkrmy do jídelního lístku a menu, - uvede technologické postupy vybraných druhů předkrmů, - popíše servis a nabídku studených a teplých předkrmů při slavnostních příležitostech, - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail při servisu studených pokrmů.	2. Studené a teplé předkrmy - charakteristika studených a teplých předkrmů, zařazení do menu - studené předkrmy, technologická úprava - majonézy, aspiky, masové pěny a fáše - studené předkrmy z masa a uzenin	10
Žák/žákyně - uvede klady a zápory konzumace moučných pokrmů a moučníků, - vysvětlí současný trend úpravy moučníků, - vyjmenuje základní druhy moučníků,	3. Moučníky a moučné pokrmy - výrobky z litého, kynutého, bramborového a piškotového těsta	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní technologii přípravy vybraných druhů moučníků, vysvětlí jejich úpravu před podáváním, - navrhne servis moučníků při slavnostních příležitostech, - popíše přípravu náplní, polev a krémů, - doplní jednotlivé druhy moučníků vhodnou polevou a krémem.	- výrobky z lineckého, listového, odpalovaného a plundrového těsta - třená a křehká těsta, - krémy, náplně a polevy - moučníky s použitím zmrzlin	
Žák/žákyně - objasní základní hlediska v dietním stravování, - uvede hlavní typy léčebných diet, - vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby, - vysvětlí pojem diferencovaná strava, - uvede hlavní zásady při stravování jednotlivých skupin.	4. Dietní stravování - dietní stravování, druhy diet - přehled základních diet - racionální výživa, diferencovaná strava	4
Žák/žákyně - získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích, - uvede příklady přípravy pokrmů pro danou příležitost, - uvádí vlastní pokrmy a provádí jejich kalkulace, - ovládá numerické počítání a převody, - vypočítá spotřebu jednotlivých surovin, - uplatňuje dosud získané poznatky, vědomosti a dovednosti.	5. Progresivní příprava pokrmů, administrativní práce - příprava pokrmů z polotovarů, mrazených výrobků a konzerv - příprav pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - výpočet spotřeby surovin - evidence výdaje jídel, zůstatků - pokrmy vlastní kalkulace	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Technologie – kuchař			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1,5	2	5,5
Celkem	66	49,5	66	181,5

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě pokrmů, úpravě a zpracování surovin a nápojů. Předmět zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy. Žáci/žákyně se seznámí též s organizací a vybavením výrobního střediska.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů

Předmět poskytuje žákům/žákyním ucelenou soustavu poznatků o přípravě pokrmů od předběžné přípravy k finálnímu výrobku, v učivu se seznamují s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně. Žáci/žákyně jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, k dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení výrobních úseků.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- dokázali připravit pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti,
- uplatňovali zásady racionální výživy v gastronomii,
- uplatňovali gastronomická pravidla v praxi.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontálního vyučování v učebně vybavené počítačem a dataprojektorem. V určitých tematických celcích je výuka podporovaná připravenými prezentacemi, které žákům usnadní pochopení učiva, například při využití jednotlivých částí jatečního masa. Při řešení zadaných úkolů se

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

upřednostňuje skupinová výuka nebo samostatná práce žáků, metoda práce s učebnicí a s odbornou literaturou.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení, včetně učitelských didaktických testů. Klade se důraz na srozumitelnost, schopnost vyjádření podstaty a schopnost propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi. Při ústní prezentaci samostatných žakovských prací se hodnotí schopnost pracovat s informacemi a schopnost komunikace, je kladen důraz na kolektivní hodnocení a sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

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

Žáci/žákyně při ústní prezentaci žakovských prací srozumitelně vyjadřují své myšlenky a názory a respektují názory odlišné, spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi a jsou schopni pracovat v týmu, čímž se rozvíjí kompetence komunikativní, sociální a personální. Při zpracování daných informací, získávání informací z ověřených zdrojů a v samostatném návrhu různých způsobů řešení se rozvíjí kompetence k učení, k řešení problémů a kompetence práce s informacemi. Předmět Technologie úzce souvisí s předměty Odborný výcvik, Ekonomika, Stolníčení a Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP	4
Žák/žákyně - uvede rozdělení výrobního střediska a jeho vybavení, - vysvětlí pracovní náplň pracovníků ve výrobním středisku, - rozčlení sklady, posoudí vhodné způsoby skladování potravin z hygienického hlediska, - zdůvodní použití jednotlivých strojů, zná bezpečnost práce při používání určitých strojů, - uvede nové trendy a přednosti modernizace ve výrobním středisku.	2. Výrobní středisko - rozdělení a základní vybavení - bezpečnost technických zařízení - pracovní náplň pracovníků výrobního střediska	4
Žák/žákyně - vysvětlí princip předběžné úpravy potravin,	3. Předběžná úprava potravin	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin, - rozliší potraviny rostlinného a živočišného původu, - popíše způsoby přípravy na další zpracování potravin rostlinného a živočišného původu.	- základní úprava potravin rostlinného a živočišného původu - příprava surovin na další zpracování	
Žák/žákyně - uvede druhy tepelných úprav, - posoudí rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a vhodně je využívá, - popíše důležité zásady u jednotlivých tepelných úprav; - objasní rozdíl mezi gratinováním a zapékáním, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje.	4. Tepelné úpravy - vaření - dušení - pečení - gratinování, zapékání - smažení - grilování a zadělávání	9
Žák/žákyně - rozdělí polévky, posoudí význam ve výživě a objasní význam konvence, - popíše rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými a uvede příklady přesnídávkových polévek, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, objasní přípravu vývaru, - vysvětlí podstatné rozdíly mezi zavárkami a vložkami do polévek a popíše jejich technologické postupy, - uvede druhy bílých polévek a ovládá jejich postup přípravy, - diskutuje vhodnost suroviny dle technologického postupu, - rozliší možnosti podávání polévek, - pracuje s normami teplých pokrmů a s odbornou literaturou.	5. Úprava vývarů a polévek - rozdělení polévek, význam ve výživě - příprava a druhy vývarů, hnědé polévky - vložky a zavárky do polévek - bílé a přesnídávkové polévky	11
Žák/žákyně - rozliší druhy omáček a přiřadí vhodné příklady,	6. Úprava omáček - druhy omáček, způsoby podávání	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - vysvětlí rozdíl mezi omáčkami hrubými a jemnými, popíše postup jejich přípravy, - popíše technologické postupy přípravy národních krajových omáček, vhodně kombinuje přílohy, - orientuje se v polotovarech k přípravě omáček, zná jejich význam, - popíše přípravu speciálních omáček, popíše omáčky používané v mezinárodní gastronomii, - vysvětlí použití tabulových a studených omáček, - vysvětlí přípravu a použití pochoutkových másel.	- hnědé a bílé omáčky - jemné studené a teplé omáčky - omáčky české kuchyně - speciální a tabulové omáčky	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady racionální výživy při podávání příloh k hlavním jídlům, - vysvětlí rozdíl mezi přílohou a příkrmem, - uvede jednotlivé druhy příloh z brambor, luštěnin, těstovin, rýže a zeleniny, - posoudí přílohy ze zeleniny z hlediska zdravé výživy a popíše jejich technologické postupy, - uvede postupy přípravy vybraných druhů příloh, - popíše moučné přílohy a vhodně je zařadí k masitým pokrmům, - využívá znalosti o výživě při výběru vhodných surovin při přípravě příloh a příkrmů, - vysvětlí pojem konvence a její využití v gastronomii.	7. Přílohy k hlavním jídlům - význam, podávání, zásady racionální výživy - přílohy z brambor - přílohy moučné - přílohy ze zeleniny, saláty a zeleninové příkrmy - přílohy z těstovin, luštěnin a rýže	12
Žák/žákyně	8. Bezmasé pokrmy	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- uvede druhy bezmasých pokrmů, - přiřadí bezmasé pokrmy do jídelního lístku, - popíše přípravu jednotlivých druhů bezmasých pokrmů, - diskutuje vhodnost suroviny pro daný pokrm dle technologického postupu, - popíše přípravu jednoduchých sladkých pokrmů podávané jako hlavní chod.	- druhy a význam bezmasých pokrmů, zařazení v jídelním lístku - bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, vajec, sýrů a hub - jednoduché sladké bezmasé pokrmy	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše složení hovězího masa, - uvede jednotlivé části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - vysvětlí jednotlivé tepelné úpravy hovězího masa a uvede základní technologické postupy pokrmů, - pojmenuje vhodné části masa na minutkovou úpravu a popíše správný postup přípravy minutek, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin a využívá zkušeností z odborného výcviku, - vhodně kombinuje přílohy k pokrmům z hovězího masa, respektuje hledisko racionální výživy, - objasní předběžnou přípravu vnitřností a popíše pokrmy.	1. Hovězí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením - anglický způsob pečení - minutky z hovězího masa - hovězí vnitřnosti	10
Žák/žákyně - pojmenuje složení telecího masa, - vyjmenuje části telecího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - popíše základní technologické postupy pokrmů z telecího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy, - objasní přípravu minutkových pokrmů z telecího masa, - popíše předběžnou přípravu a tepelné úpravy telecích vnitřností, - vysvětlí rozdíl mezi telecími a hovězími vnitřnostmi.	2. Telecí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením a zaděláváním - minutky z telecího masa - telecí vnitřnosti	6
Žák/žákyně	3. Vepřové maso - použití jednotlivých částí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní složení vepřového masa a jeho výživovou hodnotu, - uvede použití jednotlivých částí vepřového masa, - popíše technologické postupy pokrmů z vepřového masa podle jednotlivých tepelných úprav a zvolí k nim vhodné přílohy, - pojmenuje části masa vhodné na minutkovou úpravu a popíše postupy přípravy vybraných pokrmů, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin, - zařadí pokrmy z vepřového masa do jídelního lístku podle gastronomických pravidel, - popíše použití slaniny a šunky v teplé i studené kuchyni, - sestaví pokrmy s využitím slaniny a šunky, - vyjmenuje druhy vepřových vnitřností, způsoby úprav a jejich využití při zabijačkových pokrmech.	- tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením - minutky z vepřového masa - úprava uzeného masa, zpracování slaniny - vepřové hody - vepřové vnitřnosti	
Žák/žákyně - popíše části skopového a jehněčího masa a jejich výživové vlastnosti, - posoudí význam konzumace skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa pro zdraví člověka, - popíše vhodné tepelné úpravy, - objasní technologii přípravy vybraných pokrmů.	4. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso - části skopového a jehněčího masa, význam ve výživě - pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa	4
Žák/žákyně - uvede části masa vhodná na mletí, - popíše přípravu mletého masa a jeho další zpracování, - objasní hygienické zásady při manipulaci s mletým masem,	5. Mletá masa - příprava mletého masa - pokrmy z mletých mas - pokrmy z mletých mas předem tepelně upravených	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- posoudí nebezpečí při nedostatečném tepelném zpracování mletého masa, - pojmenuje základní suroviny, přísady a koření k ochucování a spojených masových směsí, - uvede základní pokrmy z mletých mas a popíše postup přípravy, - vhodně kombinuje přílohy k hlavním pokrmům.		
Žák/žákyně - zhodnotí konzumaci rybího masa z hlediska zdravé výživy, - rozliší druhy ryb, - orientuje se v předběžné přípravě ryb, - posoudí jednotlivé tepelné úpravy rybího masa, - uvede pokrmy z ryb a vysvětlí jejich postup přípravy, využívá zkušeností z odborného výcviku, - navrhne technologický postup pokrmu z ryb.	6. Úprava rybího masa - význam konzumace rybího masa, složení - úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním a gratinováním - úprava sekaného rybího masa	6
Žák/žákyně - objasní vlastnosti drůbežího masa, - popíše jednotlivé tepelné úpravy drůbeže a technologické postupy přípravy pokrmů, - uvede příklady minutkového zpracování drůbeže, - navrhne minutky z drůbežího masa a vysvětlí vlastní postup přípravy, - kombinuje vhodně přílohy k drůbežímu masu, - zhodnotí moderní úpravu drůbeže a správné zařazení do jídelního lístku, - posoudí využití drůbežích vnitřností, - popíše charakteristiky pokrmů z hus, kachen a krocana.	7. Drůbež - charakteristika a složení drůbežího masa - úprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním - minutková úprava drůbeže - moderní úprava drůbežího masa - pokrmy z hus, kachny, krocana - využití drůbežích vnitřností	6
Žák/žákyně	8. Zvěřina	4,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše základní rozdělení zvěřiny, vlastnosti tohoto masa a jeho předběžnou přípravu před tepelným zpracováním, - rozliší tepelné úpravy srstnaté, pernaté a černé zvěřiny, - objasní technologii přípravy vybraných pokrmů, - vysvětlí přípravu minutkových pokrmů ze zvěřiny a vhodně k nim kombinuje přílohy a doplňky.	- rozdělení zvěřiny, charakteristika masa - úprava pokrmů ze srstnaté a pernaté zvěřiny - úprava pokrmů z divokého prasete - minutky ze zvěřiny	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - využívá znalosti o mase a znalosti o technologii přípravy pokrmů na objednávku, - rozliší způsoby přípravy šťáv k minutkovým pokrmům, - uvede způsoby náhrady šťáv, vhodně přiřadí k určitým pokrmům, - využívá svých zkušeností z přípravy minutkových pokrmů, - vysvětlí přípravu pokrmů speciálním způsobem, - uvede využití lávových a horkých kamenů.	1. Speciální postupy přípravy pokrmů - příprava pokrmů na objednávku - příprava a náhrada šťáv - speciální postupy přípravy pokrmů	8
Žák/žákyně - uvede typické pokrmy české a moravské kuchyně, krajové speciality, - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů, - orientuje se v kuchyních cizích zemí, - uvede tradiční pokrmy cizích kuchyní, - posoudí přednosti cizích kuchyní z hlediska zdravé výživy, - porovná pokrmy zahraniční kuchyně s naší gastronomií z hlediska racionální výživy, - popíše stravovací zvyklosti cizinců, - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, - pracuje s odbornou literaturou a prostředky ICT,	2. Zahraniční gastronomie, česká a regionální kuchyně - česká, moravská a slovenská gastronomie - zahraniční gastronomie - zážitková gastronomie	15

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní zážitkovou gastronomii, uvede její oblasti a postupy přípravy pokrmů.		
Žák/žákyně - popíše hygienické požadavky na úpravu výrobků studené kuchyně, - zařadí studené předkrmy a pokrmy do jídelního lístku a menu, - uvede vhodné suroviny pro přípravu jednotlivých druhů studených pokrmů, - vysvětlí přípravu předkrmů z jednotlivých druhů těst, - zařadí k různým příležitostem speciality studené kuchyně, - ovládá přípravu paštik a terin, kombinuje vhodně suroviny.	3. Pokrmy a předkrmy studené kuchyně - charakteristika studených pokrmů a předkrmů - chlebíčky, chuťovky, kanapky, saláty - předkrmy z vajec, sýrů, plněná zelenina a ovoce - majonéza, aspik - masové pěny, fáše - studené předkrmy z masa a uzenin - složité studené předkrmy a pokrmy	12
Žák/žákyně - zařadí teplé předkrmy do jídelního lístku a menu, - uvede vhodné suroviny na přípravu teplých předkrmů, - vyjmenuje jednotlivé druhy teplých předkrmů a popíše technologii přípravy pokrmů, - navrhne zařazení teplých předkrmů ke slavnostním příležitostem a popíše technologii přípravy pokrmů.	4. Příprava teplých předkrmů - charakteristika teplých předkrmů - teplé předkrmy z vajec, ryb, drůbeže a jatečního masa; - předkrmy ze zeleniny, hub a sýrů - speciální teplé předkrmy	6
Žák/žákyně - uvede klady a zápory konzumace moučných pokrmů a moučníků, - vysvětlí současný trend úpravy moučníků, - objasní technologii přípravy moučníků z jednotlivých druhů těst, vhodně kombinuje suroviny, vysvětlí úpravu před podáváním; - popíše přípravu moučníků na objednávku,	5. Moučníky a moučné pokrmy - moučníky z litého, kynutého, bramborového a piškotového těsta - moučníky z lineckého, listového, odpalovaného a plundrového těsta - třená a křehká těsta, - krémy, náplně a polevy	11

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní přípravu složitých moučníků a jejich úpravu před expedicí, - vyjmenuje základní druhy cukrářských moučníků, - objasní technologii přípravy náplní a polev, - doplní jednotlivé druhy moučníků vhodnou polevou a krémem.	- moučníky s použitím zmrzlin, speciální moučníky	
Žák/žákyně - objasní základní hlediska v dietním stravování, - popíše tepelné úpravy v dietním stravování, vhodné potraviny a ochucování pokrmů, - uvede hlavní typy léčebných diet, - vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby, - popíše přípravu dietních pokrmů dle dané diety, - pracuje s odbornou literaturou, - vysvětlí pojem diferencovaná strava, - uvede hlavní zásady při stravování jednotlivých skupin.	6. Dietní stravování - dietní stravování, druhy diet - základní diety, technologická úprava - racionální výživa, diferencovaná strava	7
Žák/žákyně - objasní význam konvence ve společném stravování, - získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích, - zná technologii přípravy vhodných pokrmů, - uvede příklady přípravy pokrmů pro danou příležitost, - správně normuje pokrmy, uvádí vlastní pokrmy a provádí jejich kalkulace, - ovládá numerické počítání a převody, - vypočítá spotřebu jednotlivých surovin,	7. Progresivní příprava pokrmů, administrativní práce - příprava pokrmů z polotovarů, mrazených výrobků a konzerv, konvence - příprav pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - výpočet spotřeby surovin - evidence výdaje jídel, zůstatků - normování, pokrmy vlastní kalkulace	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- uplatňuje dosud získané poznatky, vědomosti a dovednosti.		
--	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Technologie kuchař – číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1,5	1,5	5
Celkem	66	49,5	49,5	165

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě pokrmů, úpravě a zpracování surovin a nápojů. Předmět zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy. Žáci/žákyně se seznámí též s organizací a vybavením výrobního střediska.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů

Předmět poskytuje žákům/žákyním ucelenou soustavu poznatků o přípravě pokrmů od předběžné přípravy k finálnímu výrobku, v učivu se seznamují s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně. Žáci/žákyně jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, k dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení výrobních úseků.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- dokázali připravit pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti,
- uplatňovali zásady racionální výživy v gastronomii,
- uplatňovali gastronomická pravidla v praxi.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontálního vyučování v učebně vybavené počítačem a dataprojektorem. V určitých tematických celcích je výuka podporovaná připravenými prezentacemi, které žákům usnadní pochopení učiva, například při využití jednotlivých částí jatečního masa. Při řešení zadaných úkolů se

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

upřednostňuje skupinová výuka nebo samostatná práce žáků, metoda práce s učebnicí a s odbornou literaturou.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení, včetně učitelských didaktických testů. Klade se důraz na srozumitelnost, schopnost vyjádření podstaty a schopnost propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi. Při ústní prezentaci samostatných žakovských prací se hodnotí schopnost pracovat s informacemi a schopnost komunikace, je kladen důraz na kolektivní hodnocení a sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

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

Žáci/žákyně při ústní prezentaci žakovských prací srozumitelně vyjadřují své myšlenky a názory a respektují názory odlišné, spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi a jsou schopni pracovat v týmu, čímž se rozvíjí kompetence komunikativní, sociální a personální. Při zpracování daných informací, získávání informací z ověřených zdrojů a v samostatném návrhu různých způsobů řešení se rozvíjí kompetence k učení, k řešení problémů a kompetence práce s informacemi. Předmět Technologie úzce souvisí s předměty Odborný výcvik, Ekonomika, Stolníčení a Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP	4
Žák/žákyně - uvede rozdělení výrobního střediska a jeho vybavení, - vysvětlí pracovní náplň pracovníků ve výrobním středisku, - rozčlení sklady, posoudí vhodné způsoby skladování potravin z hygienického hlediska, - zdůvodní použití jednotlivých strojů, zná bezpečnost práce při používání určitých strojů, - uvede nové trendy a přednosti modernizace ve výrobním středisku.	2. Výrobní středisko - rozdělení a základní vybavení - bezpečnost technických zařízení - pracovní náplň pracovníků výrobního střediska	4
Žák/žákyně - vysvětlí princip předběžné úpravy potravin,	3. Předběžná úprava potravin	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin, - rozliší potraviny rostlinného a živočišného původu, - popíše způsoby přípravy na další zpracování potravin rostlinného a živočišného původu.	- základní úprava potravin rostlinného a živočišného původu - příprava surovin na další zpracování	
Žák/žákyně - uvede druhy tepelných úprav, - posoudí rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a vhodně je využívá, - popíše důležité zásady u jednotlivých tepelných úprav; - objasní rozdíl mezi gratinováním a zapékáním, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje.	4. Tepelné úpravy - vaření - dušení - pečení - gratinování, zapékání - smažení - grilování a zadělávání	9
Žák/žákyně - rozdělí polévky, posoudí význam ve výživě a objasní význam konvence, - popíše rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými a uvede příklady přesnídávkových polévek, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, objasní přípravu vývaru, - vysvětlí podstatné rozdíly mezi zavárkami a vložkami do polévek a popíše jejich technologické postupy, - uvede druhy bílých polévek a ovládá jejich postup přípravy, - diskutuje vhodnost suroviny dle technologického postupu, - rozliší možnosti podávání polévek, - pracuje s normami teplých pokrmů a s odbornou literaturou.	5. Úprava vývarů a polévek - rozdělení polévek, význam ve výživě - příprava a druhy vývarů, hnědé polévky - vložky a zavárky do polévek - bílé a přesnídávkové polévky	11
Žák/žákyně - rozliší druhy omáček a přiřadí vhodné příklady,	6. Úprava omáček - druhy omáček, způsoby podávání	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - vysvětlí rozdíl mezi omáčkami hrubými a jemnými, popíše postup jejich přípravy, - popíše technologické postupy přípravy národních krajových omáček, vhodně kombinuje přílohy, - orientuje se v polotovarech k přípravě omáček, zná jejich význam, - popíše přípravu speciálních omáček, popíše omáčky používané v mezinárodní gastronomii, - vysvětlí použití tabulových a studených omáček, - vysvětlí přípravu a použití pochoutkových másel.	- hnědé a bílé omáčky - jemné studené a teplé omáčky - omáčky české kuchyně - speciální a tabulové omáčky	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady racionální výživy při podávání příloh k hlavním jídlům, - vysvětlí rozdíl mezi přílohou a příkrmem, - uvede jednotlivé druhy příloh z brambor, luštěnin, těstovin, rýže a zeleniny, - posoudí přílohy ze zeleniny z hlediska zdravé výživy a popíše jejich technologické postupy, - uvede postupy přípravy vybraných druhů příloh, - popíše moučné přílohy a vhodně je zařadí k masitým pokrmům, - využívá znalosti o výživě při výběru vhodných surovin při přípravě příloh a příkrmů, - vysvětlí pojem konvence a její využití v gastronomii.	7. Přílohy k hlavním jídlům - význam, podávání, zásady racionální výživy - přílohy z brambor - přílohy moučné - přílohy ze zeleniny, saláty a zeleninové příkrmy - přílohy z těstovin, luštěnin a rýže	12
Žák/žákyně	8. Bezmasé pokrmy	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- uvede druhy bezmasých pokrmů, - přiřadí bezmasé pokrmy do jídelního lístku, - popíše přípravu jednotlivých druhů bezmasých pokrmů, - diskutuje vhodnost suroviny pro daný pokrm dle technologického postupu, - popíše přípravu jednoduchých sladkých pokrmů podávané jako hlavní chod.	- druhy a význam bezmasých pokrmů, zařazení v jídelním lístku - bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, vajec, sýrů a hub - jednoduché sladké bezmasé pokrmy	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše složení hovězího masa; - uvede jednotlivé části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - vysvětlí jednotlivé tepelné úpravy hovězího masa a uvede základní technologické postupy pokrmů, - pojmenuje vhodné části masa na minutkovou úpravu a popíše správný postup přípravy minutek, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin a využívá zkušeností z odborného výcviku, - vhodně kombinuje přílohy k pokrmům z hovězího masa, respektuje hledisko racionální výživy, - objasní předběžnou přípravu vnitřností a popíše pokrmy.	1. Hovězí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením - anglický způsob pečení - minutky z hovězího masa - hovězí vnitřnosti	10
Žák/žákyně - pojmenuje složení telecího masa, - vyjmenuje části telecího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - popíše základní technologické postupy pokrmů z telecího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy, - objasní přípravu minutkových pokrmů z telecího masa, - popíše předběžnou přípravu a tepelné úpravy telecích vnitřností, - vysvětlí rozdíl mezi telecími a hovězími vnitřnostmi.	2. Telecí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením a zaděláváním - minutky z telecího masa - telecí vnitřnosti	6
Žák/žákyně	3. Vepřové maso - použití jednotlivých částí	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní složení vepřového masa a jeho výživovou hodnotu, - uvede použití jednotlivých částí vepřového masa, - popíše technologické postupy pokrmů z vepřového masa podle jednotlivých tepelných úprav a zvolí k nim vhodné přílohy, - pojmenuje části masa vhodné na minutkovou úpravu a popíše postupy přípravy vybraných pokrmů, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin, - zařadí pokrmy z vepřového masa do jídelního lístku podle gastronomických pravidel, - popíše použití slaniny a šunky v teplé i studené kuchyni, - sestaví pokrmy s využitím slaniny a šunky, - vyjmenuje druhy vepřových vnitřností, způsoby úprav a jejich využití při zabijačkových pokrmech.	- tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením - minutky z vepřového masa - úprava uzeného masa, zpracování slaniny - vepřové hody - vepřové vnitřnosti	
Žák/žákyně - popíše části skopového a jehněčího masa a jejich výživové vlastnosti, - posoudí význam konzumace skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa pro zdraví člověka, - popíše vhodné tepelné úpravy, - objasní technologii přípravy vybraných pokrmů.	4. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso - části skopového a jehněčího masa, význam ve výživě - pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa	4
Žák/žákyně - uvede části masa vhodná na mletí, - popíše přípravu mletého masa a jeho další zpracování, - objasní hygienické zásady při manipulaci s mletým masem,	5. Mletá masa - příprava mletého masa - pokrmy z mletých mas - pokrmy z mletých mas předem tepelně upravených	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- posoudí nebezpečí při nedostatečném tepelném zpracování mletého masa, - pojmenuje základní suroviny, přísady a koření k ochucování a spojených masových směsí, - uvede základní pokrmy z mletých mas a popíše postup přípravy, - vhodně kombinuje přílohy k hlavním pokrmům.		
Žák/žákyně - zhodnotí konzumaci rybího masa z hlediska zdravé výživy, - rozliší druhy ryb, - orientuje se v předběžné přípravě ryb, - posoudí jednotlivé tepelné úpravy rybího masa, - uvede pokrmy z ryb a vysvětlí jejich postup přípravy, využívá zkušeností z odborného výcviku, - navrhne technologický postup pokrmu z ryb.	6. Úprava rybího masa - význam konzumace rybího masa, složení - úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním a gratinováním - úprava sekaného rybího masa	6
Žák/žákyně - objasní vlastnosti drůbežího masa, - popíše jednotlivé tepelné úpravy drůbeže a technologické postupy přípravy pokrmů, - uvede příklady minutkového zpracování drůbeže, - navrhne minutky z drůbežího masa a vysvětlí vlastní postup přípravy, - kombinuje vhodně přílohy k drůbežímu masu, - zhodnotí moderní úpravu drůbeže a správné zařazení do jídelního lístku, - posoudí využití drůbežích vnitřností, - popíše charakteristiky pokrmů z hus, kachen a krocana.	7. Drůbež - charakteristika a složení drůbežího masa - úprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním - minutková úprava drůbeže - moderní úprava drůbežího masa - pokrmy z hus, kachny, krocana - využití drůbežích vnitřností	6
Žák/žákyně	8. Zvěřina	4,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše základní rozdělení zvěřiny, vlastnosti tohoto masa a jeho předběžnou přípravu před tepelným zpracováním, - rozliší tepelné úpravy srstnaté, pernaté a černé zvěřiny, - objasní technologii přípravy vybraných pokrmů, - vysvětlí přípravu minutkových pokrmů ze zvěřiny a vhodně k nim kombinuje přílohy a doplňky.	- rozdělení zvěřiny, charakteristika masa - úprava pokrmů ze srstnaté a pernaté zvěřiny - úprava pokrmů z divokého prasete - minutky ze zvěřiny	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozliší způsoby přípravy šťávy k minutkovým pokrmům, - uvede způsoby náhrady šťáv, vhodně je přiřadí k určitým pokrmům, - využívá zkušeností z přípravy minutkových pokrmů, - vysvětlí přípravu pokrmů speciálním způsobem.	1. Speciální postupy přípravy pokrmů - příprava pokrmů na objednávku - příprava a náhrada šťáv - speciální postupy přípravy pokrmů	7
Žák/žákyně - uvede typické pokrmy české a moravské kuchyně, krajové speciality, - orientuje se v kuchyních cizích zemí, - uvede tradiční pokrmy cizích kuchyní, - posoudí přednosti cizích kuchyní z hlediska zdravé výživy, - porovná pokrmy zahraniční kuchyně s naší gastronomií z hlediska racionální výživy, - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, - objasní zážitkovou gastronomii a uvede její členění.	2. Zahraniční gastronomie, česká a regionální kuchyně - česká, moravská a slovenská gastronomie - zahraniční gastronomie - zážitková gastronomie	10
Žák/žákyně - popíše hygienické požadavky na úpravu výrobků studené kuchyně, - zařadí studené a teplé předkrmy do jídelního lístku a menu, - uvede technologické postupy vybraných druhů předkrmů,	3. Studené a teplé předkrmy - charakteristika studených a teplých předkrmů, zařazení do menu - studené předkrmy, technologická úprava	15

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše servis a nabídku studených a teplých předkrmů při slavnostních příležitostech, - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail při servisu studených pokrmů.	- majonézy, aspiky, masové pěny a fáše - studené předkrmy z masa a uzenin	
Žák/žákyně - uvede klady a zápory konzumace moučných pokrmů a moučníků, - vysvětlí současný trend úpravy moučníků, - vyjmenuje základní druhy moučníků, vysvětlí rozdíl mezi moučným pokrmem a moučníkem, - objasní technologii přípravy vybraných druhů moučníků, vysvětlí jejich úpravu před podáváním, - navrhne servis moučníků při slavnostních příležitostech, - popíše přípravu náplní, krémů a polev, - doplní jednotlivé druhy moučníků vhodnou polevou a krémem.	4. Moučníky a moučné pokrmy - výrobky z litého, kynutého, bramborového a piškotového těsta, - výrobky z lineckého, listového, odpalovaného a plundrového těsta - třená a křehká těsta, - krémy, náplně a polevy - moučníky s použitím zmrzlin	7,5
Žák/žákyně - objasní základní hlediska v dietním stravování, - popíše tepelné úpravy v dietním stravování, vhodné potraviny a ochucování pokrmů, - uvede hlavní typy léčebných diet, - vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby, - vysvětlí pojem diferencovaná strava, - uvede hlavní zásady při stravování jednotlivých skupin.	5. Dietní stravování - dietní stravování, druhy diet - základní diety, technologická úprava - racionální výživa, diferencovaná strava	5
Žák/žákyně - získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích, - uvede příklady přípravy pokrmů pro danou příležitost,	6. Progresivní příprava pokrmů, administrativní práce	5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- správně normuje pokrmy, uvádí vlastní pokrmy a provádí jejich kalkulace, - ovládá numerické počítání a převody, - vypočítá spotřebu jednotlivých surovin, - uplatňuje dosud získané poznatky, vědomosti a dovednosti.	- příprava pokrmů z polotovarů, mražených výrobků a konzerv - příprav pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - výpočet spotřeby surovin - evidence výdeje jídel, zůstatků - normování, pokrmy vlastní kalkulace	
---	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Stolníčení – číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1,5	1	2	4,5
Celkem	49,5	33	66	148,5

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem odborného předmětu je teoreticky připravit žáky/žákyně na profesní vykonávání gastronomických služeb v odbytových střediscích.

Žáci/žákyně se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s technikou obsluhy a uplatňováním gastronomických pravidel. Předmět vytváří základ odborného vzdělávání samostatného pracovníka na úseku obsluhy.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: obyt a obsluha, komunikace ve službách

Odborně teoretická výuka poskytuje žákům/žákyním pochopení základních přípravných prací v odbytových střediscích, zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Klade důraz na techniku obsluhy včetně slavnostních příležitostí a na dodržování gastronomických pravidel.

Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení odbytového úseku. V odborném předmětu jsou žáci/žákyně vedeni k zásadám slušného chování a profesního vystupování.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- rozvíjeli estetické citění a jednali v souladu se zásadami profesní etiky,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- pociťovali zodpovědnost za své zdraví a usilovali o zdravý životní styl,
- dodržovali veškeré zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

Pojetí výuky

Teoretická výuka probíhá z velké části formou hromadného vyučování. Výuka určitých témat probíhá v učebně vybavené počítačem, pochopení učiva žákům usnadní prezentace látky. Do výuky jsou zařazeny samostatné práce a jejich prezentace spolužákům. Je uplatňována metoda rozhovoru mezi učitelem a žákem/žákyní a řešení problémových situací.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení včetně testů vytvářených učitelem. Při prezentaci samostatné práce se hodnotí odborné i estetické zpracování, schopnost pracovat s informacemi a prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět rozvíjí především komunikativní kompetence, kompetence k učení a řešení problémů, dále personální a sociální kompetence, kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

Absolventi/absolventky budou vedeni tak, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování, jednali v souladu se společenskými normami, uplatňovali profesní jednání k zákazníkům, podřízeným, nadřízeným a k obchodním partnerům.

Jsou vedeni tak, aby pečovali o svůj zevnějšek, znali zásady správné životosprávy, pečovali o svůj tělesný a duševní rozvoj, aby si uvědomovali důležitost celoživotního vzdělávání a znali možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru. Při zpracovávání samostatných prací využívají informační zdroje.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie je průběžně zařazováno do výuky předmětu.

V předmětu je dále zařazeno průřezové téma Člověk a životní prostředí – žáci/žákyně jsou vedeni ke třídění odpadů a k dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci.

Při odborných exkurzích je zařazeno průřezové téma Člověk a svět práce, žáci/žákyně si rozšíří přehled o základních profesích v obsluze.

Řešení konfliktních situací a pracovišti i v životě, spolupráce v týmu, které jsou součástí výuky předmětu, naplňují průřezové téma Občan v demokratické společnosti.

Předmět Stolničení se vztahuje k dalším předmětům kurikula, jako je Technologie, Potraviny a výživa, Ekonomika, Odborný výcvik.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí vznik základních způsobů obsluhy, - rozlišuje pojmy stolování a stolničení, - popíše povinnosti pracovníků obsluhy, - vysvětlí hygienické a bezpečnostní předpisy v obsluze, - uvede nejčastější příčiny úrazů v obsluze, zná jejich prevenci, - objasní zásady první pomoci při úrazech na pracovišti, - dbá na osobní hygienu.	1. Základní pojmy a předpisy - stručná historie pohostinství - stolování, stolničení - povinnosti pracovníků v obsluze - zásady hygieny a bezpečnosti práce - zásady první pomoci - úrazy v obsluze	8
Žák/žákyně - uplatňuje zásady společenského chování a profesní vystupování, - komunikuje jasně a srozumitelně, - pečuje o svůj zevnějšek, - objasní pojmy estetika, profesní etika a profesní mobilita, - uplatňuje estetická hlediska v obsluze, - uvede různé typy hostů a popíše hlavní zásady postupů při jednání s nimi, - navrhne řešení konfliktních situací v obsluze.	2. Společenské chování a profesní vystupování - osobnost pracovníka, jeho povinnosti - společenské chování v obsluze, při stolování - profesní vystupování - společenská pravidla obsluhy - estetika a profesní etika - obsluha různých typů hostů - konfliktní situace při obsluze	10
Žák/žákyně - uvede rozdělení odbytových středisek, - popíše druhy odbytových středisek podle jejich funkcí,	3. Odbytová střediska - rozdělení odbytových středisek - popis středisek podle funkcí	8,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí pracovní náplň obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací, - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob, - uvede nejčastěji používané přístroje, jejich obsluhu a zásady bezpečnosti práce při manipulaci.	- pracovní náplň obsluhujících v jednotlivých střediscích - přístroje a základní zařízení středisek	
Žák/žákyně - popíše základní pravidla obsluhy, - vysvětlí techniku jednoduché obsluhy, - uvede zásady techniky práce obsluhujících při servisu snídaní, obědů a večeří včetně přípravných a úklidových prací, - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb a zajišťuje jejich odbyt, - rozlišuje inventář na úseku obsluhy a jeho vhodné použití podle druhu podávaných pokrmů a nápojů, - navrhne správný postup péče o svěřený inventář.	4. Základní pravidla a technika obsluhy - pravidla obsluhy - základní a vyšší forma jednoduché obsluhy - formy prodeje - podávání snídaní, obědů a večeří - inventář na úseku obsluhy - malý stolní inventář - velký inventář - pomocný inventář - péče o inventář	15
Žák/žákyně - rozlišuje pojmy způsob a systém obsluhy, - vysvětlí a popíše všechny druhy způsobů a systémů obsluhy, - navrhne formu obsluhy podle charakteru společenské akce, - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.	5. Způsoby a systémy obsluhy - způsoby obsluhy - systémy obsluhy - společenská a profesní pravidla	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní gastronomická pravidla, - uvede náležitosti nabídkových lístků a menu, - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví je dle gastronomických pravidel, - navrhne menu pro různé příležitosti, - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro gastronomická střediska, - prokáže znalosti vhodné kombinace pokrmů a nápojů na menu.	1. Gastronomická pravidla - gastronomická pravidla a zásady výživy - jídelní lístky - nápojové lístky - náležitosti nabídkových lístků, sestavování - menu - sestavování menu a jejich náležitosti	12
Žák/žákyně - prokáže znalosti nápojové gastronomie, - popíše výrobu, ošetřování a servis nápojů, - objasní profese číšník, sommelier a barman, - popíše pomůcky číšníka, barmana a sommeliera, přípravu pracoviště a péči o inventář, - vysvětlí techniku přípravy a servisu míšených nápojů, - používá správný druh skla na servis nápojů, - vyjmenuje správné teploty nápojů při podávání, - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů, - objasní odbornou terminologii.	2. Nápoje, jejich servis a ošetřování - rozdělení nápojů, význam ve výživě - nealkoholické nápoje - piva - vína - destiláty - míšené nápoje - práce sommeliera - dovednosti barmana - odborná terminologie - odborná terminologie - přehled vhodného skla a teplot nápojů pro servis	14
Žák/žákyně - uvede druhy společensko-zábavních středisek,	3. Společenská a zábavní střediska - rozdělení a význam středisek - pivnice	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše zařízení, obsluhu a nabídku v pivnicích, kavárnách, vinárnách a barech, - vysvětlí servis a přípravu nápojů, - popíše přípravné a úklidové práce, bezpečnost a hygienu při práci, - charakterizuje moderní společensko-zábavní střediska.	- kavárny a kavárenské herny - vinárny a vinné sklípky - bary - moderní typy středisek – koliby, salaše, varieté, diskotéky, zábavní centra	
---	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje druhy slavnostních hostin, - charakterizuje přípravu a průběh slavnostních hostin, - vysvětlí pojmy národní mentalita a zvyklosti hostů z ciziny, - ovládá organizaci hostin s nabídkovými stoly, - popíše různé druhy společenských setkání, - chová se profesionálně, zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce včetně vyúčtování.	1. Slavnostní hostiny - význam a druhy slavnostních hostin - organizace slavnostních hostin - příprava a průběh banketu - práce po skončení hostiny - vyúčtování - hostiny s nabídkovými stoly - společenská setkání	14
Žák/žákyně - uvede rozdíl mezi základní a vyšší formou složité obsluhy, - popíše zásady práce při složité obsluze, její využití, - vysvětlí techniku překládání pokrmů u stolu hosta, - objasní techniku podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze, - popíše přípravné práce, zásady hygieny a bezpečnosti při složité obsluze, - vysvětlí organizaci práce při obsluze větších skupin hostů.	2. Složitá obsluha - složitá obsluha, rozdělení - základní forma složité obsluhy - dělba práce, francouzský systém obsluhy - příprava pracoviště a inventáře - základy překládání pokrmů - zásady překládání - podávání pokrmů a nápojů - nachservis - obsluha skupin	10
Žák/žákyně - uvede využití vyšší formy složité obsluhy v praxi, - popíše přípravné práce včetně péče o inventář, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení,	3. Vyšší forma složité obsluhy - organizace práce - příprava a údržba pracoviště - inventář, údržba, použití - nabídka a servis aperitivů	20

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí organizaci práce a techniku přípravy pokrmů a nápojů u stolu hosta, - ovládá techniku servisu aperitivů, digestivů, studených předkrmů, polévek, hlavních jídel, moučníků a ovoce, - popíše flambování pokrmů, moučníků, kávy, - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy podle charakteru akce, - popíše vykosťování a dranžírování, - pracuje s inventářem, vhodně ho používá, - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.	- příprava předkrmových salátů a koktejlů - příprava a dochucování polévek a omáček - vykosťování, dranžírování, flambování - příprava specialit a teplých nápojů	
Žák/žákyně - uvede nové formy prodeje a organizace společenských akcí, - popíše přípravné práce, techniku obsluhy podle prostředí a charakteru práce, - ovládá vyúčtování společenských akcí, - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - vysvětlí pojmy table d'hôte, brunch, catering.	4. Moderní formy prodeje - formy prodeje v obsluze - nové způsoby organizace společenských akcí - penze, polopenze - table d'hôte - brunch - catering - vyúčtování akcí	6
Žák/žákyně - popíše gastronomické služby v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních, - ovládá techniku práce v dopravních prostředcích, hotelové hale a na hotelových pokojích, - vysvětlí odlišnosti v přípravě pracoviště, údržbu pracoviště a použití inventáře, - popíše možné nehody hostů a ovládá zásady první pomoci,	4. Gastronomické služby - obsluha ve vlaku, letadle, na lodi - hotely – kategorie - obsluha v hotelové hale a na hotelových pokojích - zvyklosti cizinců - mezinárodní způsoby obsluhy	9

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- uvede zvyklosti cizinců, tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii, - ovládá mezinárodní způsoby obsluhy.		
Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé funkce a profese na úseku obsluhy, - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje, - popíše koordinaci činnosti výrobního a odbytového střediska, - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, - ovládá postup při vyúčtování tržeb, pracuje s moderní zúčtovací technikou, - prokáže znalosti spojené s organizací a vyúčtováním společenských akcí.	5. Organizace práce v odbytových střediscích - profese v obsluze - úloha jednotlivce v oblasti osobního prodeje - koordinace výrobního a odbytového střediska - vyúčtování tržeb a společenských akcí	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Stolničení – kuchař			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1,5	1	1	4,5
Celkem	49,5	33	33	115,5

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem odborného předmětu je teoreticky připravit žáky/žákyně na profesní vykonávání gastronomických služeb v odbytových střediscích.

Žáci/žákyně se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s technikou obsluhy a uplatňováním gastronomických pravidel. Předmět vytváří základ odborného vzdělávání samostatného pracovníka na úseku obsluhy.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: odbyt a obsluha, komunikace ve službách

Odborně teoretická výuka poskytuje žákům/žákyním pochopení základních přípravných prací v odbytových střediscích, zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Klade důraz na techniku obsluhy včetně slavnostních příležitostí a na dodržování gastronomických pravidel.

Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení odbytového úseku. V odborném předmětu jsou žáci/žákyně vedeni k zásadám slušného chování a profesního vystupování.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- rozvíjeli estetické cítění a jednali v souladu se zásadami profesní etiky,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- pociťovali zodpovědnost za své zdraví a usilovali o zdravý životní styl,
- dodržovali veškeré zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Teoretická výuka probíhá z velké části formou hromadného vyučování. Výuka určitých témat probíhá v učebně vybavené počítačem, pochopení učiva žákům usnadní prezentace látky. Do výuky jsou zařazeny samostatné práce a jejich prezentace spolužákům. Je uplatňována metoda rozhovoru mezi učitelem a žákem/žákyní a řešení problémových situací.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení včetně testů vytvářených učitelem. Při samostatné práci se hodnotí odborné i estetické zpracování, schopnost pracovat s informacemi a prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět rozvíjí především komunikativní kompetence, kompetence k učení a řešení problémů, dále personální a sociální kompetence, kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

Absolventi/absolventky budou vedeni tak, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování, jednali v souladu se společenskými normami, uplatňovali profesní jednání k zákazníkům, podřízeným, nadřízeným a k obchodním partnerům. Jsou vedeni tak, aby pečovali o svůj zevnějšek, znali zásady správné životosprávy, pečovali o svůj tělesný a duševní rozvoj, aby si uvědomovali důležitost celoživotního vzdělávání a znali možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru. Při zpracovávání samostatných prací využívají informační zdroje.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie je průběžně zařazováno do výuky předmětu.

V předmětu je dále zařazeno průřezové téma Člověk a životní prostředí – žáci/žákyně jsou vedeni ke třídění odpadů a k dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci.

Při odborných exkurzích je zařazeno průřezové téma Člověk a svět práce, žáci/žákyně si rozšíří přehled o základních profesích v obsluze.

Řešení konfliktních situací a pracovišti i v životě, spolupráce v týmu, které jsou součástí výuky předmětu, naplňují průřezové téma Občan v demokratické společnosti. Předmět Stolničení se vztahuje k dalším předmětům kurikula, jako je Technologie, Potraviny a výživa, Ekonomika, Odborný výcvik.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí vznik základních způsobů obsluhy, - rozlišuje pojmy stolování a stolničení, - popíše povinnosti pracovníků obsluhy, - vysvětlí hygienické a bezpečnostní předpisy v obsluze, - uvede nejčastější příčiny úrazů v obsluze, zná jejich prevenci, - objasní zásady první pomoci při úrazech na pracovišti, - dbá na osobní hygienu.	1. Základní pojmy a předpisy - stručná historie pohostinství - stolování, stolničení - povinnosti pracovníků v obsluze - zásady hygieny a bezpečnosti práce - zásady první pomoci - úrazy v obsluze	8
Žák/žákyně - uplatňuje zásady společenského chování a profesního vystupování, - komunikuje jasně a srozumitelně, pečuje o svůj zevnějšek, - objasní pojmy estetika, profesní etika a profesní mobilita, - uplatňuje estetická hlediska v obsluze, - uvede různé typy hostů a popíše hlavní zásady postupů při jednání s nimi, - navrhne řešení konfliktních situací v obsluze.	2. Společenské chování a profesní vystupování - osobnost pracovníka, jeho povinnosti - společenské chování v obsluze, při stolování - profesní vystupování - společenská pravidla obsluhy - estetika a profesní etika - obsluha různých typů hostů - konfliktní situace při obsluze	10
Žák/žákyně - uvede rozdělení odbytových středisek, - popíše druhy odbytových středisek podle jejich funkcí,	3. Odbytová střediska - rozdělení odbytových středisek - popis středisek podle funkcí	8,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí pracovní náplň obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací, - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob, - uvede nejčastěji používané přístroje, jejich obsluhu a zásady bezpečnosti práce při manipulaci.	- pracovní náplň obsluhujících v jednotlivých střediscích - přístroje a základní zařízení středisek	
Žák/žákyně - popíše základní pravidla obsluhy, - vysvětlí techniku jednoduché obsluhy, - uvede zásady techniky práce obsluhujících při servisu snídaní, obědů a večeří včetně přípravných a úklidových prací, - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb a zajišťuje jejich odbyt, - rozlišuje inventář na úseku obsluhy a jeho vhodné použití podle druhu podávaných pokrmů a nápojů, - navrhne správný postup péče o svěřený inventář.	4. Základní pravidla a technika obsluhy - pravidla obsluhy - základní a vyšší forma jednoduché obsluhy - formy prodeje - podávání snídaní, obědů a večeří - inventář na úseku obsluhy - malý stolní inventář - velký inventář - pomocný inventář - péče o inventář	15
Žák/žákyně - rozlišuje pojmy způsob a systém obsluhy, - vysvětlí a popíše všechny druhy způsobů a systémů obsluhy, - navrhne formu obsluhy podle charakteru společenské akce, - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.	5. Způsoby a systémy obsluhy - způsoby obsluhy - systémy obsluhy - společenská a profesní pravidla	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní gastronomická pravidla, - uvede náležitosti nabídkových lístků a menu, - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví je dle gastronomických pravidel, - navrhne menu pro různé příležitosti, - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro gastronomická střediska, - prokáže znalosti vhodné kombinace pokrmů a nápojů na menu.	1. Gastronomická pravidla - gastronomická pravidla a zásady výživy - jídelní lístky - nápojové lístky - náležitosti nabídkových lístků, sestavování - menu - sestavování menu a jejich náležitosti	12
Žák/žákyně - prokáže znalosti nápojové gastronomie, - popíše výrobu, ošetřování a servis nápojů, - objasní profesi číšník, sommelier a barman, - popíše pomůcky číšníka, barmana a sommeliera, přípravu pracoviště a péči o inventář, - vysvětlí techniku přípravy a servisu míšených nápojů, - používá správný druh skla na servis nápojů, - vyjmenuje správné teploty nápojů při podávání, - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů, - objasní odbornou terminologii.	2. Nápoje, jejich servis a ošetřování - rozdělení nápojů, význam ve výživě - nealkoholické nápoje - piva - vína - destiláty - míšené nápoje - práce sommeliera - dovednosti barmana - odborná terminologie - odborná terminologie - přehled vhodného skla a teplot nápojů pro servis	14
Žák/žákyně - uvede druhy společensko-zábavních středisek,	3. Společenská a zábavní střediska - rozdělení a význam středisek - pivnice	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše zařízení, obsluhu a nabídku v pivnicích, kavárnách, vinárnách a barech, - vysvětlí servis a přípravu nápojů, - popíše přípravné a úklidové práce, bezpečnost a hygienu při práci, - charakterizuje moderní společensko-zábavní střediska.	- kavárny a kavárenské herny - vinárny a vinné sklípky - bary - moderní typy středisek – koliby, salaše, varieté, diskotéky, zábavní centra	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - uvede rozdíl mezi základní a vyšší formou složité obsluhy, - popíše zásady práce při složité obsluze, její využití, - vysvětlí techniku překládání pokrmů u stolu hosta, - objasní techniku podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze, - popíše přípravné práce, zásady hygieny a bezpečnosti při složité obsluze, vysvětlí organizaci práce při obsluze větších skupin hostů.	1. Složitá obsluha - složitá obsluha, rozdělení - základní forma složité obsluhy - dělba práce, francouzský systém obsluhy - příprava pracoviště a inventáře - základy překládání pokrmů - zásady překládání - podávání pokrmů a nápojů - nachservis - obsluha skupin	12
Žák/žákyně - popíše využití vyšší formy složité obsluhy v praxi, - popíše přípravné práce včetně péče o inventář a jeho vhodného využití, - vysvětlí techniku přípravy pokrmů a nápojů u stolu hosta, - ovládá techniku servisu aperitivů, studených předkrmů, polévek, hlavních jídel, moučníků a ovoce, - popíše flambování, vykosťování a dranžírování, - objasní odbornou terminologii.	2. Vyšší forma složité obsluhy - organizace práce - příprava pracoviště a inventáře - nabídka a servis aperitivů - příprava předkrmových salátů a koktejlů - příprava a dochucování polévek a omáček - vykosťování, dranžírování, flambování	12
Žák/žákyně - uvede nové formy prodeje, organizace společenských akcí a jejich vyúčtování, - vysvětlí pojmy table d'hôte, brunch, catering.	3. Moderní formy prodeje - formy prodeje v obsluze a nové způsoby organizace společenských akcí - vyúčtování akcí	5
Žák/žákyně	4. Gastronomické služby	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše gastronomické služby v dopravních prostředcích, ovládá techniku práce v dopravních prostředcích.	- obsluha ve vlaku, letadle, na lodi	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Stolníčení – kuchař-číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1,5	1	1,5	4
Celkem	49,5	33	49,5	132

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem odborného předmětu je teoreticky připravit žáky/žákyně na profesní vykonávání gastronomických služeb v obytných střediscích.

Žáci/žákyně se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s technikou obsluhy a uplatňováním gastronomických pravidel. Předmět vytváří základ odborného vzdělávání samostatného pracovníka na úseku obsluhy.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: obyt a obsluha, komunikace ve službách

Odborně teoretická výuka poskytuje žákům/žákyním pochopení základních přípravných prací v obytných střediscích, zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Klade důraz na techniku obsluhy včetně slavnostních příležitostí a na dodržování gastronomických pravidel.

Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení obytného úseku. V odborném předmětu jsou žáci/žákyně vedeni k zásadám slušného chování a profesního vystupování.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- rozvíjeli estetické cítění a jednali v souladu se zásadami profesní etiky,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- pociťovali zodpovědnost za své zdraví a usilovali o zdravý životní styl,
- dodržovali veškeré zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Teoretická výuka probíhá z velké části formou hromadného vyučování. Výuka určitých témat probíhá v učebně vybavené počítačem, pochopení učiva žákům usnadní prezentace látky. Do výuky jsou zařazeny samostatné práce a jejich prezentace spolužákům. Je uplatňována metoda rozhovoru mezi učitelem a žákem/žákyní a řešení problémových situací.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení včetně testů vytvářených učitelem. Při samostatné práci se hodnotí odborné i estetické zpracování, schopnost pracovat s informacemi a prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět rozvíjí především komunikativní kompetence, kompetence k učení a řešení problémů, dále personální a sociální kompetence, kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

Absolventi/absolventky budou vedeni tak, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování, jednali v souladu se společenskými normami, uplatňovali profesní jednání k zákazníkům, podřízeným, nadřízeným a k obchodním partnerům. Jsou vedeni tak, aby pečovali o svůj zevnějšek, znali zásady správné životosprávy, pečovali o svůj tělesný a duševní rozvoj, aby si uvědomovali důležitost celoživotního vzdělávání a znali možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru. Při zpracovávání samostatných prací využívají informační zdroje.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie je průběžně zařazováno do výuky předmětu.

V předmětu je dále zařazeno průřezové téma Člověk a životní prostředí – žáci/žákyně jsou vedeni ke třídění odpadů a k dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci.

Při odborných exkurzích je zařazeno průřezové téma Člověk a svět práce, žáci/žákyně si rozšíří přehled o základních profesích v obsluze.

Řešení konfliktních situací a pracovišti i v životě, spolupráce v týmu, které jsou součástí výuky předmětu, naplňují průřezové téma Občan v demokratické společnosti. Předmět Stolničení se vztahuje k dalším předmětům kurikula, jako je Technologie, Potraviny a výživa, Ekonomika, Odborný výcvik.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí vznik základních způsobů obsluhy, - rozlišuje pojmy stolování a stolničení, - popíše povinnosti pracovníků obsluhy, - vysvětlí hygienické a bezpečnostní předpisy v obsluze, - uvede nejčastější příčiny úrazů v obsluze, zná jejich prevenci, - objasní zásady první pomoci při úrazech na pracovišti, - dbá na osobní hygienu.	1. Základní pojmy a předpisy - stručná historie pohostinství - stolování, stolničení - povinnosti pracovníků v obsluze - zásady hygieny a bezpečnosti práce - zásady první pomoci - úrazy v obsluze	8
Žák/žákyně - uplatňuje zásady společenského chování a profesní vystupování, - komunikuje jasně a srozumitelně, - pečuje o svůj zevnějšek, - objasní pojmy estetika, profesní etika a profesní mobilita, - uplatňuje estetická hlediska v obsluze, - uvede různé typy hostů a popíše hlavní zásady postupů při jednání s nimi, - navrhne řešení konfliktních situací v obsluze.	2. Společenské chování a profesní vystupování - osobnost pracovníka, jeho povinnosti - společenské chování v obsluze, při stolování - profesní vystupování - společenská pravidla obsluhy - estetika a profesní etika - obsluha různých typů hostů - konfliktní situace při obsluze	10
Žák/žákyně - uvede rozdělení odbytových středisek, - popíše druhy odbytových středisek podle jejich funkcí,	3. Odbytová střediska - rozdělení odbytových středisek - popis středisek podle funkcí	8,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí pracovní náplň obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací, - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob, - uvede nejčastěji používané přístroje, jejich obsluhu a zásady bezpečnosti práce při manipulaci.	- pracovní náplň obsluhujících v jednotlivých střediscích - přístroje a základní zařízení středisek	
Žák/žákyně - popíše základní pravidla obsluhy, - vysvětlí techniku jednoduché obsluhy, - uvede zásady techniky práce obsluhujících při servisu snídaní, obědů a večeří včetně přípravných a úklidových prací, - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb a zajišťuje jejich odbyt, - rozlišuje inventář na úseku obsluhy a jeho vhodné použití podle druhu podávaných pokrmů a nápojů, - navrhne správný postup péče o svěřený inventář.	4. Základní pravidla a technika obsluhy - pravidla obsluhy - základní a vyšší forma jednoduché obsluhy - formy prodeje - podávání snídaní, obědů a večeří - inventář na úseku obsluhy - malý stolní inventář - velký inventář - pomocný inventář - péče o inventář	15
Žák/žákyně - rozlišuje pojmy způsob a systém obsluhy, - vysvětlí a popíše všechny druhy způsobů a systémů obsluhy, - navrhne formu obsluhy podle charakteru společenské akce, - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.	5. Způsoby a systémy obsluhy - způsoby obsluhy - systémy obsluhy - společenská a profesní pravidla	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní gastronomická pravidla, - uvede náležitosti nabídkových lístků a menu, - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví je dle gastronomických pravidel, - navrhne menu pro různé příležitosti, - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro gastronomická střediska, - prokáže znalosti vhodné kombinace pokrmů a nápojů na menu.	1. Gastronomická pravidla - gastronomická pravidla a zásady výživy - jídelní lístky - nápojové lístky - náležitosti nabídkových lístků, sestavování - menu - sestavování menu a jejich náležitosti	12
Žák/žákyně - prokáže znalosti nápojové gastronomie, - popíše výrobu, ošetřování a servis nápojů, - objasní profesi číšník, sommelier a barman, - popíše pomůcky číšníka, barmana a sommeliera, přípravu pracoviště a péči o inventář, - vysvětlí techniku přípravy a servisu míšených nápojů, - používá správný druh skla na servis nápojů, - vyjmenuje správné teploty nápojů při podávání, - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů, - objasní odbornou terminologii.	2. Nápoje, jejich servis a ošetřování - rozdělení nápojů, význam ve výživě - nealkoholické nápoje - piva - vína - destiláty - míšené nápoje - práce sommeliera - dovednosti barmana - odborná terminologie - odborná terminologie - přehled vhodného skla a teplot nápojů pro servis	14
Žák/žákyně - uvede druhy společensko-zábavních středisek,	3. Společenská a zábavní střediska - rozdělení a význam středisek - pivnice	7

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše zařízení, obsluhu a nabídku v pivnicích, kavárnách, vinárnách a barech, - vysvětlí servis a přípravu nápojů, - popíše přípravné a úklidové práce, bezpečnost a hygienu při práci, - charakterizuje moderní společensko-zábavní střediska.	- kavárny a kavárenské herny - vinárny a vinné sklípky - bary - moderní typy středisek – koliby, salaše, varieté, diskotéky, zábavní centra	
--	---	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje druhy slavnostních hostin, - charakterizuje přípravu a průběh slavnostních hostin, - vysvětlí pojmy národní mentalita a zvyklosti hostů z ciziny, - ovládá organizaci hostin s nabídkovými stoly, - popíše různé druhy společenských setkání, - chová se profesionálně, zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce včetně vyúčtování.	1. Slavnostní hostiny - význam a druhy slavnostních hostin - organizace slavnostních hostin - příprava a průběh banketu - práce po skončení hostiny - vyúčtování - hostiny s nabídkovými stoly - společenská setkání	10
Žák/žákyně - uvede rozdíl mezi základní a vyšší formou složité obsluhy, - popíše zásady práce při složité obsluze, její využití, - vysvětlí techniku překládání pokrmů u stolu hosta, - objasní techniku podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze, - popíše přípravné práce, zásady hygieny a bezpečnosti při složité obsluze, - vysvětlí organizaci práce při obsluze větších skupin hostů.	2. Složitá obsluha - složitá obsluha, rozdělení - základní forma složité obsluhy - dělba práce, francouzský systém obsluhy - příprava pracoviště a inventáře - základy překládání pokrmů - zásady překládání - podávání pokrmů a nápojů - nachservis - obsluha skupin	8
Žák/žákyně - uvede využití vyšší formy složité obsluhy v praxi, - popíše přípravné práce včetně péče o inventář, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení,	3. Vyšší forma složité obsluhy - organizace práce - příprava a údržba pracoviště - inventář, údržba, použití - nabídka a servis aperitivů	12

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- vysvětlí organizaci práce a techniku přípravy pokrmů a nápojů u stolu hosta, - ovládá techniku servisu aperitivů, digestivů, studených předkrmů, polévek, hlavních jídel, moučníků a ovoce, - popíše flambování pokrmů, moučníků, kávy, - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy podle charakteru akce, - popíše vykosťování a dranžírování, - pracuje s inventářem, vhodně ho používá, - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.	- příprava předkrmových salátů a koktejlů - příprava a dochucování polévek a omáček - vykosťování, dranžírování, flambování - příprava specialit a teplých nápojů	
Žák/žákyně - uvede nové formy prodeje a organizace společenských akcí, - popíše přípravné práce, techniku obsluhy podle prostředí a charakteru práce, - ovládá vyúčtování společenských akcí, - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - vysvětlí pojmy table d'hôte, brunch, catering.	4. Moderní formy prodeje - formy prodeje v obsluze - nové způsoby organizace společenských akcí - penze, polopenze - table d'hôte - brunch - catering - vyúčtování akcí	6
Žák/žákyně - popíše gastronomické služby v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních, - ovládá techniku práce v dopravních prostředcích, hotelové hale a na hotelových pokojích, - vysvětlí odlišnosti v přípravě pracoviště, údržbu pracoviště a použití inventáře,	4. Gastronomické služby - obsluha ve vlaku, letadle, na lodi - hotely – kategorie - obsluha v hotelové hale a na hotelových pokojích - zvyklosti cizinců - mezinárodní způsoby obsluhy	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše možné nehody hostů a ovládá zásady první pomoci, - uvede zvyklosti cizinců, tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii, - ovládá mezinárodní způsoby obsluhy.		
Žák/žákyně - charakterizuje jednotlivé funkce a profese na úseku obsluhy, - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje, - popíše koordinaci činnosti výrobního a odbytového střediska, - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, - ovládá postup při vyúčtování tržeb, pracuje s moderní zúčtovací technikou, - prokáže znalosti spojené s organizací a vyúčtováním společenských akcí.	5. Organizace práce v odbytových střediscích - profese v obsluze - úloha jednotlivce v oblasti osobního prodeje - koordinace výrobního a odbytového střediska - vyúčtování tržeb a společenských akcí	7,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Kulinářské techniky – číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	0	0	2
Celkem	66	0	0	66

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obsahové cíle

Cílem předmětu Kulinářské techniky je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb podle moderních trendů. Předmět vytváří široký základ odborného provozně ekonomického vzdělání v gastronomickém výrobním středisku. Navazuje na znalosti žáků/žákyně z předmětů Technologie a Potraviny a výživa. Cílem je osvojení nových kulinářských technik a poznatků.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů

Výuka kulinářských technik je především zaměřena na praktickou část, která poskytuje žákům prohloubení informací získaných v prvním a druhém ročníku. Tento předmět navazuje na předměty Technologie a Potraviny a výživa. Předmět klade důraz na odborné gastronomické znalosti a rozšiřování těchto znalostí dle nových trendů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- dodržovali zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovišti,
- ovládali základní dovednosti v gastronomických službách,
- získali soubor vědomostí, dovedností, návyků a postojů vedoucích k uplatnění v budoucí profesi,
- prohloubili si znalosti o využití surovin, potravin, polotovarů, jejich správném skladování a uchování,
- uplatnili znalosti technologických postupů přípravy pokrmů a jejich využití,
- měli neustálý přehled o vývoji gastronomie,
- osvojili si nové poznatky a moderní trendy v gastronomii,
- získané dovednosti dokázali aplikovat.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Realizace výuky probíhá formou výkladu a názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Do výuky je zařazena skupinová i samostatná práce, např. organizace společenských akcí. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením konkrétních úkolů z praxe.

Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se bude uplatňovat ústní i písemné forma, včetně didaktických testů a sebehodnocení. Součástí hodnocení bude i aktivní spolupráce žáků/žákyně s učitelem při skupinových projektech, interpretaci textů, samostatnost při vypracovávání projektů a prezentací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Klíčové dovednosti získané studiem umožní absolventům/absolventkám lépe se uplatnit v pracovním i občanském životě. Jedná se zejména o komunikativní kompetence, kompetence k učení a řešení problémů, dále personální a sociální kompetence a kompetence využívat prostředky ICT. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní problémy, uměli se odpovídajícím způsobem vyjadřovat v životních a pracovních situacích, uplatňovali profesní jednání ve vztahu k zákazníkům a spolupracovníkům.

V předmětu jsou zařazena průřezová témata Člověk a životní prostředí, které je zaměřeno tak, aby žáci/žákyně poznali svět a lépe mu rozuměli. Průřezové téma Člověk a svět práce je nejvíce uplatňováno v praktické složce, kdy žáci/žákyně jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii, - kritické body HACCP	4
Žák/žákyně - prokáže znalosti pro správný výběr základního setu nožů, - popíše jednotlivé druhy nožů nezbytné pro práci v kuchyni, - ovládá techniku držení nože, - popíše práci s ocílkou a předvede práci s ní, - ovládá základní techniky krájení kuchařským nožem, - uvede a posoudí velikosti a tvary krájených surovin, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje, - objasní rozdíl mezi ostrým a tupým nožem, - rozliší druhy brusných kamenů a jejich využití,	2. Základy práce s nožem - jak vybrat správný nůž - jak správně krájet - broušení nožů na brusném kameni	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní postup při broušení nožů na brusném kameni a údržbu ostří.		
Žák/žákyně - připraví vývar, posoudí význam ve výživě, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, - vysvětlí rozdíl mezi glace a demi-glace, způsoby jejich využití, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje, - popíše a zdůvodní dobu vaření vývarů, - připraví zavářky a vložky pro jednotlivé druhy vývarů.	3. Vývary - příprava a druhy vývarů - světlý vývar - tmavý vývar - hovězí vývar, glace, demi-glace - ostatní vývary - zavářky a vložky do polévek	8
Žák/žákyně - popíše rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými a uvede příklady přesnídačkových polévek, - rozdělí polévky, posoudí význam ve výživě, připraví polévky z vývarů - uvede přípravu a využití consommé, - objasní rozdíl mezi krémovými polévkami a krémovými polévkami zahuštěnými jíškou, - diskutuje vhodnost surovin dle technologického postupu, - zhotoví krémové polévky z daných surovin, - pracuje s recepty z kulinářského umění a s odbornou literaturou.	4. Polévky - polévky z vývarů - consommé - krémové polévky ze zeleniny a luštěnin - krémové polévky zahuštěné jíškou	10
Žák/žákyně - popíše složení vajec a jejich anatomii, - vyjmenuje jednotlivé úpravy vajec a jejich využití při přípravě pokrmů, - zhotoví frittatu, tortillu a připraví vaječné omelety, uvede rozdíl mezi základní a francouzskou omeletou.	5. Jak pracovat s vejci - vejce – anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná - jak připravit omeletu - italská a španělská omeleta – frittata a tortilla	10
Žák/žákyně	6. Omáčky - základy jíšky	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší druhy omáček a přiřadí vhodné příklady, - popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - ovládá přípravu hrubých a jemných omáček, - popíše technologické postupy glace, demi-glace, - připraví různé druhy jíšky a uvede jak s nimi pracovat, - vyjmenuje základní ingredience, přípravu a variace máslové omáčky.	- bešamel, - velouté - holandská omáčka - tomatová omáčka - glace, demi-glace - máslová omáčka (beurre blanc)	
Žák/žákyně - využívá moderní způsoby úpravy zeleniny a salátů, - uplatňuje zásady racionální výživy při přípravě pokrmů ze zeleniny, - zvolí vhodnou předběžnou úpravu jednotlivých surovin, - ovládá přípravu pokrmů ze zeleniny a různé druhy salátů a volí k nim různé druhy zálivek a dresinků, - vyjmenuje druhy pigmentů obsažených v zelenině, - uplatňuje zásady při tepelné úpravě zeleniny.	7. Úprava zeleniny a salátů - zelenina – základy a pigmenty - vaření zeleniny v páře - opékání a pečení zeleniny - kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky	10
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy rýže, popíše anatomii a zpracování, - připravuje metodou risotta a uvede jejich variace, - ovládá vaření rýže metodou pilaf a zhotovuje různé variace, - připraví polentu podle zadaného receptu, - vyjmenuje základní druhy obilovin a luštěnin a jejich zpracování, využití při tepelné úpravě, - diskutuje vhodnost surovin pro daný pokrm dle technologického postupu.	8. Rýže, obiloviny a luštěniny - rýže – anatomie, zpracování a druhy - vaření rýže – risotto metoda - vaření rýže – variace risotta - vaření rýže – pilaf metoda - rýže – vaření a dušení - jak připravit polentu - jak uvařit sušené luštěniny	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Kulinářské techniky – kuchař			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	2	2	6
Celkem	66	66	66	198

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu Kulinářské techniky je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb podle moderních trendů. Předmět vytváří široký základ odborného provozně ekonomického vzdělání v gastronomickém výrobním středisku. Navazuje na znalosti žáků/žákyn z předmětů Technologie a Potraviny a výživa. Cílem je osvojení nových kulinářských technik a poznatků.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: Výroba pokrmů

Výuka kulinářských technik je především zaměřena na praktickou část, která poskytuje žákům prohloubení informací získaných v prvním a druhém ročníku. Tento předmět navazuje na předměty Technologie a Potraviny a výživa. Předmět klade důraz na odborné gastronomické znalosti a rozšiřování těchto znalostí dle nových trendů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- dodržovali zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovišti,
- ovládali základní dovednosti v gastronomických službách,
- získali soubor vědomostí, dovedností, návyků a postojů vedoucích k uplatnění v budoucí profesi,
- prohloubili si znalosti o využití surovin, potravin, polotovarů, jejich správném skladování a uchování,
- uplatnili znalosti technologických postupů přípravy pokrmů a jejich využití,
- měli neustálý přehled o vývoji gastronomie,
- osvojili si nové poznatky a moderní trendy v gastronomii,
- získané dovednosti dokázali aplikovat.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Realizace výuky probíhá formou výkladu a názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Do výuky je zařazena skupinová i samostatná práce, např. organizace společenských akcí. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením konkrétních úkolů z praxe.

Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se bude uplatňovat ústní i písemná forma, včetně didaktických testů a sebehodnocení. Součástí hodnocení bude i aktivní spolupráce žáků/žákyně s učitelem při skupinových projektech, interpretaci textů, samostatnost při vypracovávání projektů a prezentací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Klíčové dovednosti získané studiem umožní absolventům/absolventkám lépe se uplatnit v pracovním i občanském životě. Jedná se zejména o komunikativní kompetence, kompetence k učení a řešení problémů, dále personální a sociální kompetence a kompetence využívat prostředky ICT. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní problémy, uměli se odpovídajícím způsobem vyjadřovat v životních a pracovních situacích, uplatňovali profesní jednání ve vztahu k zákazníkům a spolupracovníkům.

V předmětu jsou zařazena průřezová témata Člověk a životní prostředí, které je zaměřeno tak, aby žáci/žákyně poznali svět a lépe mu rozuměli. Průřezové téma Člověk a svět práce je nejvíce uplatňováno v praktické složce, kdy žáci/žákyně jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii, - kritické body HACCP	4
Žák/žákyně - prokáže znalosti pro správný výběr základního setu nožů, - popíše jednotlivé druhy nožů nezbytné pro práci v kuchyni, - ovládá techniku držení nože, - popíše práci s ocílkou a předvede práci s ní, - ovládá základní techniky krájení kuchařským nožem, - uvede a posoudí velikosti a tvary krájených surovin, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje, - objasní rozdíl mezi ostrým a tupým nožem, - rozliší druhy brusných kamenů a jejich využití,	2. Základy práce s nožem - jak vybrat správný nůž - jak správně krájet - broušení nožů na brusném kameni	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní postup při broušení nožů na brusném kameni a údržbu ostří.		
Žák/žákyně - připraví vývar, posoudí význam ve výživě, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, - vysvětlí rozdíl mezi glace a demi-glace, způsoby jejich využití, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje, - popíše a zdůvodní dobu vaření vývarů, - připraví zavářky a vložky pro jednotlivé druhy vývarů.	3. Vývary - příprava a druhy vývarů - světlý vývar - tmavý vývar - hovězí vývar, glace, demi-glace - ostatní vývary - zavářky a vložky do polévek	8
Žák/žákyně - popíše rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými a uvede příklady přesnídávkových polévek, - rozdělí polévky, posoudí význam ve výživě, připraví polévky z vývarů - uvede přípravu a využití consommé, - objasní rozdíl mezi krémovými polévkami a krémovými polévkami zahuštěnými jíškou, - diskutuje vhodnost surovin dle technologického postupu, - zhotoví krémové polévky z daných surovin, - pracuje s recepty z kulinářského umění a s odbornou literaturou.	4. Polévky - polévky z vývarů - consommé - krémové polévky ze zeleniny a luštěnin - krémové polévky zahuštěné jíškou	10
Žák/žákyně - popíše složení vajec a jejich anatomii, - vyjmenuje jednotlivé úpravy vajec a jejich využití při přípravě pokrmů, - zhotoví frittatu, tortillu a připraví vaječné omelety, uvede rozdíl mezi základní a francouzskou omeletou.	5. Jak pracovat s vejci - vejce – anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná - jak připravit omeletu - italská a španělská omeleta – frittata a tortilla	10
Žák/žákyně	6. Omáčky - základy jíšky	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší druhy omáček a přiřadí vhodné příklady, - popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - ovládá přípravu hrubých a jemných omáček, - popíše technologické postupy glace, demi-glace, - připraví různé druhy jíšky a uvede jak s nimi pracovat, - vyjmenuje základní ingredience, přípravu a variace máslové omáčky.	- bešamel, - velouté - holandská omáčka - tomatová omáčka - glace, demi-glace - máslová omáčka (beurre blanc)	
Žák/žákyně - využívá moderní způsoby úpravy zeleniny a salátů, - uplatňuje zásady racionální výživy při přípravě pokrmů ze zeleniny, - zvolí vhodnou předběžnou úpravu jednotlivých surovin, - ovládá přípravu pokrmů ze zeleniny a různé druhy salátů a volí k nim různé druhy zálivek a dresinků, - vyjmenuje druhy pigmentů obsažených v zelenině, - uplatňuje zásady při tepelné úpravě zeleniny.	7. Úprava zeleniny a salátů - zelenina – základy a pigmenty - vaření zeleniny v páře - opékání a pečení zeleniny - kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky	10
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy rýže, popíše anatomii a zpracování, - připravuje metodou risotta a uvede jejich variace, - ovládá vaření rýže metodou pilaf a zhotovuje různé variace, - připraví polentu podle zadaného receptu, - vyjmenuje základní druhy obilovin a luštěnin a jejich zpracování, využití při tepelné úpravě, - diskutuje vhodnost surovin pro daný pokrm dle technologického postupu.	8. Rýže, obiloviny a luštěniny - rýže – anatomie, zpracování a druhy - vaření rýže – risotto metoda - vaření rýže – variace risotta - vaření rýže – pilaf metoda - rýže – vaření a dušení - jak připravit polentu - jak uvařit sušené luštěniny	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii, - kritické body HACCP	2
Žák/žákyně - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu čerstvých těstovin, - uvede rozdíl mezi strojovou a ruční výrobou těstovin, - ovládá přípravu domácích těstovin a vhodně kombinuje s ostatními surovinami, - pojmenuje základní suroviny k přípravě domácích gnocchi, - předvede přípravu, krájení, tvarování a vaření gnocchi.	2. Těstoviny a gnocchi - jak připravit čerstvé těstoviny - jak připravit domácí gnocchi	12
Žák/žákyně - pojmenuje složení hovězího masa, - vyjmenuje části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - připravuje pokrmy z hovězího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy,	3. Jak pracovat s masem - jednotlivé části hovězího masa – interaktivní býk - jak opékat hovězí steaky - jak opékat ostatní steaková masa	14

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- předvede přípravu minutky z hovězího masa, - správně propéká steaky, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin.		
Žák/žákyně - objasní metodu vaření vlhké teplo - ovládá výběr a přípravu masa na dušení, - připraví druhy základů na dušení a objasní jejich využití při přípravě pokrmů, - ovládá dušení masa a dokončení omáček, - vysvětlí metodu konfitování, výběr a přípravu masa na tuto úpravu, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin, - zařadí pokrmy z jatečného masa do jídelního lístku podle gastronomických pravidel.	4. Metody vaření vlhké teplo - dušení masa a klasické české omáčky - konfitování masa	13
Žák/žákyně - objasní metodu vaření suché teplo, - využívá znalosti o mase a znalosti o technologiích metody vaření suché teplo, - připravuje pokrmy v trojobalu, správně je smaží a využívá moderní technologie, - griluje pokrmy a zvolí vhodné zařízení pro tuto úpravu, - procvičuje různé metody vaření jednotlivých druhů mas, - připravuje pokrmy metodou Sous-vide, - pracuje s recepty kulinářského umění a odbornou literaturou, - použije vhodnou přílohu a dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky.	5. Metoda vaření suché teplo - pečení masa a klasické pečeně - jak opékat na pánvičce - obalování v trojobalu a těstíčku - jak správně smažit - než začneme opékat ve wok pánvi - opékání ve wok pánvi - grilování – druhy grilů a metody grilování - grilování – maso a drůbež - grilování – ryby, mořské plody a zelenina - vaření metodou Sous-vide	13

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - uvede části masa vhodná na nakládání a marinování, - objasní hygienické zásady při manipulaci se syrovým masem, - vybere základní suroviny, přísady a koření k ochucování marinád, - připravuje marinády a nakládá masa před tepelnou úpravou, - vysvětlí, jak správně určit čas marinování.	6. Nakládání a marinování - nakládání masa do solného nálevu (brining) - nakládání masa do marinády	12
--	--	----

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP	2
Žák/žákyně - uvede druhy ryb a popíše jejich anatomii, - popíše skladování a přípravu ryb před filetováním, - ovládá porcování a filetování ryb, - uvede rozdíl mezi rybami s vyšším a nižším obsahem tuku, - orientuje se v přípravě a úpravě metod opékání ryb, - zná stupně propečení ryb.	2. Jak pracovat s rybami - ryby – jednotlivé druhy a jejich filetování - jak opékat ryby	20
Žák/žákyně - využívá základní druhy mouky vhodných pro přípravu pečiva a chleba, - vysvětlí tvorbu a funkci lepku při pečení,	3. Pečení chleba a pečiva - pekařské základy - stadia pečení chleba a pečiva	22

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše ostatní suroviny vhodné k přípravě pečiva a chleba, - ovládá přípravu pečiva a chleba, kombinuje vhodně suroviny, - orientuje se v jednotlivých krocích výroby.		
Žák/žákyně - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů, - vyhotovuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář, - charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání.	4. Cizí kuchyně - příprava pokrmů evropských i asijských států - krajové speciality	22

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Kulinářské techniky – kuchař-číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	1	1	4
Celkem	66	33	33	132

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu Kulinářské techniky je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb podle moderních trendů. Předmět vytváří široký základ odborného provozně ekonomického vzdělání v gastronomickém výrobním středisku. Navazuje na znalosti žáků/žákyn z předmětů Technologie a Potraviny a výživa. Cílem je osvojení nových kulinářských technik a poznatků.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů

Výuka kulinářských technik je především zaměřena na praktickou část, která poskytuje žákům prohloubení informací získaných v prvním a druhém ročníku. Tento předmět navazuje na předměty Technologie a Potraviny a výživa. Předmět klade důraz na odborné gastronomické znalosti a rozšiřování těchto znalostí dle nových trendů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- dodržovali zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovišti,
- ovládali základní dovednosti v gastronomických službách,
- získali soubor vědomostí, dovedností, návyků a postojů vedoucích k uplatnění v budoucí profesi,
- prohloubili si znalosti o využití surovin, potravin, polotovarů, jejich správném skladování a uchování,
- uplatnili znalosti technologických postupů přípravy pokrmů a jejich využití,
- měli neustálý přehled o vývoji gastronomie,
- osvojili si nové poznatky a moderní trendy v gastronomii,
- získané dovednosti dokázali aplikovat.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Pojetí výuky

Realizace výuky probíhá formou výkladu a názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Do výuky je zařazena skupinová i samostatná práce, např. organizace společenských akcí. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením konkrétních úkolů z praxe.

Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se bude uplatňovat ústní i písemná forma, včetně didaktických testů a sebehodnocení. Součástí hodnocení bude i aktivní spolupráce žáků/žákyně s učitelem při skupinových projektech, interpretaci textů, samostatnost při vypracovávání projektů a prezentací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Klíčové dovednosti získané studiem umožní absolventům/absolventkám lépe se uplatnit v pracovním i občanském životě. Jedná se zejména o komunikativní kompetence, kompetence k učení a řešení problémů, dále personální a sociální kompetence a kompetence využívat prostředky ICT. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní problémy, uměli se odpovídajícím způsobem vyjadřovat v životních a pracovních situacích, uplatňovali profesní jednání ve vztahu k zákazníkům a spolupracovníkům.

V předmětu jsou zařazena průřezová témata Člověk a životní prostředí, které je zaměřeno tak, aby žáci/žákyně poznali svět a lépe mu rozuměli. Průřezové téma Člověk a svět práce je nejvíce uplatňováno v praktické složce, kdy žáci/žákyně jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii, - kritické body HACCP	4
Žák/žákyně - prokáže znalosti pro správný výběr základního setu nožů, - popíše jednotlivé druhy nožů nezbytné pro práci v kuchyni, - ovládá techniku držení nože, - popíše práci s ocílkou a předvede práci s ní, - ovládá základní techniky krájení kuchařským nožem, - uvede a posoudí velikosti a tvary krájených surovin, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje, - objasní rozdíl mezi ostrým a tupým nožem, - rozliší druhy brusných kamenů a jejich využití,	2. Základy práce s nožem - jak vybrat správný nůž - jak správně krájet - broušení nožů na brusném kameni	4

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- objasní postup při broušení nožů na brusném kameni a údržbu ostří.		
Žák/žákyně - připraví vývar, posoudí význam ve výživě, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, - vysvětlí rozdíl mezi glace a demi-glace, způsoby jejich využití, - vysvětlí základní pojmy, vhodně je uplatňuje, - popíše a zdůvodní dobu vaření vývarů, - připraví zavářky a vložky pro jednotlivé druhy vývarů.	3. Vývary - příprava a druhy vývarů - světlý vývar - tmavý vývar - hovězí vývar, glace, demi-glace - ostatní vývary - zavářky a vložky do polévek	8
Žák/žákyně - popíše rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými a uvede příklady přesnídávkových polévek, - rozdělí polévky, posoudí význam ve výživě, připraví polévky z vývarů - uvede přípravu a využití consommé, - objasní rozdíl mezi krémovými polévkami a krémovými polévkami zahuštěnými jíškou, - diskutuje vhodnost surovin dle technologického postupu, - zhotoví krémové polévky z daných surovin, - pracuje s recepty z kulinářského umění a s odbornou literaturou.	4. Polévky - polévky z vývarů - consommé - krémové polévky ze zeleniny a luštěnin - krémové polévky zahuštěné jíškou	10
Žák/žákyně - popíše složení vajec a jejich anatomii, - vyjmenuje jednotlivé úpravy vajec a jejich využití při přípravě pokrmů, - zhotoví frittatu, tortillu a připraví vaječné omelety, uvede rozdíl mezi základní a francouzskou omeletou.	5. Jak pracovat s vejci - vejce – anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná - jak připravit omeletu - italská a španělská omeleta – frittata a tortilla	10
Žák/žákyně	6. Omáčky - základy jíšky	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- rozliší druhy omáček a přiřadí vhodné příklady, - popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - ovládá přípravu hrubých a jemných omáček, - popíše technologické postupy glace, demi-glace, - připraví různé druhy jíšky a uvede jak s nimi pracovat, - vyjmenuje základní ingredience, přípravu a variace máslové omáčky.	- bešamel, - velouté - holandská omáčka - tomatová omáčka - glace, demi-glace - máslová omáčka (beurre blanc)	
Žák/žákyně - využívá moderní způsoby úpravy zeleniny a salátů, - uplatňuje zásady racionální výživy při přípravě pokrmů ze zeleniny, - zvolí vhodnou předběžnou úpravu jednotlivých surovin, - ovládá přípravu pokrmů ze zeleniny a různé druhy salátů a volí k nim různé druhy zálivek a dresinků, - vyjmenuje druhy pigmentů obsažených v zelenině, - uplatňuje zásady při tepelné úpravě zeleniny.	7. Úprava zeleniny a salátů - zelenina – základy a pigmenty - vaření zeleniny v páře - opékání a pečení zeleniny - kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky	10
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy rýže, popíše anatomii a zpracování, - připravuje metodou risotta a uvede jejich variace, - ovládá vaření rýže metodou pilaf a zhotovuje různé variace, - připraví polentu podle zadaného receptu, - vyjmenuje základní druhy obilovin a luštěnin a jejich zpracování, využití při tepelné úpravě, - diskutuje vhodnost surovin pro daný pokrm dle technologického postupu.	8. Rýže, obiloviny a luštěniny - rýže – anatomie, zpracování a druhy - vaření rýže – risotto metoda - vaření rýže – variace risotta - vaření rýže – pilaf metoda - rýže – vaření a dušení - jak připravit polentu - jak uvařit sušené luštěniny	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii, - kritické body HACCP	2
Žák/žákyně - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu čerstvých těstovin, - uvede rozdíl mezi strojovou a ruční výrobou těstovin, - ovládá přípravu domácích těstovin a vhodně kombinuje s ostatními surovinami, - pojmenuje základní suroviny k přípravě domácích gnocchi, - předvede přípravu, krájení, tvarování a vaření gnocchi.	2. Těstoviny a gnocchi - jak připravit čerstvé těstoviny - jak připravit domácí gnocchi	7
Žák/žákyně - pojmenuje složení hovězího masa, - vyjmenuje části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - připravuje pokrmy z hovězího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy,	3. Jak pracovat s masem - jednotlivé části hovězího masa – interaktivní býk - jak opékat hovězí steaky - jak opékat ostatní steaková masa	6

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- předvede přípravu minutky z hovězího masa, - správně propéká steaky, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin.		
Žák/žákyně - objasní metodu vaření vlhké teplo - ovládá výběr a přípravu masa na dušení, - připraví druhy základů na dušení a objasní jejich využití při přípravě pokrmů, - ovládá dušení masa a dokončení omáček, - vysvětlí metodu konfitování, výběr a přípravu masa na tuto úpravu, - navrhne postup přípravy pokrmu z předem daných surovin, - zařadí pokrmy z jatečného masa do jídelního lístku podle gastronomických pravidel.	4. Metody vaření vlhké teplo - dušení masa a klasické české omáčky - konfitování masa	6
Žák/žákyně - objasní metodu vaření suché teplo, - využívá znalosti o mase a znalosti o technologiích metody vaření suché teplo, - připravuje pokrmy v trojobalu, správně je smaží a využívá moderní technologie, - griluje pokrmy a zvolí vhodné zařízení pro tuto úpravu, - procvičuje různé metody vaření jednotlivých druhů mas, - připravuje pokrmy metodou Sous-vide, - pracuje s recepty kulinářského umění a odbornou literaturou, - použije vhodnou přílohu a dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky.	5. Metoda vaření suché teplo - pečení masa a klasické pečeně - jak opékat na pánvičce - obalování v trojobalu a těstíčku - jak správně smažit - než začneme opékat ve wok pánvi - opékání ve wok pánvi - grilování – druhy grilů a metody grilování - grilování – maso a drůbež - grilování – ryby, mořské plody a zelenina - vaření metodou Sous-vide	8

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - uvede části masa vhodná na nakládání a marinování, - objasní hygienické zásady při manipulaci se syrovým masem, - vybere základní suroviny, přísady a koření k ochucování marinád, - připravuje marinády a nakládá masa před tepelnou úpravou, - vysvětlí, jak správně určit čas marinování.	6. Nakládání a marinování - nakládání masa do solného nálevu (brining) - nakládání masa do marinády	4
--	--	---

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a dokáže tyto zásady aplikovat v praxi, - uvede nejčastější příčiny úrazů při práci a zná jejich prevenci, - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uplatňuje hygienické požadavky v gastronomickém provozu, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Hygiena, bezpečnost práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP	2
Žák/žákyně - uvede druhy ryb a popíše jejich anatomii, - popíše skladování a přípravu ryb před filetováním, - ovládá porcování a filetování ryb, - uvede rozdíl mezi rybami s vyšším a nižším obsahem tuku, - orientuje se v přípravě a úpravě metod opékání ryb, - zná stupně propečení ryb.	2. Jak pracovat s rybami - ryby – jednotlivé druhy a jejich filetování - jak opékat ryby	10
Žák/žákyně - využívá základní druhy mouky vhodných pro přípravu pečiva a chleba, - vysvětlí tvorbu a funkci lepku při pečení,	3. Pečení chleba a pečiva - pekařské základy - stadia pečení chleba a pečiva	10

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- popíše ostatní suroviny vhodné k přípravě pečiva a chleba, - ovládá přípravu pečiva a chleba, kombinuje vhodně suroviny, - orientuje se v jednotlivých krocích výroby.		
Žák/žákyně - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů, - vyhotovuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář, - charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání.	4. Cizí kuchyně - příprava pokrmů evropských i asijských států - krajové speciality	11

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik – číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	15	17,5	17,5	50
Celkem	495	577,5	577,5	1650

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem odborného výcviku je prakticky připravit žáky/žákyně na profesní vykonávání gastronomických služeb.

V odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka/žákyně a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci/žákyně využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky/žákyně pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů, odbyt a obsluha, komunikace ve službách, vzdělávání pro zdraví, estetické vzdělávání

Během odborného výcviku se žák/žákyně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem, je průběžně seznamován s pracovními nástroji, pomůckami a moderním zařízením. Postupně uplatňuje vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech v odborném výcviku. Dodržuje technologické postupy, estetickou úpravu. Dbá na dodržování zásad slušného chování, profesního vystupování.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- rozvíjeli estetické cítění a měli kladný vztah k životnímu prostředí,
- jednali ekologicky a hospodárně zacházeli s potravinami a energií,
- měli aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- pociťovali odpovědnost za své zdraví, usilovali o zdravý životní styl a zdokonalovali své tělesné zdatnosti,
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

Pojetí výuky

Při odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků/žákyní, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Žáci/žákyně se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Individuálně se hodnotí kvalita jednotlivých pracovních úkonů a nedílnou součástí je i hodnocení instruktora na provozním pracovišti odborného výcviku.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V předmětu Odborný výcvik budou rozvíjeny téměř všechny klíčové kompetence, zejména kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám. Praktické vzdělávání směřuje rovněž k rozvoji komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k učení a kompetence k řešení problémů. Okrajově budou rozvíjeny i kompetence matematické a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

V předmětu je aplikováno průřezové téma Občan v demokratické společnosti, čímž se žáci/žákyně naučí řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu, uvědomí si význam vzdělání pro život. Dále je uplatňováno téma Člověk a svět práce, které u žáků/žákyní rozvíjí dovednosti, učí je aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, umět si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění. Aplikací průřezového tématu Člověk a životní prostředí se žáci/žákyně učí zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického. V průřezovém tématu Informační a komunikační technologie se žáci/žákyně naučí využívat informačních technologií, zejména dovednosti pracovat s počítačem, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Předmět odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu. Mezipředmětové vztahy jsou především uplatňovány ve vztahu k předmětům Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	18
Žák/žákyně - pracuje s inventářem výrobního střediska a používá ho, - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska a jeho funkce, - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku, - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob, - vypočítá suroviny na stanovený počet porcí jednotlivých pokrmů dle norem, sestaví žádanku pokrmů, - váží a odměřuje suroviny.	2. Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska - příprava výrobního střediska před započetím provozu - seznámení s inventářem, použitím a ukládáním - základy normování - nácvik vážení a měření surovin	24
Žák/žákyně - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin,	3. Běžné úpravy zpracování potravin	

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin, - charakterizuje základní tepelné úpravy pokrmů a umí je využít, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.	- základní technika kuchařských dovedností – krájení - předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, zapékání, smažení)	78
Žák/žákyně - připravuje bílé a hnědé polévky, - rozlišuje rozdíl mezi vložkami a zavářkami do polévek, - rozezná jednotlivé druhy omáček - připravuje přílohy, - vyhotovuje bezmasé pokrmy, - využívá již zjištěných vědomostí a dovedností.	4. Příprava polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů - příprava vývarů a polévek - vložky a zavářky do polévek - příprava základních omáček - příprava příloh , doplňků k jídlům a zeleninových salátů - příprava bezmasých pokrmů	116
Žák/žákyně - připravuje jednotlivé druhy těst, - ovládá přípravu trvanlivých náplní, - zhotovuje jednoduché restaurační moučníky.	5. Příprava těst, náplní, polev a výrobků z nich - příprava těst na přípravu moučníků a moučných jídel - teplé a studené restaurační moučníky	24
Žák/žákyně - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev, - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, - snaží se předcházet konfliktům,	7. Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem - chování a vystupování číšníka - konverzace s hostem	30

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- komunikuje jasně a srozumitelně.		
Žák/žákyně - rozlišuje druhy odbytových středisek, - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytových střediscích, - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob, - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku, - zajišťuje odbyt výrobků a služeb, - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, - vysvětlí vyúčtování tržeb, - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb.	8. Odbytová střediska jejich členění a vybavení, příprava provozu - druhy odbytových středisek, vybavení - organizace práce a úkoly pracovníků v odbytových střediscích - formy prodeje	30
Žák/žákyně - vysvětlí úlohu v oblasti stravovacích služeb, - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení, - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy, - vysvětlí formy obsluhy podle charakteru akce a společenské příležitosti, - rozlišuje veškerý inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu či nápoje, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním, - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.	9. Technika obsluhy - technika jednoduché a složité obsluhy - inventář na úseku obsluhy - příprava pracoviště před zahájením provozu	175

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem	14
Žák/žákyně - uvede náležitosti jídelních a nápojových lístků a umí je –sestavit, - sestavuje typickou nabídku pro různé příležitosti	2. Gastronomická pravidla - jídelní lístky, druhy, náležitosti, pořadí pokrmů - menu – druhy, pořadí pokrmů a nápojů - nápojový lístek – pořadí nápojů na nápojovém lístku - praktické sestavování	140
Žák/žákyně - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - vyzkouší založení složité snídaně, - uvede využití složité obsluhy, předvede dohotovení pokrmů před hostem.	3. Složitá obsluha – základní a vyšší forma - základní forma složité obsluhy, - sestava a založení složité snídaně - vyšší forma složité obsluhy - dohotovení pokrmů před hostem	353,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - sestavuje jídelní a nápojové lístky, - ovládá techniku obsluhy.	4. Společenská a zábavní střediska - technika obsluhy v kavárně, vinárně a ostatních společensko – zábavních střediscích	70
--	---	----

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem.	14
Žák/žákyně - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou, - rozlišuje druhy společenských akcí, - orientuje se v sestavení potřebné dokumentace, - navrhne vhodné menu, - předvede správné prostření inventáře, - ovládá techniku slavnostní obsluhy, - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce.	2. Slavnostní hostiny - druhy společenských akcí - vypracování dokumentace - sestava menu - prostírání tabulí - zakládání inventáře - příprava příručního stolu - slavnostní obsluha - hostiny s nabídkovým stolem - příprava a obsluha - práce po skončení hostiny.	280
Žák/žákyně - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů, - specifikuje uspořádání inventáře	3. Míchané nápoje - práce v baru	105

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

na barovém pultu, - rozlišuje různé druhy míchaných nápojů, - předvede správný postup míchání nápojů a jejich servis.	- suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů - zásady práce barmana, technika přípravy - druhy míchaných nápojů - nácvik přípravy míchaných nápojů	
Žák/žákyně - procvičí odučené dovednosti a návyky.	4. Příprava k závěrečným zkouškám	178,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik – kuchař			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	15	17,5	17,5	50
Celkem	495	577,5	577,5	1650

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Cílem odborného výcviku je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb.

Obecné cíle

V odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách, Vzdělávání pro zdraví, Estetické vzdělávání, Profilující okruh – kuchař.

Během odborného výcviku se žák seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem, je průběžně seznamován s pracovními nástroji, pomůckami a moderním zařízením. Postupně uplatňuje vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech v odborném výcviku. Dodržuje technologické postupy, estetickou úpravu. Dbá na dodržování zásad slušného chování, profesního vystupování.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- rozvíjeli estetické cítění a měli kladný vztah k životnímu prostředí
- jednali ekologicky a hospodárně zacházeli s potravinami a energií
- měli aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- pociťovali odpovědnost za své zdraví, usilovali o zdravý životní styl a zdokonalovali své tělesné zdatnosti
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života

Pojetí výuky

Pří odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Individuálně se hodnotí kvalita jednotlivých pracovních úkonů a nedílnou součástí je i hodnocení instruktora na provozním pracovišti odborného výcviku.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

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

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu, uvědomit si význam vzdělání pro život.

Občan v svět práce – rozvíjet dovednost, aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, umět si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění

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

Informační a komunikační technologie – využívat informačních technologií, zejména dovednost pracovat s počítačem, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy , - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	18
Žák/žákyně - pracuje s inventářem výrobního střediska a používá ho, - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska a jeho funkce, - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku, - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob, - vypočítá suroviny na stanovený počet porcí jednotlivých pokrmů dle norem, sestaví žádanku pokrmů, - váží a odměřuje suroviny.	2. Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska - příprava výrobního střediska před započetím provozu - seznámení s inventářem, použitím a ukládáním - základy normování - nácvik vážení a měření surovin	24
Žák/žákyně - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin,	3. Běžné úpravy zpracování potravin	

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin, - charakterizuje základní tepelné úpravy pokrmů a umí je využít, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.	- základní technika kuchařských dovedností – krájení - předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, zapékání, smažení)	78
Žák/žákyně - připravuje bílé a hnědé polévky, - rozlišuje rozdíl mezi vložkami a zavářkami do polévek, - rozezná jednotlivé druhy omáček - připravuje přílohy, - vyhotovuje bezmasé pokrmy, - využívá již zjištěných vědomostí a dovedností.	4. Příprava polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů - příprava vývarů a polévek - vložky a zavářky do polévek - příprava základních omáček - příprava příloh, doplňků k jídlům a zeleninových salátů - příprava bezmasých pokrmů	116
Žák/žákyně - připravuje jednotlivé druhy těst, - ovládá přípravu trvanlivých náplní, - zhotovuje jednoduché restaurační moučníky.	5. Příprava těst, náplní, polev a výrobků z nich - příprava těst na přípravu moučníků a moučných jídel - teplé a studené restaurační moučníky	24
Žák/žákyně - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev, - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, - snaží se předcházet konfliktům, - komunikuje jasně a srozumitelně.	7. Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem - chování a vystupování číšníka - konverzace s hostem	30

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - rozlišuje druhy odbytových středisek, - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob, - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku, - zajišťuje odbyt výrobků a služeb. - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, - vysvětlí vyúčtování tržeb, - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb.	8. Odbytová střediska, jejich členění a vybavení, příprava provozu - druhy odbytových středisek, vybavení - organizace práce a úkoly pracovníků v odbytových střediscích - formy prodeje	30
Žák/žákyně - vysvětlí úlohu v oblasti stravovacích služeb, - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení, - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy, - vysvětlí formy obsluhy podle charakteru akce a společenské příležitosti, - rozlišuje veškerý inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu či nápoje, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním, - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.	9. Technika obsluhy - technika jednoduché a složité obsluhy - inventář na úseku obsluhy - příprava pracoviště před zahájením provozu	175

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy , - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	14
Žák/žákyně - využívá znalosti o potravinách a výživě při technologických úpravách pokrmů, - uplatňuje vědomosti o mase získané v ostatních předmětech a procvičí si jednotlivé druhy mas, - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin, - nakládá hospodárně se surovinami, - dodržuje hygienu a bezpečnost práce, - dbá na hospodárné využití energie při přípravě pokrmů, - procvičuje různé tepelné úpravy jednotlivých druhů mas,	2. Maso - hovězí maso – rozdělení, použití, příprava základů, tepelná úprava - telecí maso – rozdělení. Tepelná úprava - vepřové maso – rozdělení, použití, tepelná úprava - uzené maso a slanina - maso ostatních jatečných zvířat – skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso – rozdělení, příprava - ryby , drůbež, zvěřina – rozdělení, příprava - pokrmy z mletého masa	420

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.		
Žák/žákyně - připravuje různé druhy minutek, - procvičuje rychlost přípravy, - použije vhodnou přílohu a dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky.	3. Jídla na objednávku - minutky z jatečních zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, mletého masa, vnitřností - přílohy a oblohy minutek, úprava šťávy - anglický způsob pečení	143,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy , - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	14
Žák/žákyně - připravuje studené předkrmy a pokrmy, - procvičuje zručnost při zdobení studených předkrmů, - orientuje se v přípravě a úpravě výrobků studené kuchyně, - připravuje teplé předkrmy, - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku.	2. Výrobky studené kuchyně a předkrmů - studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty, chlebíčky, chuťovky, a speciality studené kuchyně - teplé předkrmy – příprava jednotlivých druhů	210
Žák/žákyně - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí,	3. Příprava pokrmů zahraniční kuchyně - příprava pokrmů evropských i asijských států - krajové speciality	140

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů, - vyhotovuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář, - charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání.		
Žák/žákyně - připravuje restaurační moučníky, poháry, krémy, teplé a studené nápoje.	4. Restaurální moučníky - příprava	56
Žák/žákyně - orientuje se v dietních pokrmech, - využívá ovoce a zeleninu pro pokrmy zdravé výživy, - připravuje pokrmy dietní kuchyně a zdravé výživy.	5. Zdravá výživa - příprava dietních pokrmů a moučníků - zdravá výživa	49
Žák/žákyně - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové, - připravuje pokrmy a organizuje práci ve výrobním středisku.	6. Procvičování všech získaných dovedností za 1. – 3. Ročník – příprava k praktickým závěrečným zkouškám	108,5

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik – kuchař-číšník			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	15	17,5	17,5	50
Celkem	495	577,5	577,5	1650

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem odborného výcviku je prakticky připravit žáky/žákyně na profesní vykonávání gastronomických služeb.

V odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka/žákyně a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci/žákyně využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky/žákyně pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: výroba pokrmů, odbyt a obsluha, komunikace ve službách, vzdělávání pro zdraví, estetické vzdělávání

Během odborného výcviku se žák/žákyně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem, je průběžně seznamován s pracovními nástroji, pomůckami a moderním zařízením. Postupně uplatňuje vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech v odborném výcviku. Dodržuje technologické postupy, estetickou úpravu. Dbá na dodržování zásad slušného chování, profesního vystupování.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- rozvíjeli estetické cítění a měli kladný vztah k životnímu prostředí,
- jednali ekologicky a hospodárně zacházeli s potravinami a energií,
- měli aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- pociťovali odpovědnost za své zdraví, usilovali o zdravý životní styl a zdokonalovali své tělesné zdatnosti,

- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

Pojetí výuky

Při odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků/žákyně, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Žáci/žákyně se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Individuálně se hodnotí kvalita jednotlivých pracovních úkonů a nedílnou součástí je i hodnocení instruktora na provozním pracovišti odborného výcviku.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V předmětu Odborný výcvik budou rozvíjeny téměř všechny klíčové kompetence, zejména kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám. Praktické vzdělávání směřuje rovněž k rozvoji komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k učení a kompetence k řešení problémů. Okrajově budou rozvíjeny i kompetence matematické a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

V předmětu je aplikováno průřezové téma Občan v demokratické společnosti, čímž se žáci/žákyně naučí řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu, uvědomí si význam vzdělání pro život. Dále je uplatňováno téma Člověk a svět práce, které u žáků/žákyně rozvíjí dovednosti, učí je aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, umět si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění. Aplikací průřezového tématu Člověk a životní prostředí se žáci/žákyně učí zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického. V průřezovém tématu Informační a komunikační technologie se žáci/žákyně naučí využívat informačních technologií, zejména dovednosti pracovat s počítačem, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Předmět odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu. Mezipředmětové vztahy jsou především uplatňovány ve vztahu k předmětům Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy , - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	18
Žák/žákyně - pracuje s inventářem výrobního střediska a používá ho, - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska a jeho funkce, - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku, - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob, - vypočítá suroviny na stanovený počet porcí jednotlivých pokrmů dle norem, sestaví žádanku pokrmů, - váží o odměřuje suroviny.	2. Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska - příprava výrobního střediska před započetím provozu - seznámení s inventářem, použitím a ukládáním - základy normování - nácvik vážení a měření surovin	24
Žák/žákyně - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin,	3. Běžné úpravy zpracování potravin	66

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin, - charakterizuje základní tepelné úpravy pokrmů a umí je využít, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.	- základní technika kuchařských dovedností – krájení - předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, zapékání, smažení)	
Žák/žákyně - připravuje bílé a hnědé polévky, rozlišuje mezi vložkami a zavářkami do polévek, - rozezná jednotlivé druhy omáček - připravuje přílohy, - vyhotovuje bezmasé pokrmy, - využívá již zjištěných vědomostí a dovedností.	4. Příprava polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů - příprava vývarů a polévek - vložky a zavářky do polévek - příprava základních omáček - příprava příloh, doplňků k jídlům a zeleninových salátů - příprava bezmasých pokrmů	104
Žák/žákyně - připravuje jednotlivé druhy těst, - ovládá přípravu trvanlivých náplní, - zhotovuje jednoduché restaurační moučníky.	5. Příprava těst, náplní, polev a výrobků z nich - příprava těst na přípravu moučníků a moučných jídel - příprava polev a náplní - teplé a studené restaurační moučníky	48
Žák/žákyně - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev, - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, - snaží se předcházet konfliktům, - komunikuje jasně a srozumitelně.	6. Společenské chování a profesní vystupování obsluhujících - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem - chování a vystupování číšníka - konverzace s hostem	30

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - rozlišuje druhy odbytových středisek, - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytových střediscích, - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob, - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku, - zajišťuje odbyty výrobků a služeb - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, - vysvětlí vyúčtování tržeb, - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb.	7. Odbytová střediska jejich členění a vybavení, příprava provozu - druhy odbytových středisek, vybavení - organizace práce a úkoly pracovníků v odbytových střediscích - formy prodeje	30
Žák/žákyně - vysvětlí úlohu oblasti stravovacích služeb, - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení, - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy, - vysvětlí formy obsluhy podle charakteru akce a společenské příležitosti, - rozlišuje veškerý inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu či nápoje, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním, - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.	8. Technika obsluhy - technika jednoduché a složité obsluhy - inventář na úseku obsluhy - příprava pracoviště před zahájením provozu	175

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	14
Žák/žákyně - využívá znalosti o potravinách a výživě při technologických úpravách pokrmů, - uplatňuje vědomosti o mase získané v ostatních předmětech a popíše jednotlivé druhy mas, - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin, - nakládá hospodárně se surovinami, - dodržuje hygienu a bezpečnost práce, - dbá na hospodárné využití energie při přípravě pokrmů, - procvičuje různé tepelné úpravy jednotlivých druhů mas, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.	2. Maso - hovězí maso – rozdělení, použití, příprava základů, tepelná úprava - telecí maso – rozdělení. tepelná úprava - vepřové maso – rozdělení, použití, tepelná úprava - uzené maso a slanina - maso ostatních jatečných zvířat - skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso – rozdělení, příprava - ryby , drůbež, zvěřina – rozdělení, příprava - pokrmy z mletého masa	272

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Žák/žákyně - připravuje různé druhy minutek, - procvičuje rychlost přípravy, - použije vhodnou přílohu a oblohu.	3. Jídla na objednávku - minutky z jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, mletého masa, vnitřností - přílohy a oblohy minutek, úprava šťávy - anglický způsob pečení	81
Žák/žákyně - uvede náležitosti jídelních a nápojových lístků a umí je sestavit, - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různé příležitosti a určí způsob obsluhy.	4. Gastronomická pravidla - jídelní lístky, druhy, náležitosti, pořadí pokrmů - menu – druhy, pořadí pokrmů a nápojů - nápojový lístek – pořadí nápojů na nápojovém lístku - praktické sestavování	70
Žák/žákyně - rozlišuje druhy slavnostních hostin, - charakterizuje přípravu slavnostních hostin, - respektuje národní mentalitu a zvyklosti hostů, - sestavuje menu k různým příležitostem.	5. Slavnostní hostiny - druhy slavnostních hostin - příprava slavnostních hostin - sestava menu k různým slavnostním příležitostem	105,5
Žák/žákyně - sestavuje jídelní a nápojové lístky, - ovládá techniku obsluhy.	6. Společenská a zábavní střediska - technika obsluhy v kavárně, vinárně a ostatních společensko – zábavních střediscích	35

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	1. Úvod - proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - společenská výchova – styk s nadřízenými i pracovním kolektivem - kritické body HACCP	14
Žák/žákyně - připravuje studené předkrmy a pokrmy, - procvičuje zručnost při zdobení studených předkrmů, - orientuje se v přípravě a úpravě výrobků studené kuchyně, - připravuje teplé předkrmy, - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku.	2. Výrobky studené kuchyně a předkrmů - studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty, chlebíčky, chuťovky, a speciality studené kuchyně - teplé předkrmy – příprava jednotlivých druhů	150,5
Žák/žákyně - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí,	3. Příprava pokrmů zahraniční kuchyně - příprava pokrmů evropských i asijských států - krajové speciality	56

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- orientuje se v pokrmech zahraničních kuchyní, - charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání, - vyhotovuje pokrmy zahraničních kuchyní, - uplatňuje získané vědomosti o zahraničních surovinách, - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je.		
Žák/žákyně - připravuje restaurační moučníky, poháry, krémy, teplé a studené nápoje.	4. Restaurační moučníky - příprava	42
Žák/žákyně - orientuje se v dietních pokrmech, - využívá ovoce a zeleninu pro pokrmy zdravé výživy, - připravuje pokrmy dietní kuchyně a zdravé výživy.	5. Zdravá výživa - příprava dietních pokrmů a moučníků - zdravá výživa	28
Žák/žákyně - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, - ovládá založení složité snídaně, - uvede využití složité obsluhy, - předvede dohotovení pokrmů před hostem.	6. Složitá obsluha – vyšší forma - sestava a založení složité snídaně - vyšší forma složité obsluhy - dohotovení pokrmů před hostem	140
Žák/žákyně - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou, - rozlišuje druhy společenských akcí, - orientuje se v sestavení potřebné dokumentace, - navrhne vhodné menu, - ovládá techniku slavnostní obsluhy, - zajistí přípravu a realizaci astronomické akce.	7. Organizace společenských akcí - druhy společenských akcí - sestavování dokumentace - sestava menu - technika slavnostní obsluhy	112
Žák/žákyně	8. Míchané nápoje	35

Název ŠVP: Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2022

- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů, - specifikuje uspořádání inventáře na barovém pultu, - rozlišuje různé druhy míchaných nápojů, - předvede správný postup míchání nápojů a jejich servis.	- práce v baru - suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů - zásady práce barmana, technika přípravy - druhy míchaných nápojů - nácvik přípravy míchaných nápojů	
--	--	--

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Materiální zajištění vzdělávání

Pro výuku žáků je využíváno především materiální vybavení pracoviště Bratříků 851, ale i OP Kyjovská

Pracoviště Bratříků 851

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna (pro 30 žáků)	15	Školní tabule, dataprojektor a počítač Učebny s interaktivní tabulí 1 učebna zařízena pro výuku přírodovědných předmětů (matematika, fyzika, chemie, biologie) 1 učebna pro výuku dějepisu a zeměpisu 1 učebna pro výuku českého jazyka a literatury
Kmenová učebna (pro 16 žáků)	3	1 učebna vybavená iPady školní nábytek dle velikosti žáků (židle a stoly) Mapy, slovníky, učebnice odborné publikace, časopisy, propagační materiály Výukové CD-ROMy
Učebna výpočetní techniky	7	Počítač pro učitele + počítače pro žáky Všechny počítače připojené na internet bez omezení Laserová síťová tiskárna Softwarové vybavení Windows - Program ZAV pro výuku psaní na stroji Program pro výuku účetnictví Program pro hotelový provoz Multimediální výukové programy
Jazyková učebna	1	Dataprojektor s počítačem, IT tabule Výukové CD-ROMy

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

		CD přehrávač Sluchátka pro každého žáka Mapy, slovníky, obrazy s přehledem gramatiky
Laboratorní kuchyně	2	Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční plotny Teflonové potřeby pro gastronomii Nejmodernější kuchařské potřeby
Gastrostudio	1	Konvektomaty, multifunkční pánve, indukční desky, hol-o-mat, myčky, roboty, chladničky, mrazáky, kuchařské potřeby aj.
Učebna stolničení (+ školní bufet + školní jídelna)	1	Základní a speciální inventář pro úsek obsluhy Barový inventář Odborné obrazové prezentace Počítač a softwarové vybavení pro práci ve školní recepci s bufetem
Školní recepce s bufetem	1	Počítač a speciální softwarový program a dotykovou obrazovkou pro práci ve školní recepci s barem
Tělocvična a posilovna	2	Tělocvična s parametry pro hraní míčových her Vybavení pro všechny sportovní hry, standardní vybavení pro výuku TEV Posilovací stroje, rotopedy, standardní vybavení posilovny Částečné vybavení pro žáky na lyžařský výcvikový kurz
Sportovní hřiště	2	Hřiště pro malou kopanou Kurty na volejbal, tenis a nohejbal Posilovací stroje
Školní studijní a informační centrum	1	10 500 ks knižních svazků 31 titulů novin a časopisů Slovníky, atlasy a encyklopedie Sbírka výukových CD-ROMů Barevná tiskárna, skener a kopírka počítače pro žáky

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

OP Kyjovská

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Odborná učebna gastronomie	1	2 pracoviště pro praktické vyučování gastronomických oborů vybavená gastronomickou technologií pro přípravu pokrmů: Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční plotny Teflonové potřeby pro gastronomii Nejmodernější kuchařské potřeby
Tělocvična a posilovna	2	Vybavení pro všechny sportovní hry, standardní vybavení pro výuku TEV Posilovací stroje, rotopedy, standardní vybavení posilovny

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

Personální zajištění vzdělávání

Prioritním požadavkem při personálním zajištění výuky je splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, v platném znění, a s vyhláškou č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, v platném znění. Škola u svých pedagogických pracovníků proto podporuje studium ke splnění kvalifikačních předpokladů, studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů i studium k prohlubování kvalifikace.

Personální zajištění výuky na konkrétní školní rok je součástí Plánu činnosti školy. Výuka všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů je zajišťována v maximální možné míře aprobovanými učiteli. Stejná kritéria jsou uplatňována i při zabezpečení praktického vyučování učiteli odborného výcviku.

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Při tvorbě ŠVP oborů vzdělání s výučním listem byl kladen důraz na odborné vědomosti a dovednosti žáků a jejich následné uplatnění v praxi. V této oblasti je nezbytná úzká spolupráce s majiteli a provozovateli hotelů a restaurací, kteří smluvně zajišťují odborný výcvik žáků a jsou zároveň potencionálními zaměstnavateli absolventů školy.

V oboru vzdělání Kuchař – číšník škola spolupracuje sdeseti provozovny za účelem spolupráce jsou osločovány pouze provozovny, kde je zajištěno kvalitní vzdělávání žáků.

Náplň odborného vzdělávání žáků je konzultována s instruktory odborného výcviku. Ověřování znalostí žáků probíhá na odborných učebnách pod vedením UOV.

Odborné vzdělávání je doplňováno kurzem studené kuchyně, kurzem cukrářské technologie, kurzem dekorace ovoce, zeleniny a melounů, kurzem barmanským, sommeliérským a baristickým. Kurzy vedou akreditovaní lektoři, frekventanti kurzů obdrží certifikáty.

V průběhu studia žáci vyrábějí výrobky studené kuchyně pro školní kavárnu a uspokojují objednávky veřejnosti.

Ve spolupráci se žáky oboru vzdělání Hotelnictví a cestovní ruch škola zabezpečuje slavnostní rauty objednávané firmami z Havlíčkova Brodu a okolí.

Škola spolupracuje s Hospodářskou komorou, jejíž zástupci jsou členy zkušebních komisí při závěrečných zkouškách žáků. Nejlepší žáci třetích ročníků oborů vzdělání s výučním listem jsou Hospodářskou komorou oceňováni.

Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod je členem Asociace kuchařů a cukrářů, České barmanské asociace a účastní se akcí těchto organizací.

Od roku 2016 škola pořádá pod záštitou AKC ČR a pod záštitou Kraje Vysočina soutěž Kuchař Vysočiny Junior open a účastní se soutěže Trophée Mille v České republice i v Remeši.

Žáci oboru vzdělání Kuchař – číšník mají možnost zapojit se do projektu Gastroakademie Vysočina. Motivovaní žáci konají odborný výcvik ve vybraných provozovnách kraje, které se zaměřují na určitou specializaci v gastronomii. Žáci, kteří jsou zapojeni do projektu, v průběhu vzdělávání absolvují bezplatně řadu odborných kurzů.

Od roku 2008 je škola pořadatelem soutěže „O bramborovou pochoutku Vysočiny“, kterou realizuje pod záštitou Českého bramborářského svazu. Soutěž je součástí tradičních Bramborářských dnů v Havlíčkově Brodě.

Za sociálního partnera školy je možné považovat rovněž město Havlíčkův Brod a Krajskou knihovnu Vysočiny. Škola připravuje rauty na společenské akce těchto

Název ŠVP: Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium
Platnost ŠVP od: 1. září 2022

institucí, spolupracuje s informačním centrem města a využívá nabídky programů Krajské knihovny Vysočiny..

Spolupráce s Úřadem práce v Havlíčkově Brodě spočívá v pravidelných návštěvách žáků třetích ročníků na úřadu práce. Žáci získávají informace o situaci na trhu práce a informace, které potřebují při vzniku jejich pracovního poměru.

Škola podporuje zahraniční stáže a vytváří žákům podmínky pro jejich absolvování. Odborné stáže jsou jednou z možností, jak rozvíjet odborné, ale i jazykové a komunikační kompetence žáka. K tomu využívá projekty programu Erasmus+ a spolupracuje rovněž s partnerskými školami z partnerského regionu v Nitře.

Záměrem školy je spolupráci se sociálními partnery prohlubovat a zkvalitňovat. Ověřování výsledků ŠVP v praxi se rovněž neobejde bez úzké spolupráce se sociálními partnery, od kterých škola získá potřebnou zpětnou vazbu.