

Školní vzdělávací program
pro obor vzdělání

Kuchař - číšník
65-51-H/01





Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace
65-51-H/01 Kuchař - číšník



Identifikační údaje:

Název a adresa školy:	Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace, Kpt. Jaroše 862, 441 01 Podbořany
Zřizovatel:	Ústecký kraj
Ředitel:	Ing. Bc. Jiří Marhold
Název ŠVP:	Kuchař - číšník
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Platnost ŠVP:	od 1.9.2022

Zpracován dle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař - číšník, vydaného Opatřením ministra školství, mládeže a tělovýchovy č.j. MSMT-31622/2020-1 k 1. září 2020.

*Ředitel školy: **Ing. Bc. Jiří Marhold**
Kontakty pro komunikaci se školou
Telefonní číslo: **415 237 710**
Fax: **415 214 475**
E-mailová adresa: **skola@gsospodborany.cz**
Adresa webu: www.gsospodborany.cz*

.....
ředitel



Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace
65-51-H/01 Kuchař - číšník



Název a adresa školy:	Gymnázium a Střední odborná škola Podbořany, příspěvková organizace, Kpt. Jaroše 862, 441 01 Podbořany
Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Platnost:	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem
Stupeň dosaženého vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

ŠVP Kuchař – číšník – učební plán					
Povinné vyučovací předměty:	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků				Celkem vyučovacích hodin za dobu studia
	1. r.	2. r.	3. r.	Celkem	
Všeobecné předměty	11	9	10	30	960
Český jazyk a literatura	2	2	1	5	160
Anglický jazyk	2	2	2	6	192
Občanská nauka	1	1	1	3	96
Fyzika	1	0	0	1	32
Chemie	1	0	0	1	32
Základy ekologie	0	0	1	1	32
Matematika	1	1	1	3	96
Aplikovaná matematika	1	0	0	1	32
Tělesná výchova	1	1	1	3	96
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	96
Ekonomika	0	1	2	3	96
Odborné předměty	21	23	22	66	2112
Společenská výchova	0	0	1	1	32
Zařízení provozoven	1	0	0	1	32
Potraviny a výživa	2	2	1	5	160
Stolničení	1	2	2	5	160
Speciální technologie	0	2	0	2	64
Kuchařská technologie	1	2	2	5	160
Marketing	0	0	1	1	32
Administrativa	1	0	0	1	32
Odborný výcvik	15	15	15	45	1440
Celkem	32	32	32	96	3072
Nepovinné vyučovací předměty	1. r.	2. r.	3. r.	Celkem	-
	0	0	0	0	0

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce:

Činnosti	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.	8	8	5
Závěrečná zkouška	0	0	3
Celkem	40	40	40



3.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP - 2022

RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	
Cizí jazyk	6	Cizí jazyk	6	
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědní vzdělávání	3	Fyzika	1	
		Chemie	1	
		Základy ekologie	1	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	3	
		Aplikovaná matematika	1	
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Vzdělávání v informačních a komunikačních technolog.	3	Informační a komunikační technologie	3	
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3	
Výroba pokrmů	10	Kuchařská technologie	5	25
		Potraviny a výživa	5	
		Speciální technologie	2	
		Odborný výcvik	23	
Odbyt a obsluha	7	Stolníčení	5	21
		Zařízení provozoven	1	
		Odborný výcvik	22	
Komunikace ve službách	2	Společenská výchova	1	1
		Marketing	1	
		Administrativa	1	
Disponibilní hodiny	47			
Celkem	96		96	47



UČEBNÍ OSNOVY

Český jazyk a literatura

Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Celkový počet hodin:	160
Platnost:	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

Předmět *Český jazyk a literatura* rozvíjí komunikační kompetence žáků, učí žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Žáci se v tomto předmětu učí vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné. Předmět *Český jazyk a literatura* také dále rozvíjí stylistické dovednosti žáků. Celkově se u žáků vytváří jazykový základ pro další vzdělávání v mateřském i cizím jazyce. Prostřednictvím učiva literatury (umění) se zároveň utváří u žáků kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, což pomáhá formovat etický a občanský profil žáka. Při zaujímání vlastního postoje k uměleckému dílu se u žáka rozvíjí komunikační schopnosti a dovednosti. Předmět *Český jazyk a literatura* ovlivňuje hodnotovou orientaci a postoje nejen v oblasti kulturní, ale i v oblasti sociální.

Pojetí výuky:

Ve vyučovacím předmětu *Český jazyk a literatura* žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami; v literární výchově se kromě čítanek využívají také nahrávky, obrazový materiál a filmové ukázky. Podle charakteru učiva se využívá internetu. Těžištěm *jazykové a stylistické výchovy* je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování. V *literární výuce* převažuje četba a interpretace konkrétních uměleckých děl, což je doplňováno poznatky potřebnými pro pochopení daného uměleckého díla.

Strategie výuky:

Výuka *Českého jazyka a literatury* směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným;
- uvědomovali si vhodnost užití určitých jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci;
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů, měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- zaujímali vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí;
- chápali umělecké dílo jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- tolerovali estetické cítění, vkus a zájmy druhých lidí;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace.

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Předmět *Český jazyk a literatura* se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacího předmětu se realizují též některá průřezová témata.

Ve vyučovacím předmětu *Český jazyk a literatura* se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat



s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými. Předmět *Český jazyk a literatura* také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Mezipředmětové vazby

Výuka úzce souvisí zejména s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako občanská nauka a s odbornými předměty. V těchto předmětech se prolíná problematika českého jazyka, která se týká především historických souvislostí a aplikací těchto poznatků v praxi. Aby se žák mohl uplatnit se svými jazykovými znalostmi na trhu práce, je nezbytné, aby zvládl předmět Český jazyk a literatura v celém jeho rozsahu. Součástí výuky českého jazyka aplikování jazyka v praxi zvládnutím písemného i mluveného projevu, jehož výstupem je kultivovaný projev žáka, který je nezbytný pro jeho vstup na pracovní trh.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáka v předmětu *Český jazyk a literatura* klademe důraz zvláště na:

- úroveň zvládnutí poznatků o českém pravopise a schopnosti jej aplikovat v konkrétních případech,
- dovednost kritické práce s texty
- na samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse,
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty,
- porozumění sdělení obsaženému v uměleckých dílech,
- na zájem žáků o umění.

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období, přihlíží se i k aktivitě žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • V písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • Pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka 	Hlavní principy českého pravopisu <ul style="list-style-type: none"> • Psaní y/ý ve vyjmenovaných slovech • Psaní i/y plynoucí ze shody přísudku a podmětu • Psaní předpon s, z, vz 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy 	Národní jazyk a jeho útvary <ul style="list-style-type: none"> • Čeština – mateřský jazyk • Spisovný a nespisovný jazyk • Demokratizace jazyka 	3
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se v soustavě jazyků 	Čeština a evropské jazyky <ul style="list-style-type: none"> • Slovanské jazyky a čeština • Indoevropské jazyky a čeština 	3
<ul style="list-style-type: none"> • Zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky • Používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů • Samostatně zpracovává informace 	Práce s textem, získávání informací <ul style="list-style-type: none"> • Techniky a druhy čtení • Orientace v textu • Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Má přehled o knihovnách a jejich službách • Má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů 	Informační výchova <ul style="list-style-type: none"> • Knihovny a jejich služby • Noviny, časopisy a jiná periodika 	3



	<ul style="list-style-type: none"> • Internet 	
<ul style="list-style-type: none"> • Vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska • Umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi 	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> • Slovo tvorní činitelé objektivní a subjektivní • Základní postupy v běžné komunikaci • Kultura osobního projevu 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Vystihne charakteristické znaky různých druhů prostě sdělovacích textů a rozdílů mezi nimi • Rozezná prostě sdělovací funkční styl a v typických příkladech slohový útvar 	Projevy prostě sdělovací <ul style="list-style-type: none"> • Základní znaky, postupy a prostředky • Krátké informační útvary • Osobní dopisy 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu • Posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu 	Vypravování <ul style="list-style-type: none"> • Ukázky vypravování • Kompozice a slovník vypravování • Popis a charakteristika ve vypravování 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění 	Umění a literatura <ul style="list-style-type: none"> • Umění jako specifická výpověď o skutečnosti • Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného a světového, v tradiční i mediální podobě 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi 	Základy teorie literatury <ul style="list-style-type: none"> • Význam a funkce literatury • Základní literární pojmy 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů 	Literární druhy a žánry <ul style="list-style-type: none"> • Klasifikace literárních druhů a žánrů • Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • Postihne sémantický význam textu • Interpretuje text a debatuje o něm 	Lidové umění <ul style="list-style-type: none"> • Lidová slovesnost • Mytologie • Bible • Četba a interpretace literárního textu • Metody interpretace 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře 	Významné osobnosti české a světové literatury a umění <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní literární směry • Jejich představitelé v kontextu doby 	15

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • V písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví 	Tvarosloví <ul style="list-style-type: none"> • Slovní druhy ohebné a neohebné • Pravopis slovních druhů 	8



<ul style="list-style-type: none">• Používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie• Nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	Slovní zásoba a její obohacování <ul style="list-style-type: none">• Způsoby obohacování slovní zásoby• Tvoření slov• Stylové rozvrstvení slovní zásoby• Terminologie	8
<ul style="list-style-type: none">• Vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)• Vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	Komunikační situace a komunikační strategie <ul style="list-style-type: none">• Monolog a dialog• Psaný a mluvený projev• Formální a neformální vyjadřování• Projevy připravené a nepřipravené	4
<ul style="list-style-type: none">• Vystihne charakteristické znaky různých druhů odborného textů a rozdíly mezi nimi• Rozezná odborný funkční styl a v typických příkladech slohový útvar• Odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	Útvary odborného stylu <ul style="list-style-type: none">• Odborný popis• Výklad• Popis pracovního postupu	6
<ul style="list-style-type: none">• Vystihne charakteristické znaky různých druhů administrativních textů a rozdíly mezi nimi• Rozezná administrativní funkční styl a v typických příkladech slohový útvar• Vytvoří základní útvary administrativního stylu	Útvary administrativního stylu <ul style="list-style-type: none">• Životopis• Inzerát• Grafická a formální stránka administrativních projevů	6
<ul style="list-style-type: none">• Rozumí obsahu textu i jeho částí• Pořizuje z odborného textu výpisky	Druhy a žánry textu <ul style="list-style-type: none">• Získávání a zpracování informací z textu (odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení• Zpětná reprodukce textu	3
<ul style="list-style-type: none">• Orientuje se v nabídce kulturních institucí	Kulturní instituce v ČR a regionu <ul style="list-style-type: none">• Knihovny• Muzea, archivy, galerie• Divadla, kina	3
<ul style="list-style-type: none">• Porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	Kultura národností na našem území <ul style="list-style-type: none">• Ochrana a využívání kulturních hodnot• Lidové umění a užitá tvorba	3
<ul style="list-style-type: none">• Popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Společenská kultura <ul style="list-style-type: none">• Společenská výchova – principy a normy kulturního chování• Kultura bydlení, odívání• Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	3
<ul style="list-style-type: none">• Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl• Postihne sémantický význam textu• Interpretuje text a debatuje o něm	Literatura pro mládež <ul style="list-style-type: none">• Čeští a světoví autoři literatury pro mládež• Četba a interpretace literárního textu• Metody interpretace	14
<ul style="list-style-type: none">• Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl• Postihne sémantický význam textu	Humor a satira v literatuře a filmu <ul style="list-style-type: none">• Humor, satira, ironie• Významní autoři tohoto směru	6



<ul style="list-style-type: none"> • Interpretuje text a debatuje o něm 	<ul style="list-style-type: none"> • Četba a interpretace literárního textu • Metody interpretace 	
--	---	--

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • Řídí se zásadami správné výslovnosti 	Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka <ul style="list-style-type: none"> • Intonace, tempo řeči, pauzy • Výslovnost samohlásek a souhlásek • Asimilace znělosti 	3
<ul style="list-style-type: none"> • Ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci 	Jazyková a řečová kultura <ul style="list-style-type: none"> • Kultura osobního projevu 	2
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se ve výstavbě textu • Odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	Větná skladba <ul style="list-style-type: none"> • Věta jednoduchá a souvětí • Druhy vět 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • Přednese krátký projev 	Řečnické projevy <ul style="list-style-type: none"> • Zásady mluveného projevu • Samostatné projevy žáků • Druhy řečnických projevů 	3
<ul style="list-style-type: none"> • Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • Postihne sémantický význam textu • Interpretuje text a debatuje o něm 	Divadlo a dramatické umění <ul style="list-style-type: none"> • Národní divadlo v Praze • Významné divadelní instituce v regionu • Tragédie a komedie • Četba a interpretace literárního textu • Metody interpretace 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • Postihne sémantický význam textu • Interpretuje text a debatuje o něm 	Dobrodružná literatura <ul style="list-style-type: none"> • Dobrodružná literatura a detektivní příběhy • Významní autoři • Četba a interpretace literárního textu • Metody interpretace 	6
	Filmové umění <ul style="list-style-type: none"> • Historie filmu • Nejslavnější české filmy, režiséři a herci • Současná filmová produkce 	6

Učební osnova

Anglický jazyk

Obor vzdělání: **65-51-H/01 Kuchař - číšník**
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**



Celkový počet hodin: 192
Platnost: od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle:

Vzdělávání v anglickém jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby za studium.

Pojetí výuky:

- výuka bude probíhat v běžné učebně;
- výuka je orientována na řečové dovednosti žáka, žák je stimulován a podporován v zájmu o studium zvoleného jazyka, volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení;
- konverzace se zaměří: na rozšíření tematické okruhy (a integrace odborného jazyka do výuky), obecné komunikační situace a jazykové funkce;
- gramatická oblast bude rozdělena po celou dobu studia v návaznosti na konverzační témata;
- při výuce bude použita: učebnice dle výběru vyučujícího a na základě schválení předmětové komise, cizojazyčné časopisy, audionahrávky, odborné texty a návody;
- výuka dovede žáky k využití anglického jazyka v praxi např. pomocí situačních metod a do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody a vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;
- dovedli se efektivně učit cizí jazyk, pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- získávali informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívali ke komunikaci;
- uměli pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- 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.

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Přínos spočívá zejména:

- v dovednosti pomocí získaných znalostí v anglickém jazyce navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím;
- ve využití informací získaných z mezinárodních médií – např. je schopen rozumět jednoduchým zprávám uveřejněným v těchto médiích.
- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;



- v schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném uplatnění na trhu práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- ověřovat si získané poznatky, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako český jazyk a literatura, informační a komunikační technologie, občanská nauka, a s odbornými předměty. Aby se žák mohl uplatnit se svými jazykovými znalostmi na trhu práce, nestačí, aby znal jen odbornou terminologii, musí zároveň umět využít tuto terminologii ve spojitosti se znalostmi z odborných předmětů.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

- hodnoceno bude především osvojení slovní zásoby, její rozsah a využití, schopnost komunikace, porozumění mluvenému a psanému textu a orientace v něm;
- při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům;
- žáky se speciálními vzdělávacími potřebami hodnotíme s ohledem na tyto potřeby;
- učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení;

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období, přihlíží se i k aktivitě žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;	Představování, seznamování <ul style="list-style-type: none">• představování• anglická abeceda• přítomný čas prostý• sloveso být• osobní zájmena	11
<ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků	Denní program <ul style="list-style-type: none">• určování času• číslovky• přítomný čas prostý – zápor, otázka• frekvenční příslovce	11



<p>dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</p> <ul style="list-style-type: none">• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;		
<ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům roditelých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text;	Nakupování <ul style="list-style-type: none">• nakupování• počítatelná a nepočítatelná podstatná jména• množné číslo	9
<ul style="list-style-type: none">• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;• má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka;• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;	Cestování, kultura, památky <ul style="list-style-type: none">• Londýn• V hotelu• Řadové číslovky• Přítomný čas průběhový	11
<ul style="list-style-type: none">• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;	Cizí země <ul style="list-style-type: none">• anglicky mluvící země• minulý čas prostý• osobní zájmena	10



<ul style="list-style-type: none">• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text;• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;		
<ul style="list-style-type: none">• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;	Odborná slovní zásoba <ul style="list-style-type: none">• 100 lexikálních jednotek	10

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;	Příprava večírku <ul style="list-style-type: none">• nákup potravin• vyjádření budoucnosti pomocí „will“ nebo „going to“• použití „some“ a „any“	11
<ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků	Cestování <ul style="list-style-type: none">• plánování cesty, výletu• stupňování přídavných jmen• v hotelu• na letišti• rozkazovací způsob	11



<p>dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;</p> <ul style="list-style-type: none">• požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;		
<ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;	Kondice a zdraví <ul style="list-style-type: none">• zdraví• způsobová slovesa• u lékaře• infinitiv s „to“ a „ing“ tvar	11
<ul style="list-style-type: none">• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;	Bezpečnost práce <ul style="list-style-type: none">• trpný rod• bezpečnost na pracovišti• podmínkové věty• stres• synonyma, antonyma	11
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti;• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;	Domov, bydliště <ul style="list-style-type: none">• popis domu, bytu• předpřítomný čas prostý• užití „for“ a „since“	10



<ul style="list-style-type: none">• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;		
<ul style="list-style-type: none">• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;	Odborná slovní zásoba <ul style="list-style-type: none">• 100 lexikálních jednotek	10

3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;• rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;	Móda a krása <ul style="list-style-type: none">• nakupování oblečení• užití „too“ a „rather“• oblékání	11
<ul style="list-style-type: none">• rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;• odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;• zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;	Stravování <ul style="list-style-type: none">• v restauraci• jídlo• nápoje• vaření• recepty• minulý čas	11



<ul style="list-style-type: none">zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;		
<ul style="list-style-type: none">rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti;vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;	Řešení problémů <ul style="list-style-type: none">v hoteluomlouvánípodmínkové věty	11
<ul style="list-style-type: none">rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text;požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;	Svět záhad <ul style="list-style-type: none">strašidelný hradpříslovcepředpony, příponyhoroskop	11
<ul style="list-style-type: none">rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů;čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky;zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení,	Nové zaměstnání <ul style="list-style-type: none">popis zaměstnáníprocvičování minulého časupsaní životopisu	10



<p>jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;</p> <ul style="list-style-type: none">• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;• zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;		
<ul style="list-style-type: none">• vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;	Odborná slovní zásoba <ul style="list-style-type: none">• 100 lexikálních jednotek	10

Učební osnova

Občanská nauka

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle:

Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Směřuje proto především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany, aby jednali odpovědně a uvážlivě vůči sobě i společnosti.

Občanská nauka má naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Pojetí výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích.

Jsou používány tyto metody:

- metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života,
- metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse),
- metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli, využití dataprojektoru a počítače,
- součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav atd.

Strategie výuky:

Výuka v předmětu *Občanská nauka* směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;



- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své rozhodnutí a jednání;
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování a zdokonalování;
- byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem;
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek;
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení;
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Předmět má velké možnosti přispět k rozvoji klíčových kompetencí, zvláště jde o kompetence ke komunikaci, k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, práci s informacemi a jejich kritickému zhodnocení.

Přínos spočívá zejména:

- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;
- v uvědomění si demokratických principů a demokratického soužití, vede k úctě k životnímu prostředí a jeho ochraně, podporuje vědomí odpovědnosti za vlastní život a zdraví;
- k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem;
- ve schopnosti efektivně pracovat s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci;
- ve schopnosti jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učit se být tolerantními a zodpovědnými

Mezipředmětové vazby

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako Český jazyk a literatura a s odbornými předměty. Tyto předměty se prolínají především v oblasti splnění základních požadavků na úroveň všeobecného vzdělání žáka, které je nezbytné při jeho vstupu na trh práce.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení bude kladen důraz na:

- na samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse;
- ochotu samostatně vyhledávat existenční a etické otázky a hledat na ně řešení;

Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; • vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině; • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy • sociální psychologie, sociální skupiny, sociální role, postavení ve společnosti • odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě • pravidla slušného chování 	<p>12</p>



<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; 		
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí důležitost procesu socializace na konkrétních příkladech popíše sociální postavení jedince ve společnosti; • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů); 	<ul style="list-style-type: none"> • socializace • sociální prestiž, status • konflikt rolí, přístup k rolím • sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • rodina jako sociální skupina, funkce rodiny • rozpočet jednotlivce a domácnosti; • druhy úvěrů a půjček, hypotéky; • řešení krizových finančních situací, insolvence, exekuce; • sociální zajištění občanů (zdravotní pojištění, sociální pojištění, dávky sociální podpory) 	12
<ul style="list-style-type: none"> • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin; • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...); • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); 	<ul style="list-style-type: none"> • rasy, národy a národnosti; • většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; • migrace v současném světě, migranti, azylanti • postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, gender, feminismus, genderová diskriminace 	4
<ul style="list-style-type: none"> • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo co způsobuje náboženská nesnášenlivost; 	<ul style="list-style-type: none"> • víra a ateismus, světová náboženství, náboženství a církve, • náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus, 	4

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí; • popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...); 	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská práva - Listina základních práv a svobod, Úmluva o právech dítěte, jejich obhajování a možné zneužívání, politické režimy • veřejný ochránce práv, orgány činné v trestním řízení, charitativní organizace 	10
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; 	<ul style="list-style-type: none"> • svobodný přístup k informacím; • média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení, základy mediální gramotnosti 	2



<ul style="list-style-type: none"> • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti; • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; • popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; 	<ul style="list-style-type: none"> • stát a jeho funkce, Ústava a politický systém ČR, státní moc a její dělení, zákonodárný proces • struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva, obce, kraje, jejich kompetence • politika, politické strany, volební systém, právo volit 	12
<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; • vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; • uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie; • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání; 	<ul style="list-style-type: none"> • politický radikalismus a extremismus, • aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, • mládež a extremismus 	2
<ul style="list-style-type: none"> • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky; 	<ul style="list-style-type: none"> • občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití; • základní hodnoty a principy demokracie, konflikt, šikana, příčiny a důsledky šikany, asertivita 	6

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; 	3. Člověk a právo <ul style="list-style-type: none"> • právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy • soustava soudů v ČR; • právnícká povolání (notáři, advokáti, soudcové) • právo a mravní odpovědnost v běžném životě; • trestní odpovědnost v ČR a ve světě 	6
<ul style="list-style-type: none"> • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; • dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek; • na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; 	<ul style="list-style-type: none"> • vlastnictví; obsah vlastnictví, druhy vlastnictví, nabytí vlastnických práv, zánik vlastnického práva • smlouvy; typy smluv, funkce smluv, vznik smlouvy, platnost smlouvy • odpovědnost za škodu • práva spotřebitele 	10
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; • dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; 	<ul style="list-style-type: none"> • manželé a partneři; manželství, příbuzenství, děti v rodině, náhradní rodinná péče, domácí násilí, organizace na pomoc obětem násilí, příčiny a psychologické důsledky domácího násilí, 	6



<ul style="list-style-type: none">popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);	<ul style="list-style-type: none">trestní právo: tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech;kriminalita páchaná mladistvým	2
<ul style="list-style-type: none">dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;popíše státní symboly;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 aktuální ohniska napětí ve světě;popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;na příkladu vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.	4. Česká republika, Evropa a svět <ul style="list-style-type: none">současný svět: bohaté a chudé země,velmoci; ohniska napětí v soudobém světěČR a její sousedéčeské státní a národní symboly, státní svátkyglobalizaceglobální problémyČR a evropská integracenebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	8

Učební osnova

Fyzika

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

Fyzikální vzdělávání umožňuje chápání přírodních jevů a jejich souvislostí v přírodě, podněcuje zvědavost a přemýšlení o světě kolem nás, a tak umožňuje žákům lépe přijímat a používat nové technické objevy a moderní technologie v technické praxi. Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – předmět Přírodovědné vzdělávání, část fyzikální vzdělávání, varianta B.

Pojetí výuky:

Základní metodou práce ve vyučovacích hodinách bude frontální výuka s využitím demonstračních pokusů. Výuka bude doplněna ISES metodami skupinového vyučování

- při žákovských pokusech;
- při řešení teoretických úloh s využitím MFCH tabulek a sbírek úloh;
- při využívání informačně komunikačních technologií;

Součástí výuky budou odborné exkurze a návštěvy výstav;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli porozumět základním fyzikálním souvislostem;
- dokázali využívat ve všech situacích praktického života poznatky a dovednosti související s fyzikální oblastí;
- uměli logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché fyzikální problémy;



- dokázali komunikovat, vyhledávat a interpretovat fyzikální informace a zaujímat k nim stanovisko;
- uměli využívat získané informace v diskusi k odborné tematice;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Přínos spočívá zejména:

- v rozvinutí schopnosti samostatného pozorování a experimentu, ale i k účinné spolupráci při skupinovém řešení problémů;
- ve schopnosti vyhledávat a používat informace vhodné k řešení problémů, na základě jejich pochopení a formulovat myšlenky v logickém sledu při ústním i písemném projevu;
- ve schopnosti operovat s obecně užívanými termíny a symboly a na základě tohoto si vytvářet komplexnější pohled na přírodní jevy;
- ve schopnosti volit způsoby řešení, při řešení problémů využívat matematické postupy a výpočetní techniku;
- ve vedení žáků k tomu, aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, byli schopni zhodnotit práci jiných, ale taky přijmout kritiku své práce a naučili se odolávat myšlenkové manipulaci;

Z průřezových témat je ve fyzice realizováno především téma environmentální výchova, a to především v tematickém okruhu základní podmínky života, problém energie (význam a způsoby získávání, vyčerpateľnost zdrojů a vlivy na prostředí)

Mezipředmětové vztahy

Výuka souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, matematika či chemie. Úzce souvisí se všemi odbornými předměty, kterými se prolíná.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení bude kladen důraz na:

- hloubku porozumění fyzikálních zákonů;
- schopnost aplikovat tyto zákony při vysvětlení přírodních jevů a procesů;
- schopnost řešit fyzikální úlohy;
- hledání netradičních řešení;
- přesnost řešení;

Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, řešení praktických úloh a měření. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; • určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; • určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; • vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; • určí výslednici sil působících na těleso; 	<p>Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> • pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici • posuvný a otáčivý pohyb • Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace • mechanická práce a energie • zákon zachování mechanické energie • skládání sil • tlakové síly a tlak v tekutinách 	11



<ul style="list-style-type: none">• aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;		
<ul style="list-style-type: none">• 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;	Termika <ul style="list-style-type: none">• teplota• teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa• tepelné motory• struktura a vlastnosti pevných látek a kapalin• teplotní roztažnost látek• přeměny skupenství	4
<ul style="list-style-type: none">• popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;• řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;• popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN;• určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;• popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;	Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none">• 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• vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem	6
<ul style="list-style-type: none">• rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;• charakterizuje základní vlastnosti zvuku;• chápe negativní vliv hluku a zná 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;	Vlnění a optika <ul style="list-style-type: none">• mechanické kmitání a vlnění• zvukové vlnění• světlo a jeho šíření• zrcadla a čočky, oko• druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření	7
<ul style="list-style-type: none">• popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;• vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;• popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;	Fyzika atomu <ul style="list-style-type: none">• model atomu, laser• nukleony, radioaktivita, jaderné záření• jaderná energie a její využití	2
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje Slunce jako hvězdu;• popíše objekty ve sluneční soustavě;• zná příklady základních typů hvězd;	Vesmír <ul style="list-style-type: none">• Slunce, planety a jejich pohyb, komety• hvězdy a galaxie	2

Učební osnova

Chemie

Obor vzdělání: **26-51-H/01 Kuchař - číšník**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**



Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

Chemie se zabývá studiem chemických látek, přírodních jevů, jejich zákonitostmi a vzájemnými vztahy a přírodou jako celku. Je to velmi rozsáhlá vědní oblast, která se neustále rozvíjí. Seznamuje žáky s různými obory chemie, poskytuje žákům základní znalosti o chemických látkách, jejich vlastnostech a jejich používání v běžném životě i v odborné praxi. Nedílnou součástí chemie je využívání různých pokusů, neboť chemie jako přírodní věda je vědou experimentální.

Pojetí výuky:

Základní metodou práce ve vyučovacích hodinách bude frontální výuka s využitím demonstračních chemických pokusů za důsledného dodržování pravidel bezpečnosti práce. Největší důraz je kladen na názornost. Ke zvýšení názornosti je ve výuce využíváno četných vyobrazení, schémat, tabulek a video projektů.

Žáci jsou postupně seznamováni:

- s výkladem základů chemického děje;
- s chemickými prvky a sloučeninami;
- s chemickým složením živých organismů;

Důraz je kladen především na osvojení si základních pojmů a názvosloví v jednotlivých oborech chemie, poznatků o nejdůležitějších prvcích a sloučeninách a jejich využití v praxi.

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali přírodních poznatků a dovedností v praktickém i profesním životě;
- logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché přírodné problémy;
- pozorovali přírodu, zkoumali přírodu, prováděli experimenty a měření a zpracovávali a vyhodnocovali získané údaje;
- posuzovali chemické látky z hlediska jejich nebezpečnosti na živé organismy;
- zvládli základní pravidla bezpečnosti práce s chemickými látkami;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- učí žáky vhodně se vyjadřovat, obhajovat a formulovat své myšlenky, názory a postoje;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- učí žáky přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede žáky k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;
- vede žáky k dodržování pravidel bezpečnosti práce s chemikáliemi;
- vede žáky k využívání získaných vědomostí v odborném výcviku i v osobním životě;

Mezipředmětové vztahy

Na učivo chemie navazují další předměty – např. základy ekologie, fyzika, elektrotechnologie či elektrotechnika. Nedílnou součástí chemie je dnes matematika.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie



Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Při klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby;zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků;popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi;vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení;vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci a chemickou rovnici;provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi;	Obecná chemie <ul style="list-style-type: none">chemické látky a jejich vlastnostisměsi a roztokyčásticové složení látek, atom, molekulaperiodická soustava prvkůchemická vazbachemické prvky, sloučeninychemická symbolikachemické reakce, chemická rovnicevýpočty v chemiilaboratorní cvičení	8
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí vlastnosti anorganických látek;tvorí chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin;charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životního prostředí;	Anorganická chemie <ul style="list-style-type: none">anorganické látky, oxidy, hydroxidy, kyseliny, solinázvosloví anorganických sloučeninvybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxiochrana člověka za mimořádných okolností	8
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy;uveče významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě a vliv na zdraví a životní prostředí;	Organická chemie <ul style="list-style-type: none">vlastnosti atomu uhlíkuzáklad názvosloví organických sloučeninorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxilaboratorní cvičení	8
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny;charakterizuje nejdůležitější přírodní látky;popíše vybrané biochemické děje;	Biochemie <ul style="list-style-type: none">chemické složení organismůpřírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, isoprenoidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory, biochemické děje	8

Učební osnova



Základy ekologie

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-H/01 Kuchař - číšník
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	4 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	32
<i>Platnost:</i>	Od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

Předmět Základy ekologie umožňuje získání poznatků v oblasti biologie a ekologie. Vede k pochopení základních biologických a ekologických jevů, vztahů a souvislostí k pochopení významu přírody a životního prostředí pro člověka, vede k rozvíjení etické a estetické stránky osobnosti žáka a k posílení citového, hodnotového a uvědomělého vztahu k přírodě. Přispívá k aktivnímu přístupu k ochraně a tvorbě životního prostředí a k dodržování zásad trvale udržitelného rozvoje v osobním i profesním životě.

Pojetí výuky:

důraz je kladen:

- na názornost výuky – využití obrázků, modelů, diapositivů, filmů, videa;
- upřednostňování aktivizujících metod – beseda, exkurze, diskuse, problémové úkoly, hry;
- práce ve skupinách;
- práce s informačními technologiemi;
- využití prvků estetické výchovy /kresba, literatura .../;
- metody pozorování a pokusů;

Strategie výuky:

Výuka *Českého jazyka a literatury* směřuje k tomu, aby žáci:

- si prohloubili a rozšířili vědomosti o základních znacích a projevech života, biologické podstaty člověka, základních podmínek existence a vlivech okolního prostředí na jeho život;
- naučili se chápat principy oběhu látek a toku energie v přírodě, seznámili se s příklady ekosystémů, typů krajiny a s principy dynamické rovnováhy;
- v neposlední řadě věnovali pozornost problematice současného vztahu člověka k životnímu prostředí;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- podporuje příležitost pro vytváření vlastního názoru, jeho obhájení a rozvíjí schopnost argumentovat a formulovat vlastní postoje (např. témata Péče o zdraví, Zdraví a nemoc, Globální problémy ŽP atd.);
- rozvíjí schopnost vytvářet a uspořádat dokumentaci, zpracovat srozumitelné souvislé texty a zvažovat různé zdroje dat (žakovské projekty, referáty atd.);
- rozvíjí schopnosti pracovat v týmu (skupinové aktivity), ochotu učit se od druhých a učit druhé;
- žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci;

Mezipředmětové vztahy

Výuka souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika či chemie. Úzce souvisí se všemi odbornými předměty, kterými se prolíná.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení bude kladen důraz na:

- hloubku porozumění poznatků – písemný i ústní projev;



- míru osvojení dovedností při plnění praktických úkolů;
- aplikaci získaných poznatků na řešení konkrétních problémů spojených s příslušným oborem;
- ochota samostatně pracovat, tvořit a formulovat vlastní názory;

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

3. ročník 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní názory na vznik a vývoj života na Zemi; • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; • popíše buňku jako základní stavební jednotku života, porovná různé typy buněk a vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou; • uvede příklady základních skupin organismů a porovná je; • orientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky; • popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle; • zná zásady správné výživy a zdravého životního stylu; • uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují lidské zdraví; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; 	<p>1. Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • vznik a vývoj života na Zemi • geologické éry • vlastnosti živých soustav • buňka bakteriální, rostlinná a živočišná • rozmanitost organismů a jejich charakteristika • dědičnost a proměnlivost organismů, vliv prostředí • biologie člověka, stavba a funkce • orgánových soustav • zdraví a nemoc • péče o zdraví • zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 	12
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní ekologické pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím; • rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života; • vysvětlí základní potravní vztahy v přírodě; • popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického; • charakterizuje různé typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem; 	<p>2. Základy ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní ekologické pojmy • ekologické faktory (podmínky) prostředí • potravní řetězce • stavba, funkce a typy ekosystému • oběh látek v přírodě • typy krajiny 	10
<ul style="list-style-type: none"> • má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; • dovede vyjádřit vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím; • hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti; 	<p>3. Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> • člověk a vývoj jeho vztahu k přírodě • vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím • dopady činností člověka na životní prostředí • přírodní zdroje energie a surovin • odpady 	10



<ul style="list-style-type: none">• dokáže posoudit vliv člověka na prostředí;• orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce;• uvede příklady globálních problémů a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálním;• uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě;• dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů;• uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;• má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a o indikátorech ŽP;• vysvětlí pojem trvale udržitelný rozvoj;• zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a ŽP;• na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému;	<ul style="list-style-type: none">• globální problémy životního prostředí• ochrana přírody a krajiny, chráněná území• nástroje společnosti na ochranu životního prostředí• zásady trvale udržitelného rozvoje• odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí• aplikace získaných poznatků na problematiku oboru	
--	---	--

Učební osnova

Matematika

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Matematické vzdělávání v tomto oboru je rozšířené v souladu s potřebami oboru o předmět Aplikovaná matematika.

Uvedené výsledky a učivo v předmětu matematika prezentují základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- propojení teorie a praxe formou samostatných projektů vycházejících z aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, jimiž prokážou žáci svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi;
- účast v matematických soutěžích organizovaných školou;
- použití internetu při vlastní činnosti (stránky s matematickou tematikou);
- konzultace obtížných partií látky prostřednictvím e-mailu mezi žáky a pedagogem;
- možnost provádět výuku distanční formou.



Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh;
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů;

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika a chemie. a s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání. Všechny tyto předměty rozvíjí a prohlubují pochopení a využití kvantitativních a prostorových vztahů reálného světa, vytváří kvantitativní a geometrickou gramotnost žáků

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, domácích úkolů, plnění pracovních povinností.

Důraz bude kladen zejména na:

- numerické aplikace, schopnost aplikovat vzorce a metody při řešení úloh
- dovednosti řešit problémy;
- dovednosti při hledání a řešení netradičních úloh
- hloubku porozumění učiva a schopnost aplikovat poznatky v praxi

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R 	Operace s čísly <ul style="list-style-type: none"> • přirozená a celá čísla 	16



<ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • provádí aritmetické operace s reálnými čísly • používá různé zápisy reálného čísla, • porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly • 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) • určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru, provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> • racionální čísla, reálná čísla • označení číselných množin N, Z, Q, R • číselné množiny, intervaly • operace s číselnými množinami • různé zápisy reálného čísla • mocniny a odmocniny • zlomky a desetinná čísla • slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> • provádí operace s mnohočleny a číselnými výrazy (sčítání, odčítání, násobení) • určí hodnotu výrazu • rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin • určí definiční obor lomeného výrazu • modeluje reálné situace užitím výrazů z oblasti oboru vzdělávání • interpretuje výrazy z oblasti oboru vzdělávání • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> • mnohočleny • početní výkony s výrazy, hodnota výrazu • rozklady výrazů na součin • vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu, pro rozdíl druhých mocnin • úpravy výrazů z odborné praxe • lomené výrazy, definiční obor • slovní úlohy 	10
<ul style="list-style-type: none"> • řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R • vyjádří neznámou ze vzorce 	<p>Řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> • lineární rovnice s jednou neznámou • vyjádření neznámé ze vzorce 	6

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) • na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů 	<p>Finanční matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> • základy finanční matematiky • procento a procentová část, úrok, trojčlenka • početní operace na kalkulátoru 	6
<ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost • graficky rozdělí úsečku v daném poměru, graficky změní velikost úsečky v daném poměru • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice 	<p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní planimetrické pojmy • polohové vztahy rovinných útvarů • metrické vlastnosti rovinných útvarů • trojúhelníky, úhel, měření velikosti úhlu, shodnost a podobnost • kružnice a její části, kruh a jeho části 	12



<ul style="list-style-type: none"> rozliší shodné a podobné trojúhelníky, své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah určí obvod a obsah kruhu 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 	<ul style="list-style-type: none"> rovinné obrazce, konvexní a nekonvexní útvary mnohoúhelníky, složené obrazce obvody a obsahy mnohoúhelníků, kružnice, kruhu shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a uplatnění podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění řešení úloh z praxe 	
<ul style="list-style-type: none"> řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty užívá pojem úhel a jeho velikost vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\operatorname{tg}\alpha$ pomocí kalkulatoru určí hodnoty $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\operatorname{tg}\alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>Goniometrie a trigonometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> Pythagorova věta a její užití trigonometrie pravouhlého trojúhelníku goniometrické funkce $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\operatorname{tg}\alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ slovní úlohy 	6
<ul style="list-style-type: none"> řeší soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých (dosazovací a sčítací metoda) v množině \mathbb{R} řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy v množině \mathbb{R} řeší kvadratické rovnice v množině \mathbb{R} užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných situací při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>Řešení nerovnic a soustav rovnic v množině \mathbb{R}</p> <ul style="list-style-type: none"> nerovnice s jednou neznámou soustava dvou lineárních rovnic o dvou neznámých kvadratická rovnice slovní úlohy řešené rovnicemi a soustavami rovnic 	8

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> dle 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 zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce vlastnosti funkce druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární a konstantní funkce, kvadratická funkce slovní úlohy 	7
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> polohové a metrické vlastnosti v prostoru vzájemná poloha bodů, přímek a rovin tělesa a jejich sítě 	15



<ul style="list-style-type: none">rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válce, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstvaurčí povrch a objem těles: krychle, kvádr, hranol, válce, pravidelný jehlan, rotační kužel, koulevyužívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesvyužívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu tělesaplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména v oblasti oboru vzděláváníužívá jednotky délky, obsahu, objemu, provádí převody jednotekpři řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	<ul style="list-style-type: none">krychle, kvádr, hranol, válce, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstvasložená tělesavýpočet objemu a povrchu tělesvýpočet objemu a povrchu složených tělesřešení úloh z praxe	
<ul style="list-style-type: none">užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost, aritmetický průměrvyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data, porovnává soubory datinterpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkáchurčí četnost znaku, relativní četnost znaku, aritmetický průměrčte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údajipři řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Práce s daty v praktických úlohách <ul style="list-style-type: none">statistický soubor a jeho charakteristikaaritmetický průměrčetnost a relativní četnost znakustatistická data v grafem a tabulkáchužití statistiky v úlohách z praxe	7
<ul style="list-style-type: none">užívá s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jevurčí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech (při hodů mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku)určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávánípři řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Pravděpodobnost v praktických úlohách <ul style="list-style-type: none">náhodný pokus, výsledek náhodného pokusunáhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jevvýpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	3

Učební osnova

Aplikovaná matematika

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

Aplikovaná matematika je součástí matematického vzdělávání. Navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání a je úzce zaměřena na potřeby odborné složky vzdělávání. Aplikovaná matematika se zaměřuje především na metody řešení úloh ve vztahu k oboru vzdělávání.



Aplikovaná matematika rozšiřuje předmět matematika v souladu s potřebami oboru.

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

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- propojení teorie a praxe formou samostatných projektů vycházejících z aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, jimiž prokáží žáci svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi;
- účast v matematických soutěžích organizovaných školou;
- použití internetu při vlastní činnosti (stránky s matematickou tematikou);
- konzultace obtížných partií látky prostřednictvím e-mailu mezi žáky a pedagogem;
- možnost provádět výuku distanční formou.

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh;
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů;

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika a chemie. a s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání. Všechny tyto předměty rozvíjí a prohlubují pochopení a využití kvantitativních a prostorových vztahů reálného světa, vytváří kvantitativní a geometrickou gramotnost žáků

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, domácích úkolů, plnění pracovních povinností.

Důraz bude kladen zejména na:



- numerické aplikace, schopnost aplikovat vzorce a metody při řešení úloh
- dovednosti řešit problémy;
- dovednosti při hledání a řešení netradičních úloh
- hloubku porozumění učiva a schopnost aplikovat poznatky v praxi

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• operace s číselnými množinami• provádí aritmetické operace se zlomky	Operace s čísly <ul style="list-style-type: none">• práce se zlomky,• dosazování čísel do vzorečků• výpočet přepočtových čísel	8
<ul style="list-style-type: none">• zaokrouhlí desetinné číslo• zaokrouhlí výsledky na tisíce	Zaokrouhlování <ul style="list-style-type: none">• zaokrouhlování• zaokrouhlování výsledků normování cukrářských výrobků	8
<ul style="list-style-type: none">• pracuje s kalkulátorem• rozumí sčítání a odečítání pod sebou• umí pracovat s množinou čísel (sčítání a odečítání)	Práce s kalkulátorem <ul style="list-style-type: none">• správné nastavení kalkulátoru, práce s ním• sčítání pod sebou v cukrářských recepturách• výpočet surovinové normy (násobení, sčítání, odečítání a dělení)	8
<ul style="list-style-type: none">• umí převádět jednotky čísel• umí vypočítat ceny výrobků• umí vypočítat ztráty při výrobě výrobků v procentech	Převody jednotek <ul style="list-style-type: none">• převody váhových jednotek• výpočet ceny výrobku dle receptury• výpočet procentuální ztráty váhy výrobku při výrobě	8

Učební osnova

Tělesná výchova

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma
Celkový počet hodin: 96
Platnost: Od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

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



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

Pojetí výuky:

Oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci, jednak učivo tělesné výchovy.

Výuka probíhá v různých sportovních zařízeních, teoretická část může probíhat na klasických učebnách.

Důležitou potřebou pro absolvování tohoto předmětu je:

- sportovní oděv (triko, trenky, tepláky, mikina)
- sportovní obuv (venkovní, do tělocvičny)

Výuka probíhá:

- na sportovištích školy (tělocvična, posilovny, squashoví kurt, hřiště na plážový volejbal, asfaltové venkovní hřiště);
- ve sportovním areálu místní tělovýchovné jednoty (atletická dráha, trávnaté plochy);

Výuka může probíhat v dalších organizačních formách – kurzech: lyžařském, sportovně – turistickém, sportovních dnů a v aktivitách mimoškolní výchovy. V zimním období je možnost navštívit v rámci výuky městské kluziště.

Strategie výuky:

Výuka směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- využívat pohybové činnosti, pravidla a soutěže ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kriticky přistupovat k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;

Mezipředmětové vazby

Výuka úzce souvisí především s ekologií, občanskou naukou a odbornými předměty. Cílem těchto předmětů je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, pro mají v těchto oblastech společný základ. Dále také společně rozvíjí chování a postoje žáku ke zdravému životnímu způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáka v předmětu *Tělesná výchova* klademe důraz zvláště na:



- změny v postoji a péči o své tělo;
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle;
- za zájem o tělesnou výchovu a sport;
- za snahu prakticky využívat některé praktické pohybové činnosti v denním režimu;
- za účast v soutěžích školy a AŠSK;

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období, přihlíží se i k aktivitě žáka při vyučovacích hodinách.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu, dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; 	<p>1 Péče o zdraví Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> • činitelé 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; • prevence úrazů a nemocí; • mediální obraz krásy lidského těla; • komerční reklama; 	září
<ul style="list-style-type: none"> • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; • mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.); • základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace); <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> • úrazy a náhlé zdravotní příhody; • poranění při hromadném zasažení obyvatel; • stavy bezprostředně ohrožující život; 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; 	<p>2 Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; • prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; • technika a taktika; • zásady sportovního tréninku; • odborné názvosloví; • výstroj, výzbroj; • údržba; • hygiena a bezpečnost; 	průběžně



<ul style="list-style-type: none">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;	<ul style="list-style-type: none">vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí;záchrana a pomoc;zásady chování a jednání v různém prostředí;regenerace a kompenzace;relaxace;pravidla her, závodů a soutěží;rozhodování;zdroje informací;	
<ul style="list-style-type: none">uplatňuje zásady sportovního tréninku;dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none">pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.;cvičení jako součást všech tematických celků;	průběžně
<ul style="list-style-type: none">dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	Gymnastika <ul style="list-style-type: none">gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh;rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem;	Listopad - únor
<ul style="list-style-type: none">dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	Atletika <ul style="list-style-type: none">běhy (rychlý, vytrvalý);starty;skoky do výšky a do dálky;hody a vrh koulí;atletické hry a cvičení;atletická abeceda;	září - říjen duben - květen
<ul style="list-style-type: none">využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;	Pohybové hry <ul style="list-style-type: none">drobné a sportovní hry (volejbal, florbal, fotbal, squash);	průběžně
<ul style="list-style-type: none">využívá různé formy turistiky;	Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none">příprava turistické akce;orientace v krajině;orientační běh;	květen - červen
<ul style="list-style-type: none">ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none">motorické testy;	průběžně



<ul style="list-style-type: none"> dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; 	Úpoly <ul style="list-style-type: none"> pády; základní sebeobrana; 	leden
<ul style="list-style-type: none"> dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil; 	Plavání* <ul style="list-style-type: none"> adaptace na vodní prostředí; dva plavecké způsoby; určená vzdálenost plaveckým způsobem; dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího; Lyžování* <ul style="list-style-type: none"> základy sjezdového lyžování; základy běžeckého lyžování; chování při pobytu v horském prostředí; Bruslení* <ul style="list-style-type: none"> základy bruslení (na ledě nebo inline); 	Dle reálných možností
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	3 Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení; pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě; kontraindikované pohybové aktivity; 	Dle potřeby

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; zdůvodní význam zdravého životního stylu; dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; 	1 Péče o zdraví Zdraví <ul style="list-style-type: none"> činitelé 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; 	září
<ul style="list-style-type: none"> objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; 	<ul style="list-style-type: none"> zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.); základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace); 	průběžně



<ul style="list-style-type: none"> 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; 	<p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> úrazy a náhlé zdravotní příhody; poranění při hromadném zasažení obyvatel; stavy bezprostředně ohrožující život; 	
<ul style="list-style-type: none"> volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; 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; 	<p>2 Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku; odborné názvosloví; 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; pravidla her, závodů a soutěží; rozhodování; zdroje informací; 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady sportovního tréninku; je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; 	<p>Pohybové dovednosti Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.; cvičení jako součást všech tematických celků; 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh; rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem; 	Listopad - únor
<ul style="list-style-type: none"> dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> běhy (100 m, 800m, 1500 m); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí; 	září – říjen duben - květen



<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; 	<ul style="list-style-type: none"> • atletické hry a cvičení; • atletická abeceda; 	
<ul style="list-style-type: none"> • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; • dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání; • dovede se zapojit do organizace soutěží a turnajů a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci; 	Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> • drobné a sportovní hry (volejbal, florbal, fotbal, badminton, softbal, squash); 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> • využívá různé formy turistiky; 	Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> • příprava turistické akce; • orientace v krajině; 	květen - červen
<ul style="list-style-type: none"> • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> • motorické testy; 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; 	Úpoly <ul style="list-style-type: none"> • pády; • základní sebeobrana; 	leden
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil; 	Plavání* <ul style="list-style-type: none"> • adaptace na vodní prostředí; • dva plavecké způsoby; • určená vzdálenost plaveckým způsobem; • dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího; Lyžování* <ul style="list-style-type: none"> • základy sjezdového lyžování; • základy běžeckého lyžování; • chování při pobytu v horském prostředí; Bruslení* <ul style="list-style-type: none"> • základy bruslení (na ledě nebo inline); 	Dle reálných možností
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	3 Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení; • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě; • kontraindikované pohybové aktivity; 	Dle potřeby

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; 	1 Péče o zdraví Zdraví	září



<ul style="list-style-type: none">• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;• zdůvodní význam zdravého životního stylu;• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech;• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;	<ul style="list-style-type: none">• činitelé 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;	
<ul style="list-style-type: none">• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;• 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;	<ul style="list-style-type: none">• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.);• základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace); <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none">• úrazy a náhlé zdravotní příhody;• poranění při hromadném zasažení obyvatel;• stavy bezprostředně ohrožující život;	průběžně
<ul style="list-style-type: none">• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;• 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;	<p>2 Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none">• význam pohybu pro zdraví;• prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti;• technika a taktika;• zásady sportovního tréninku;• odborné názvosloví;• 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;• pravidla her, závodů a soutěží;• rozhodování;• zdroje informací;	průběžně
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje zásady sportovního tréninku;• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">• pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.;	průběžně



<ul style="list-style-type: none">dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;	<ul style="list-style-type: none">cvičení jako součást všech tematických celků;	
<ul style="list-style-type: none">dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;uplatňuje osvojené způsoby relaxace;dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	Gymnastika <ul style="list-style-type: none">gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh;rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem;	Listopad - únor
<ul style="list-style-type: none">dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;uplatňuje osvojené způsoby relaxace;dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	Atletika <ul style="list-style-type: none">běhy (100m, 400m, 3000 m, 12 minutový běh);starty;skoky do výšky a do dálky;hody a vrh koulí;atletické hry a cvičení;atletická abeceda;	září – říjen duben - květen
<ul style="list-style-type: none">využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;	Pohybové hry <ul style="list-style-type: none">drobné a sportovní hry (volejbal, florbal, fotbal, badminton, squash, softbal);	průběžně
<ul style="list-style-type: none">využívá různé formy turistiky;	Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none">příprava turistické akce;orientace v krajině;	květen - červen
<ul style="list-style-type: none">ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none">motorické testy;	průběžně
<ul style="list-style-type: none">dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;	Úpoly <ul style="list-style-type: none">pády;základní sebeobrana;	leden
<ul style="list-style-type: none">dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;	Plavání* <ul style="list-style-type: none">adaptace na vodní prostředí;dva plavecké způsoby;určená vzdálenost plaveckým způsobem;dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího; Lyžování*	Dle reálných možností



<ul style="list-style-type: none">• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil;	<ul style="list-style-type: none">• základy sjezdového lyžování;• základy běžeckého lyžování;• chování při pobytu v horském prostředí; Bruslení* <ul style="list-style-type: none">• základy bruslení (na ledě nebo inline);	
<ul style="list-style-type: none">• 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.	3 Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none">• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení;• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě;• kontraindikované pohybové aktivity;	Dle potřeby

Učební osnova

Informační a komunikační technologie

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle:

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi a komunikovat pomocí internetu.

Pojetí výuky:

- důraz je kladem na názornost výuky, tj. praktická práce s počítačem;
- preferovány budou problémové úlohy a jejich zpracovávání na počítači;
- vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači;
- každý žák bude pracovat na počítači samostatně;
- vyučování probíhá v odborné učebně vybavené počítači.

Strategie výuky:

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, aby bezpečnosti podřídili své chování na učebně;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového vybavení;
- přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii;
- volili takové řešení, které je nejméně náročné, a tudíž má nižší nároky na znečištění životního prostředí při respektování bezpečnosti práce, ekologie a spolehlivosti;
- získali úctu ke kvalitní práci;
- respektovali autorská práva a vážili si duševní práce.



Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Předmět informační a komunikační technologie rozvíjí v souvislosti s výukovými strategiemi:

- dovednosti v hledání informací z různých oblastí pomocí Internetu;
- grafickou představivost (technické kreslení, matematika), estetičnost písemného projevu (český jazyk), komunikaci pomocí internetu (e-mail, chat);
- komunikativní dovednosti a dovednost spolupracovat;
- komunikativnost se svým okolím;
- dovednosti v používání aplikačního softwaru v běžném životě;
- pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Občan v demokratické společnosti (porovnání svých názorů s názory dostupnými na internetu), Člověk a svět práce (mzda, daně), či samotné Informační a komunikační technologie;

Mezipředmětové vazby

Výuka úzce souvisí s dalšími vzdělávacími předměty jako je matematika, ale hlavně s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání.

Způsob hodnocení žáků:

Při hodnocení bude kladen důraz na zvládnutí souhrnných prací zadávaných vždy po ukončení jednotlivých tematických celků. Žáci budou dále hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, přesnosti a věrohodnosti zpracování dokumentu v různých programech, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• používá pro svoji profesi počítač a jeho periferie (obsluhuje je a detekuje chyby);• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;• aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;• má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládnutí různých aplikací;• ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy	<p>Práce s počítačem, HW, operační systém, soubory, adresářová struktura</p> <ul style="list-style-type: none">• historie a vývoj Informační a komunikační technologie• základní schéma počítače• části a díly počítačové sestavy vymezení jejich funkcí a parametrů• princip práce počítače, základní a aplikační programové vybavení• operační systém a jeho prostředí (nabídka Start, spuštění programu)• data, soubor, složka, souborový manažer• okno programu a jeho prvky, manipulace s oknem, přepínání mezi více otevřenými okny• komprimace dat, zálohování• ochrana autorských práv• nápověda, manuál• podstata zpracování digitální informace, analogové a digitální zařízení význam v současných technologických řešeních• digitalizace informace• algoritmizace	8



<p>na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce);</p> <ul style="list-style-type: none"> • seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví, jak se jim bránit (antivirové programy); 	<ul style="list-style-type: none"> • viry, červi, hackeři a ochrana proti nim, spyware a adware, spam, ochrana proti němu 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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, včetně použití filtrování; • orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; • uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; • aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití; • správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele; • rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). 	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní služby internetu • práce s různými prohlížeči • vyhledávání na webu (fulltext, katalog) • ochrana počítače pomocí antivirových, antispamových a podobných aplikací • použití cloudu pro sdílení a zálohu dat • aplikace v cloudu • ochrana autorských práv • emailové služby • cloudové služby 	8
<ul style="list-style-type: none"> • vytvoří, upraví a uloží strukturovaný textový dokument • aplikuje základní typografická a estetická pravidla, formátování, pracuje s odstavci, tabulátory, klávesovými zkratkami • dokáže vložit do textu obrázek nebo jiný grafický objekt • používá odrážky a číslování kapitol • dokáže vytvořit a upravit tabulku • definuje šablonu dokumentu, uloží ji a následně použije k tvorbě nového dokumentu • exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty 	<p>Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> • používaný SW pro práci s textem • základní operace s textem, psaní, editace, přesun, kopírování, vyhledávání a nahrazování • formátování textu, vlastnosti písma, odstavce, styly, odrážky, číslování • typografická pravidla • vkládání a úprava objektů do textu • záhlaví a zápatí 	16

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • umí si přizpůsobit prostředí operačního systému; • rozlišuje základní typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře; • umí „zabalit“ a „rozbalit“ více souborů či složek do jednoho komprimovaného souboru formátu 	<p>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura</p> <ul style="list-style-type: none"> • zopakování a procvičení z 1. ročníku (především práce se soubory a složkami) • hledání souborů a složek; • komprese a dekomprese souborů a složek 	5
<ul style="list-style-type: none"> • umí vytvořit a esteticky zpracovat jednoduchou tabulku; • umí pracovat se záhlavím a zápatím stránky; • umí vyhledat na internetu zadaná data, která následně zpracuje do textové tabulky; 	<p>Textový editor pokračování</p> <ul style="list-style-type: none"> • opakování vlastností písem a stylů, odrážky a číslování, editace textu (kopírování, přesun, vkládání, nahrazování) 	9



<ul style="list-style-type: none"> dovede vytisknout dokument; 	<ul style="list-style-type: none"> vlastnosti stránky, záhlaví a zápatí sloupce a psaní textu ve sloupcích tabulky – vytvoření, grafická úprava, využití předdefinovaných stylů tabulek zpracování zadaných informací do tabulky úprava pro tisk a tisk dokumentů 	
<ul style="list-style-type: none"> ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem; zná způsoby adresace buněk, oblastí, listů a sešitů; vkládá do tabulek data různých typů a upravuje jejich formát; tvoří jednoduché vzorce, používá základní funkce, vyhledávání, filtrování a třídění; graficky prezentuje data z tabulek, tvoří jednoduché grafy, připravuje výstupy pro tisk a tiskne je; vkládá do tabulek objekty jiných aplikací; exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty; 	<p>Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> základní operace s tabulkou, sešitem, listem formáty buněk vkládání a úpravy vzorců v tabulce základní funkce tvorba a úprava grafů import a export dat příprava pro tisk a tisk dokumentu 	14
<ul style="list-style-type: none"> samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, pro jehož tvorbu nalezne informace na internetu; využívá vkládání různých objektů (obrázky, kliparty, grafy, texty ...); provádí úpravu pro tisk, tisk; vybírání a používání vhodné programové i hardwarové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 	<p>Souhrnná práce textový editor, tabulkový procesor a internet</p> <ul style="list-style-type: none"> zpracování životopisu pro budoucího zaměstnavatele zpracování průvodního a motivačního dopisu vyhledání sídla budoucího zaměstnavatele, vyhledání trasy, vytvoření tabulky a vložení vzorců pro zjištění počtu km a spotřeby paliva, vložení grafu vytvoření propagačního plakátu pro svého budoucího zaměstnavatele 	4

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti; vybírání a používání vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 	<p>Práce s grafikou</p> <ul style="list-style-type: none"> rastrová a vektorová grafika, barevné modely, ukládání grafických dat principy komprimace grafických dat, běžné grafické formáty a jejich vlastnosti software pro práci s grafikou vektorový a rastrový grafický editor (např. Gimp, Corel Draw, Adobe Photoshop, Zoner) konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) sdílení a výměna dat, jejich import a export využití grafiky pro danou profesi vytváření vlastní prezentace v powerpointu 	16
<ul style="list-style-type: none"> ovládá práci s databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk); vybírání a používání vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 	<p>Tabulkový procesor, prohloubení</p> <ul style="list-style-type: none"> opakování z 2.r využití excelu ve zvolené profesi excel a databáze, rozdíly, možnosti základy práce třídění, filtrování dat z tabulky 	12



	<ul style="list-style-type: none"> • import a export dat • vytvoření sestavy a vizualizace dat • získání souhrnu z databáze • úprava pro tisk 	
<ul style="list-style-type: none"> • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky; • využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...); • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat; • 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; 	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítačová síť, server, pracovní stanice, • připojení k síti, specifika práce v síti, sdílení dokumentů, prostředků • nutné nastavení v počítači • email, organizace času a plánování, filtrování zpráv • chat, videokonference, telefonie, např. Skype, messenger... • nastavení operačního systému pro síťové aplikace • práce s cloudovými aplikacemi 	4

Učební osnova

Ekonomika

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

Poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní a hospodárné chování s důrazem také na správnou orientaci v etice jednání člověka zejména v dodržování oblasti práva demokratické společnosti. Celkově zvládnout základ způsobu myšlení, které vyžadují tržní hospodářství a situace na trhu práce, a které je nezbytné pro odpovědné rozhodování každého občana – spotřebitele, resp. zaměstnance či podnikatele.

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- učivo je probíráno v dílčích celcích, které mají vždy určitý společný základ;
- obsah kapitol je teoreticky vysvětlen výkladem a doplněn řízenými rozhovory a následně procvičen na případových situacích a příkladech z praxe;
- důležitou součástí probírané látky je širší diskuse s reakcí na názory, otázky a připomínky žáků;
- k výuce jsou využity jako pomůcky vzory různých typů ekonomické a personální dokumentace, resp. tiskopisů;
- součástí výuky ve 3. ročníku je návštěva a beseda budoucích absolventů na úřadu práce;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali základní ekonomické pojmy pro schopnost odborné komunikace při důležitých jednáních a při vyjadřování v úřední korespondenci;



- dokázali současně rozvíjet schopnost vyhledávat a posuzovat informace z různých medií;
- se dokázali zorientovat na pracovním trhu, v hospodářské struktuře státu a našeho regionu;
- pochopili základní podmínky práv a povinností vyplývajících z pracovního poměru, ze soukromého podnikání nebo z nezaměstnanosti z pohledu zákonů a vlastní praxe;
- získávali schopnosti orientace v oblasti financí v základních vazbách na mzdy, platy, daňové výkaznictví, z oblasti práce bank a pojišťoven ap.

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Tento předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života.

Přínos spočívá zejména:

- v získání určité míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. V schopnosti odolávat manipulaci, jednat s lidmi diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti;
- ve vybavení žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při úspěšném s uplatnění na trhu Práce, k budování profesní kariéry a vedení k odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce;
- v schopnosti jednat hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické;
- ve schopnosti rozvíjet aplikační schopnosti a přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v pracovním i osobním životě;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, matematika či základy ekologie. Nepřímo souvisí s odbornými předměty a je součástí otázek u ústních závěrečných zkoušek.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Správné řešení příkladů z probírané problematiky bude prověřováno různými metodami jako jsou připravené nestandardizované kognitivní testy, dále pak písemné i ústní ověřování znalostí především v schopnosti řešit a aplikovat teoretické znalosti na případové situace. Důležité bude i zhodnocení individuální aktivity při diskusích a správného zpracování zadaných úkolů v práci s dokumentací a vyhledávání informací na Internetu, jak ve škole, tak při plnění domácích úkolů.

Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období.

Nabyté znalosti jsou také součástí ústní závěrečné zkoušky.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• zodpoví základní ekonomické pojmy;• dokáže identifikovat potřebu, uvede rozdíly mezi statky a službami;• chápe princip hospodářského procesu a vyjmenuje výrobní faktory;• vysvětlí účelnost a hospodárnost;• jmenuje subjekty pohybující se na trhu a rozlišuje nabídku a poptávku, dokáže uvést konkrétní příklady;	Základy tržní ekonomiky <ul style="list-style-type: none">• potřeby• výrobní faktory• hospodářství a efektivnost• trh	8



<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje základní pojmy;• vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;• dokáže shrnout cíle podnikání;• rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky;• vysvětlí postup při založení živnosti a základní povinnosti podnikatele;• uvede dělení obchodních korporací a dokáže popsat jejich hlavní znaky;	Podnikání <ul style="list-style-type: none">• základní pojmy• podnikatelský záměr• cíle podnikání• právní formy podnikání	8
<ul style="list-style-type: none">• ovládá strukturu majetku, umí ho správně zařadit;• má povědomí o tom, jakým způsobem se majetek eviduje a je seznámen se základními dokumenty;• chápe podstatu postupného opotřebením dlouhodobého majetku a nutného odepisování, zná základní pojmy jako odpis, oprávký a zůstatková cena;	Podnik <ul style="list-style-type: none">• podnik jako základní jednotka národního hospodářství• majetek podniku• zdroje financování	6
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje pojmy náklad a výnos;• rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů, uvede příklad;• dokáže vypočítat hospodářský výsledek;• se zamýšlí, jak lze rozdělit zisk a jak se vypořádá se ztrátou a bere v potaz důsledky takového rozhodnutí;	Náklady a výnosy <ul style="list-style-type: none">• náklady• výnosy• hospodářský výsledek	3
<ul style="list-style-type: none">• ví, v jaké výši ukládá zákon povinnost účastnit se na pojištění FO a PO;• zná instituce, kterým se pojištění odvádí a dokážou popsat, k čemu je určeno i kdo ho odvádí;	Pojišťovnictví <ul style="list-style-type: none">• zákonné pojištění• komerční pojištění	4
<ul style="list-style-type: none">• chápe, k čemu tyto úkony slouží a co mají zajistit;• rozlišuje pojmy věřitel a dlužník;• zná proces insolvence a jeho podmínky;	Exekuce a osobní bankrot	3

3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• ovládá základní pojmy a umí je zargumentovat;• uvede podmínky, za kterých lze sjednat pracovní poměr a zná náležitosti pracovní smlouvy;• jmenuje důvody, při kterých dochází ke změně pracovního poměru a uvede příklad;• zná možnosti ukončení pracovního poměru a rozlišuje zánik pracovního poměru;• charakterizuje povinnosti obou subjektů pracovního vztahu;• definuje, co je škoda, umí ji rozlišit;• popíše formy odpovědnosti zaměstnavatele i zaměstnance;• vysvětlí poslání ÚP ČR a popíše činnosti, kterými se zabývá;• dokáže popsat statut studenta a absolventa ve vztahu k ÚP ČR, jaké má povinnosti;• zná podmínky nároku na Podporu v nezaměstnanosti a možnosti přivýdělku;	Pracovně právní vztahy <ul style="list-style-type: none">• základní pojmy• vznik pracovního poměru• změny pracovního poměru• ukončení a zánik pracovního poměru• bezpečnost práce a odpovědnost za škody• úřad práce ČR• trh práce	24



<ul style="list-style-type: none">dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a prezentovat své znalosti a dovednosti;		
<ul style="list-style-type: none">dokáže rozlišit druhy mezd a uvede, pro které profese jsou typické a z čeho vycházejí;vyjmenuje, z jakých položek se mzda skládá a sdělí vhodné příklady;umí z hrubé mzdy vyčíslit odvody zdravotního, sociálního pojištění a zálohu na daň z příjmů;zvládá vypočítat čistou mzdu dle zadání;	Mzdová agenda <ul style="list-style-type: none">druhy mezdsložky mzdyvýpočet čisté mzdy	18
<ul style="list-style-type: none">chápe funkce daní a jejich význam pro stát;vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství;orientuje se v základních pojmech;definuje jednotlivé druhy daní a umí je zařadit do daňové struktury;vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmů FO;	Daňová soustava <ul style="list-style-type: none">funkce daňové soustavyzákladní pojmystruktura daňové soustavydaňová evidence	12
<ul style="list-style-type: none">popíše zásadu průkaznosti;jmenuje požadavky na účetní doklad a jeho náležitosti;zná principy práce s účetním dokladem; kontrola, účtování, úschova a skartace;vyhotoví základní druhy účetních/daňových dokladů;	Účetní dokumentace <ul style="list-style-type: none">podstata a význam účetních dokladůoběh účetních dokladů a postup zpracování	4
<ul style="list-style-type: none">uvede výhody a nevýhody bezhotovostního platebního styku;vysvětlí základní pojmy a uvede hlavní rozdíly a znaky;chápe inflaci a její důsledky;vyhledá pomocí IT aktuální informace dle zadání;umí definovat služby, které banky poskytují;charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;	Platební styk <ul style="list-style-type: none">bezhotovostní platební stykzákladní pojmybankovní službyhotovostní platební stykúvěrové produkty	6

Učební osnova

Společenská výchova

Obor vzdělání: **65-51-H/01 Kuchař - číšník**
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**
Celkový počet hodin: **32**
Platnost: **od 1. 9. 2018**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je aplikovat zásady společenského chování na podmínky v gastronomickém provozu. Současně pracovat na sebepoznání, sebehodnocení a postupně vytvářeném profesionálním postoji, komunikaci s hosty, utváření pocitu jejich uspokojení.

Pojetí výuky:



Učivo tvoří témata z obecné psychologie, zabývající se osobností člověka a její socializace. Společenská výchova kultivuje osobnost žáka, žák je informován mimo jiné o pravidlech společenského chování, o tom, jak se pohybovat ve společnosti a především, jak jednat se zákazníkem.

Strategie výuky

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, řízeným pohovorem, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací.

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata, jsou vedeni ke snaze vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování;
- žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví;
- žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem;
- žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s některými všeobecnými předměty, zejména s českým a anglickým jazykem, ale taky s odborným výcvikem a se stolničením.

Průřezová témata

- žáci jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích;
- hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní (Občan v demokratické společnosti);

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• uvede definici osobnosti;• vysvětlí proces utváření osobnosti;• aplikuje znalosti o utváření osobnosti v modelových situacích;• vyjádří vlastními slovy základní postoje vlastnosti;• vysvětlí vliv charakterových vlastností pro praktický život aplikuje znalosti o postojích v osobním životě i praxi;	Aplikovaná psychologie <ul style="list-style-type: none">• osobnost člověka• definice, utváření osobnosti• vztahové a postoje vlastnosti,• charakter, postoje• dynamické vlastnosti osobnosti• temperament a jeho význam• typologie osobnosti	12



<ul style="list-style-type: none">• definuje temperament;• objasní vliv temperamentových vlastností na osobnost;• aplikuje získané vědomosti v praxi;• vyjmenuje typologie osobnosti;• charakterizuje vlastnosti důležité pro výkon povolání v logistických a finančních službách;• definuje inteligenci;• určí základní druhy motivace;• vymezí primární a sekundární potřeby;• určí základní stresory;• vyjmenuje náročné životní situace;• popíše základní poruchy zaměřenosti;• navrhne obranné mechanismy proti poruchám zaměřenosti;	<ul style="list-style-type: none">• typy zákazníků a psychologické základy jednání• výkonové vlastnosti osobnosti• vlohy, schopnosti, nadání, talent• inteligence• motivační a volní procesy - charakteristika, motivace, potřeby, zájmy• Frustrace, stres, deprivace• Náhradní formy uspokojování potřeb	
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie;• uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery;• v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití;• řeší různé interpersonální situace včetně;• konfliktních a zátěžových;	Společenská výchova <ul style="list-style-type: none">• společenské chování a profesní vystupování• představování, zdravení, oslovování, vcházení a vyházení z a do budovy• mobilní etiketa• dress code• pracovní společenské události• nehody ve společnosti• multikulturní soužití	12
<ul style="list-style-type: none">• jazykově správně komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery;• ovládá odbornou cizojazyčnou terminologii běžně užívanou ve službách cestovního ruchu, odhadne význam neznámých výrazů z kontextu sdělení;• zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových), vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace;• volí vhodné zdroje a odpovídající techniku, vyhledává požadované informace;• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace;• vysvětlí podstatu komunikace cestovního ruchu prostřednictvím sociálních médií;• provede psychologický rozbor chování klienta a na jeho základě volí vhodný způsob komunikace;	Profesní komunikace <ul style="list-style-type: none">• sociální komunikace a její struktura• pojetí interakce a komunikace• druhy komunikace – verbální a neverbální komunikace• účinky komunikace• využití techniky v komunikaci	8

Učební osnova

Zařízení provozoven

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:



Obecní cíle:

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování. Žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, zařízení, a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a fungování skladu ve veřejném stravování.

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- žáci na praktických příkladech procvičují, ověřují a aplikují získané vědomosti upevňují si potřebné postupy při řešení problematiky;
- součástí výuky jsou exkurze;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- znali základní vybavení gastronomických provozoven;
- se orientovali v bezpečnostních předpisech ve vztahu k používaným zařízením, strojům a technologiím;
- naučili bezpečně obsluhovat a využívat zařízení na opracování a zpracování surovin, na uchovávání surovin a další druhy potravinářských zařízení a strojů;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie, fyzika a chemie. a s odbornými předměty. Mezipředmětové vazby těchto předmětů jsou především dány jejich všeobecnou funkcí, která je nejen všeobecně vzdělávací, ale také průpravná pro odbornou složku vzdělávání. Všechny tyto předměty rozvíjí a prohlubují pochopení a využití kvantitativních a prostorových vztahů reálného světa, vytváří kvantitativní a geometrickou gramotnost žáků

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
---------------------	-------	-----



Žák: <ul style="list-style-type: none">• poznává a rozlišuje obvyklá vybavení a zařízení střediska z hlediska jeho funkce - ovládá organizaci práce ve výrobním středisku• zná základní požadavky na vybavení gastronomických provozoven	Výrobní, odbytové a ubytovací středisko <ul style="list-style-type: none">• charakteristika výrobního střediska• základní vybavení• zařízení na mechanické zpracování potravin• zařízení na tepelné zpracování pokrmů a nápojů• zařízení umýváren• zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů• chladicí a mrazicí zařízení• odbytová střediska• ubytovací střediska	27
<ul style="list-style-type: none">• využívá a kontroluje zařízení skladů potravin• eviduje pohyb zásob• zná požadavky na ošetřování a skladování potravin	Skladové hospodářství <ul style="list-style-type: none">• skladování surovin• uskladňování surovin,• záruční doba• skladová evidence	5

Učební osnova

Potraviny a výživa

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **160**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

V předmětu se žáci seznámí s potravinami s jejich jakostí, ošetřováním a správným skladováním, jejich složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Dále jsou seznámeni s významem nápojů, jejich rozdělením, charakteristikou jednotlivých druhů. Osvojují si zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- žáci na praktických příkladech procvičují, ověřují a aplikují získané vědomosti upevňují si potřebné postupy při řešení problematiky;
- součástí výuky jsou exkurze;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli charakterizovat a popsat význam různých druhů potravin a nápojů, jejich složení;
- dokázali vyhodnotit energetickou a biologickou hodnotu jednotlivých druhů potravin a nápojů;
- znali způsoby skladování a ošetřování jednotlivých potravin či nápojů;

Učivo je rozděleno na:

- 1. a 2. ročník - potraviny, pochutiny a nápoje



- 3. ročník - fyziologie trávicího ústrojí, výživa a její směry

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- orientovat se v odborné terminologii;
- efektivně pracovat s informacemi;
- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia;
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji vědomostí a dovedností;
- vědomě pečovat o své fyzické i duševní zdraví;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je chemie, informační a komunikační technologie, a s odbornými předměty kuchařská technologie a stolničení.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje platné právní předpisy v potravinářském průmyslu; 	Platné předpisy v potravinářském průmyslu <ul style="list-style-type: none"> • Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb • související vyhlášky 	1
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje; • uvede jejich původ, příklady, rozdělení; • vysvětlí jejich význam; 	Poživatiny <ul style="list-style-type: none"> • potraviny • pochutiny • nápoje 	3
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje bílkoviny, tuky, sacharidy, uvede jejich rozdělení, složení, původ, vysvětlí jejich význam; • charakterizuje vitamíny, minerální látky, uvede jejich rozdělení, zdroje, vysvětlí jejich význam; • objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej; 	Živiny <ul style="list-style-type: none"> • základní živiny: bílkoviny, tuky, sacharidy • ochranné živiny: vitamíny, minerální látky • voda 	12
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin; • pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin; 	Výživová hodnota potravin <ul style="list-style-type: none"> • energetická hodnota potravin • biologická hodnota potravin 	2
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin; • uvede zásady skladování potravin a předcházení nežádoucím změnám v probíhajícím skladování; 	Jakost a skladování potravin <ul style="list-style-type: none"> • hodnocení jakosti potravin • zařízení na skladování potravin 	3



<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování ovoce;• vysvětlí označení ovoce a údaje na etiketách;	Ovoce <ul style="list-style-type: none">• ovoce mírného pásma• ovoce tropického a subtropického pásma• výrobky z ovoce a jejich podávání.• konzervace ovoce	8
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování zeleniny;• vysvětlí označení zeleniny a údaje na etiketách;	Zelenina <ul style="list-style-type: none">• kořenová zelenina• košťálová zelenina• listová zelenina• cibulová zelenina• plodová zelenina• lusková zelenina• lahůdková zelenina• výrobky ze zeleniny	8
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování brambor a údaje na etiketách;	Brambory <ul style="list-style-type: none">• druhy brambor (značení)• skladování brambor	2
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje obiloviny a výrobky z obilovin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• správný způsob skladování a ošetřování obilovin a výrobků z obilovin;	Obiloviny a výrobky z obilovin <ul style="list-style-type: none">• obiloviny - význam• obilné zrna• mouka• složení obilovin• těstoviny• pečivo	6
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje luštěniny z hlediska druhů, významu ve výživě a použití luštěnin, jejich skladování;	Luštěniny <ul style="list-style-type: none">• význam luštěnin• složení• druhy a jejich použití• skladování	3
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování hub;	Houby <ul style="list-style-type: none">• jedlé houby• nejedlé houby• jedovaté houby• výrobky z hub	2
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování sladidel;	Sladidla <ul style="list-style-type: none">• přírodní sladidla• cukr• med• náhradní sladidla	4
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje a rozlišuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;• vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování pochutin;	Pochutiny <ul style="list-style-type: none">• koření• káva• čaj• kakao• ostatní pochutiny	10

2. ročník – 64 hodin



Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">charakterizuje a rozlišuje tuky z hlediska technologického využití a významu ve výživě;vysvětlí způsob skladování a ošetřování tuků;	Tuky <ul style="list-style-type: none">rostlinné tukyživočišné tukyupravené tuky	7
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje a rozlišuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;vysvětlí výrobu mléka a mléčných výrobků;správný způsob skladování, podávání a ošetřování mléka a mléčných výrobků;	Mléko a mléčné výrobky <ul style="list-style-type: none">mlékosmetanamáslotvarohsýry a ostatní mléčné výrobky	14
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje a rozlišuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování vajec;vysvětlí označení vajec na etiketách;	Vejce <ul style="list-style-type: none">slepičí vejcesložení vajecvýrobky z vajecostatní druhy vajec.	4
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje a rozlišuje maso a masné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování masa a masných výrobků;vysvětlí označení masa a masných výrobků a údaje na etiketách;	Maso a masné výrobky <ul style="list-style-type: none">masojatečné masomasné výrobkydrůbežzvěřinarybymaso bezobratlých živočichů	32
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje a rozlišuje jednotlivé druhy nápojů;uvede jejich využití a podávání podle různých hledisek;	Nápoje <ul style="list-style-type: none">rozdělení nápojůnealkoholické nápoje	7

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">uvede jejich výrobu a využití podle různých hledisek;vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů;	Alkoholické nápoje <ul style="list-style-type: none">pivovínolihoviny	10
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí princip příjmu, přeměny a výdeje látek a energií v organismu;popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy;objasní princip trávení a vstřebávání živin a odstraňování nestrávených a nestravitelných zbytků;popíše stavbu a funkci ostatních soustav metabolismu;popíše stavbu a funkci řídicích soustav;	Fyziologie výživy <ul style="list-style-type: none">výživa a metabolismusstavba a funkce trávicí soustavytrávení živinostatní soustavy metabolismu a jeho řízení	10
<ul style="list-style-type: none">objasní podstatu racionální výživy a zásady správné výživy;vysvětlí výživová doporučení;popíše výživovou pyramidu;objasní výživový semafor;	Fyziologie výživy <ul style="list-style-type: none">zásady racionální výživyvýživová doporučenívýživová pyramidavýživový semafor	4



<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě;• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií;• uvede příklady nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu;• objasní úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet;• charakterizuje biopotraviny;• vysvětlí principy ekologického zemědělství;	Druhy výživy <ul style="list-style-type: none">• diferencovaná výživa• směry ve výživě• dietní stravování• biopotraviny	8
--	---	----------

Učební osnova

Stolníčení

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-H/01 Kuchař - číšník
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	160
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s technikou odbytu, aby ji spolehlivě ovládali, společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Seznámí se s technikou složité obsluhy. Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka. Žáci vykonávají obchodně – provozní aktivity, sjednávají obyt výrobků a služeb, provádějí vyúčtování, kalkulují ceny výrobků a služeb, orientují se v zabezpečení provozu akce, prezentují provozovnu, nabízejí služby a výrobky, využívají prostředky podpory prodeje. Společensky vystupují a profesionálně jednají ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

Pojetí výuky:

Jednotlivá témata se věnují zásadám práce při přípravě míšených nápojů a pravidlům složité obsluhy, podávání speciálních pokrmů v systému složité obsluhy. Žáci se naučí používat speciální inventář pro podávání těchto pokrmů.

V dalších hodinách se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, systém obsluhy. Mezi společensko zábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary. Jídelní a nápojové lístky jsou sestavovány na základě poznatků o jednotlivých provozovnách.

Žáci připravují slavnostní tabuli nejen po praktické stránce, ale sestavují protokol slavnostní akce a provádí závěrečné vyúčtování na základě získaných poznatků. Při výuce je kladen důraz na schopnost vést spolupracovníky při zajišťování těchto akcí, plánování postupů činnosti pracovníků odbytového střediska. Žáci se seznámí s jednotlivými pracovními činnostmi v ubytovacím střediscích i s gastronomickými službami v dopravních prostředcích.

V závěru výuky se učivo zaměřuje na management hotelu a další hotelové služby.

Strategie výuky



Při výuce se využívá výklad, besedy, písemná cvičení, exkurze, názorné ukázky flambování, názorná stavba tabulí, video a dataprojektor. Dle možností je během roku zařazena beseda s pracovníkem z oboru. Žáci se podílí se na prezentačních akcích školy – banket při tanečních kurzech, soutěže. K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny speciální kurzy - kurzy vyřezávání zeleniny a ovoce, barmanský kurz, sommeliérský kurz

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- žáci se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používají odborný slovník (komunikativní);
- žáci se dále vzdělávají a pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností (personální a sociální);
- učí se přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učít se spolupracovat v kolektivu (personální a sociální);

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty – nauka o výživě, vybavení provozoven a odborný výcvik.

Průřezová témata

- žáci jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích;
- hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní (Občan v demokratické společnosti);

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zná historii vývoje pohostinství; • zná práva a povinnosti; • zná předpisy hygieny a bezpečnosti práce; • zná základy první pomoci při nehodách na úseku obsluhy; 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručná historie pohostinství, povinnosti pracovníků v pohostinství, ochrana spotřebitele. • základní pojmy a předpisy. • hygiena osobní a pracovního prostředí. • bezpečnost práce obsluhujícího • nehody a jejich řešení, platné normy • BOZP a hygieny 	2
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení; • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; 	<p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam, úkoly odbytu • členění odbytových středisek • vybavení a zařízení na úseku obsluhy • řešení nepříjemných situací (stížnost, reklamacie) 	4
<ul style="list-style-type: none"> • zná rozdělení a druhy inventáře, jejich použití a údržbu; • rozlišuje malý a velký stolní inventář; 	<p>Rozdělení inventáře</p> <ul style="list-style-type: none"> • malý stolní inventář 	4



	<ul style="list-style-type: none"> • textilní, porcelánový inventář • kovový inventář • pomocný inventář • zařízení na úseku obsluhy 	
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje způsoby sanitace inventáře; • zná skladovací podmínky inventáře; • vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob; 	Skladování, údržba a evidence inventáře <ul style="list-style-type: none"> • pomůcky obsluhujících a pracovní oblečení 	3
<ul style="list-style-type: none"> • zná techniku podávání pokrmů a nápojů, přípravu provozovny před otevřením a způsoby placení za služby; • respektuje společenská pravidla; 	Základní pravidla a technika obsluhy <ul style="list-style-type: none"> • příprava pracoviště před zahájením provozu • přejímka a evidence pokrmů a způsobů placení • zásady a technika obsluhy • základní společenská a profesní pravidla 	6
<ul style="list-style-type: none"> • umí naplánovat údržbu a úklid provozu, během i po otevírací době, umí vypočítat tržby; • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku; 	Údržba pracoviště během provozu <ul style="list-style-type: none"> • Práce po skončení provozu • Vyúčtování tržeb • Zásady výživy 	5
<ul style="list-style-type: none"> • umí sestavovat jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, sestavovat základní menu; 	Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none"> • zásady pro sestavování nápojových a jídelních lístků • sestavování menu 	8

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zná rozdělení složité obsluhy, použití inventáře a přípravu pracovních pomůcek k této obsluze, umí sestavit jídelní a nápojový lístek a menu; 	Složité obsluha <ul style="list-style-type: none"> • Příprava pracoviště • Sestava jídelního a nápojového lístku, menu 	13
<ul style="list-style-type: none"> • umí sestavit menu a podle něj podávat pokrmy; • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti; 	Sestava jídelního a nápojového lístku, menu <ul style="list-style-type: none"> • gastronomická pravidla • menu, jídelní a nápojové lístky • Hlavní způsoby pro sestavování složitých menu 	13
<ul style="list-style-type: none"> • zná charakteristiku menu s ohledem na zvyklosti strážníků, zná vybavení sklepů pro skladování piva a vína a ostatních nápojů; • zná sestavení menu pro různé příležitosti; 	Sled chodů a kombinace nápojů ve složitém menu <ul style="list-style-type: none"> • příklady menu s ohledem na požadavky strážníka • druhy menu • náležitosti menu 	10
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí postup a způsoby sanitace pivního zařízení; • zná techniku čepování a servisu piva; • zná skladování piva, vína a ostatních nápojů; 	Strojní pivní zařízení a jeho údržba <ul style="list-style-type: none"> • narážení, ošetřování a čepování piva • pivní a vinný sklep • skladování ostatních nápojů 	6



<ul style="list-style-type: none">• umí sestavit jídelní lístky podle dalších kritérií;	Zásady sestavování jídelních lístků <ul style="list-style-type: none">• druhy, náležitosti• zásady sestavování nápojových lístků,	10
<ul style="list-style-type: none">• umí podávat hostům různé chody podle pravidel stolování;• gastronomických pravidel a pravidel společenského chování;• umí založit inventář na podávání jednotlivých chodů;	Příprava pracoviště <ul style="list-style-type: none">• náležitosti, příprava pracoviště a podávání snídaní.• přesnídávek a svačin• podávání obědů.• podávání večeří.• podávání studených a teplých nápojů	4
<ul style="list-style-type: none">• zná různé systémy a způsoby obsluhy, použití daného inventáře;	Systém obvodový a vídeňský systém vrchního číšníka <ul style="list-style-type: none">• Table d' hôte a bufetová forma• systémy obsluhy, způsoby obsluhy• restaurační a kavárenský způsob obsluhy• slavnostní způsob obsluhy• slavnostní hostiny a společenská setkání	8

3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• zná zásady obsluhy v letadlech, na lodích či vlaku, ovládá obsluhu na hotelovém pokoji, přípravné práce a přípravu inventáře na patrech hotelu;• umí podat nabídku hotelového lístku;• zná obsluhu v jednotlivých dopravních prostředcích;	Zásady práce v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích a obsluha v hotelové hale a open baru <ul style="list-style-type: none">• Room service• Vybavení office a zásady práce• Zařízení a obsluha v dopravních prostředcích• Obsluha v hotelové hale a open baru	6
<ul style="list-style-type: none">• ovládá techniku míchání nápojů, zná potřebný inventář a suroviny k přípravě drinků;• umí různé techniky míchání nápojů, free style, umí připravit nápoj dle požadavků hosta;• vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů;	Význam smíšených nápojů <ul style="list-style-type: none">• Vybavení baru• Druhy barového inventáře• Suroviny používané k přípravě míšených nápojů• technologické postupy přípravy nápojů	6
<ul style="list-style-type: none">• navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;	Odbyt <ul style="list-style-type: none">• formy prodeje, způsoby nabídky• podpora prodeje• propagace, reklama	12
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje druhy slavnostních hostin;• umí zajistit hostinu dle požadavků objednavatele;• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;• uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem;• vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt;• použije vhodné nástroje na podporu prodeje;	Význam a druhy hostin <ul style="list-style-type: none">• objednávka hostiny• příprava a organizační zajištění• organizační zajištění akcí• slavnostní hostiny a společenská setkání• vyúčtování a práce po skončení hostiny	16



<ul style="list-style-type: none">• umí sestavit slavnostní tabuli dle požadavků objednavatele;	Příprava místnosti a slavnostní tabule <ul style="list-style-type: none">• Úprava slavnostní tabule• zakládání inventáře	12
<ul style="list-style-type: none">• umí určit vhodný typ obsluhy podle požadavků na slavnostní tabuli. Umí vyúčtovat celou akci;	Základní pravidla obsluhy <ul style="list-style-type: none">• zásady a technika obsluhy• systémy obsluhy, způsoby obsluhy	6
<ul style="list-style-type: none">• umí se rozhodovat v činnostech, dodržuje zásady chování a jednání při složitých společenských akcích;	Organizace práce v odbytových střediscích <ul style="list-style-type: none">• organizace gastronomických akcí• diplomatický protokol• řídicí činnost na jednotlivých úsecích	6

Učební osnova

Speciální technologie

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **64**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

V předmětu se žáci seznámí se speciálními způsoby úpravy potravin. Žákům jsou poskytnuté poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin, formou minutkových úprav, či studené kuchyně, tedy časově méně náročnou formou. Dále se předmět zaměřuje na technologické přípravy moučníků.

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcích;
- daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům;
- jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy);
- probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci;
- pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů;
- samostatně pracovali a rozhodovali se, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování;
- získali poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování různých druhů mas minutkovou úpravou;
- získali poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování různých potravin v rámci studené kuchyně;
- získali poznatky a vědomosti o přípravě různých druhů moučníků;



- dbali na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů;
- dodržování hygienické, ekologické a bezpečnostní pravidla a předpisy, které souvisí se zpracováním surovin;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- orientovat se v odborné terminologii;
- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia;
- vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru;
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení;
- jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;
- vědomě pečovat o své fyzické i duševní zdraví;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou kuchařská technologie, potraviny a výživa, stolničení, či odborný výcvik, ale taky se všeobecnými předměty jako je chemie, informační a komunikační technologie, a základy ekologie.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy přípravy tradičních vložek do polévek; • zná technologické postupy přípravy příloh; 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy, přípravy vložky a zavářky do polévek • Technologické postupy přípravy příloh 	8
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy – minutkové úpravy pokrmů z jatečných mas – hovězí; • umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu; • umí vybrat vhodnou část masa na přípravu minetek; • umí dohotovovat a expedovat; 	<p>Minutková úprava – příprava pokrmů z jatečných mas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hovězí maso • Technologické postupy – přípravy opékáním 	8
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy – minutkové úpravy pokrmů z jatečných mas – vepřové; • umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu; • umí vybrat vhodnou část masa na přípravu minetek; • umí dohotovovat a expedovat; 	<p>Minutková úprava – příprava pokrmů z jatečných mas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vepřové maso • Technologické postupy – přípravy opékáním, smažením 	8
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy – minutkové úpravy pokrmů z ryb; 	<p>Minutková úprava – příprava pokrmů z ryb</p>	8



<ul style="list-style-type: none">• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;• umí dohotovovat a expedovat;	<ul style="list-style-type: none">• Technologické postupy – přípravy opékáním, smažením	
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy – minutkové úpravy pokrmů z drůbeže;• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;• umí vybrat vhodnou část masa na přípravu minetek;• umí dohotovovat a expedovat;	Minutková úprava – příprava pokrmů z drůbeže <ul style="list-style-type: none">• Technologické postupy – přípravy opékáním, smažením	8
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy – minutkové úpravy pokrmů z jatečných mas – hovězí;• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;• umí vybrat vhodnou část masa na přípravu minetek;• umí dohotovovat a expedovat;	Minutková úprava – příprava pokrmů z mletého masa <ul style="list-style-type: none">• Technologické postupy – přípravy opékáním, smažením	8
<ul style="list-style-type: none">• zná možnosti a využití studené kuchyně;• ovládá jednotlivé technologické postupy;• je schopen spočítat kalkulaci jednotlivého pokrmu;• dokáže vysvětlit podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;	Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů – studená kuchyně <ul style="list-style-type: none">• Druhy výrobků• Studené předkrmy, teplé předkrmy• Zážitková gastronomie• Nové trendy v gastronomii• Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů studené kuchyně	8
<ul style="list-style-type: none">• připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů;• zná základní druhy těst a jejich tepelnou úpravu;	Technologické postupy přípravy moučníků <ul style="list-style-type: none">• Charakteristika, rozdělení• Moučníky z různých druhů těst• Krémy, polevy	8

Učební osnova

Kuchařská technologie

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **160**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

V předmětu se žáci seznámí se speciálními způsoby úpravy potravin. Žákům jsou poskytnuté poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin, formou minutkových úprav, či studené kuchyně, tedy časově méně náročnou formou. Dále se předmět zaměřuje na technologické přípravy moučníků.

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá v klasické školní třídě;
- velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcích;



- daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům;
- jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy);
- probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci;
- pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů;
- samostatně pracovali a rozhodovali se, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování;
- získali poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování různých druhů mas minutkovou úpravou;
- získali poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování různých potravin v rámci studené kuchyně;
- získali poznatky a vědomosti o přípravě různých druhů moučnicků;
- dbali na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů;
- dodržování hygienické, ekologické a bezpečnostní pravidla a předpisy, které souvisí se zpracováním surovin;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- orientovat se v odborné terminologii;
- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia;
- vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru;
- využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení;
- jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;
- vědomě pečovat o své fyzické i duševní zdraví;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty jako jsou kuchařská technologie, potraviny a výživa, stolničení, či odborný výcvik, ale taky se všeobecnými předměty jako je chemie, informační a komunikační technologie, a základy ekologie.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák:	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	8



<ul style="list-style-type: none"> • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární prevence, zná rizika, příčiny úrazů; • při práci se stroji je schopen postupovat v souladu s předpisy a pracovními postupy; • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování – regenerace; • charakterizuje alimentární nákazy; 	<ul style="list-style-type: none"> • Pracovníprávní problematika BOZP • Bezpečnost výrobních zařízení • Práce se stroji • Hygienické předpisy v gastronomii • Kritické body HACCP • Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany • Skladování potravin • Alimentární nákazy • Osobní hygiena, pracovní oblečení 	
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; • zná organizaci práce ve výrobním středisku; • zná požadavky na ošetřování a skladování potravin; • je schopen využívat a kontrolovat zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob; • pracuje s normami, recepturami, odbornou literaturou ale i s hygienickými předpisy, s pracovními postupy; 	<p>Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení na jednotlivé úseky • Základní vybavení výrobního střediska • Druhy skladů • Základní povinnosti kuchaře • Seznámení a práce s odbornou literaturou • Kuchařské názvosloví • Receptury, normování pokrmů • Pracovní pomůcky a inventář • Příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení provozu 	12
<ul style="list-style-type: none"> • aplikuje znalostí o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů; • rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin; • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít; • zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – polévek, jejich rozdělení, charakteristiku; • zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy, jejich charakteristiku, rozdělení; 	<p>Základy technologie přípravy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Předběžná příprava potravin rostlinného původu • Předběžná příprava potravin živočišného původu • Základní tepelné úpravy pokrmů při zpracování potravin – vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání, zapékání, gratinování, grilování, úprava v konvektomatu • Příprava základů pro výrobu polévek a omáček • Polévky – charakteristika, rozdělení, význam, zavářky, vložky do polévek • Přílohy – charakteristika, rozdělení: z brambor, z mouky, těstovin, z rýže, zeleniny, saláty 	12

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů; • zná technologické postupy přípravy omáček, zvládá jejich rozdělení a charakteristiku; 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p><u>Bezmasé pokrmy</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • význam, • rozdělení, • dávkování (z brambor, těstovin, luštěnin, rýže, krup, zeleniny, sýrů, vajec...) <p><u>Omáčky</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika, 	14



	<ul style="list-style-type: none">• rozdělení základních omáček,• omáčky k vařenému masu,• základní bílé a hnědé omáčky,• studené omáčky	
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí);• zná rozdělení jednotlivých druhů mas, jejich charakteristiku;• umí dohotovovat a expedovat pokrmy;• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou;	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas</p> <ul style="list-style-type: none">• Příprava a předběžná úprava potravin hovězí maso• Technologické postupy přípravy• charakteristika, rozdělení, předběžná příprava• tepelná úprava pokrmů – vařením, dušením, pečením• typické suroviny a pokrmy z hovězího masa• příprava hovězích vnitřností telecí maso• Technologické postupy přípravy• charakteristika, rozdělení, předběžná příprava• tepelná úprava pokrmů – vařením, dušením, pečením, zaděláváním, smažením• typické suroviny a pokrmy z telecího masa• příprava telecích vnitřností vepřové maso• Technologické postupy přípravy• charakteristika, rozdělení, předběžná příprava• tepelná úprava pokrmů – vařením, dušením, pečením, zaděláváním, smažením• typické suroviny a pokrmy z vepřového masa• příprava vepřových vnitřností skopové, jehněčí a kůzlečí maso• Technologické postupy přípravy• charakteristika, rozdělení, předběžná příprava• tepelná úprava pokrmů – vařením, dušením, pečením, zaděláváním, smažením• typické suroviny a pokrmy ze skopového, jehněčího, či kozlího masa• příprava vnitřností králíčí maso• Technologické postupy přípravy• charakteristika, rozdělení, předběžná příprava• tepelná úprava pokrmů – vařením, dušením, pečením, zaděláváním, smažením• typické suroviny a pokrmy z králíčího masa• příprava králíčích vnitřností	26
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z ryb, koryšů a měkkýšů;• zná rozdělení ryb a jejich charakteristiku;• umí dohotovovat a expedovat pokrmy z ryb;• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, koryšů a měkkýšů</p> <ul style="list-style-type: none">• předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb – charakteristika, rozdělení	8



	<ul style="list-style-type: none">• technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů• tepelné úpravy pokrmů – vaření, dušení, pečení, smažení• typické suroviny a pokrmy• příprava vnitřností z ryb• úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků	
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže;• zná rozdělení drůbeže a jejich charakteristiku;• umí dohotovovat a expedovat pokrmy z drůbeže;• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;• umí připravit různé druhy nádivek;	Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže <ul style="list-style-type: none">• Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů, hrabavá a vodní drůbež• rozdělení, předběžná příprava, vykostování, porcování• tepelné úpravy pokrmů – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení• typické suroviny a pokrmy• příprava vnitřností z drůbeže• příprava nádivek	6
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny;• zná rozdělení zvěřiny a jejich charakteristiku;• umí dohotovovat a expedovat pokrmy ze zvěřiny;• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;	Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny <ul style="list-style-type: none">• Předběžná příprava zvěřiny,• Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny• Charakteristika, rozdělení• Tepelné úpravy pokrmů – vaření, dušení, pečení, zadělávání, - smažení	3
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa;• umí dohotovovat a expedovat pokrmy z mletého masa;• umí zvolit správnou tepelnou úpravu pokrmu;	Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa <u>mleté maso</u> <ul style="list-style-type: none">• Charakteristika a příprava mletých mas• Tepelná úprava pokrmů z mletého masa – vaření, dušení, pečení, smažení• Směsi mletých mas (salmi, salpikon, - krokety)• Typické suroviny a pokrmy,• Technologické postupy	3
<ul style="list-style-type: none">• zná možnosti a využití studené kuchyně• ovládá jednotlivé technologické postupy• je schopen spočítat kalkulaci jednotlivého pokrmu• dokáže vysvětlit podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	Technologické postupy přípravy pokrmů - studená kuchyně <ul style="list-style-type: none">• Charakteristika a možnost využití• Druhy výrobků• Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení• Kalkulace pokrmů• Studené předkrmy, teplé předkrmy• Zážitková gastronomie• Nové trendy v gastronomii• Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	4



3. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů;zná základní druhy těst a jejich tepelnou úpravu;	Technologické postupy přípravy moučníků <ul style="list-style-type: none">Charakteristika, rozděleníMoučníky z litých těstMoučníky z bramborového těstaMoučníky z kynutého těsta, náplněMoučníky z listového těstaMoučníky z plundrového těsta, lineckéhoMoučníky z odpalovaného těstaMoučníky z piškotového těstaKrémy, polevy, zmrzliny, ovocné saláty	22
<ul style="list-style-type: none">zná technologii přípravy dietních pokrmů;charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet;	Technologické postupy přípravy dietních pokrmů <ul style="list-style-type: none">Zásady dietního stravování, rozdělení dietSestavování jídelníčků pro jednotlivé diety	10
<ul style="list-style-type: none">orientuje se v kuchyních cizích zemí;charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny, způsob zpracování a podávání pokrmů;dokáže sestavit nabídku pokrmů tradic a náboženských zvyklostí;určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy;	Pokrmy národních kuchyní <ul style="list-style-type: none">Stravovací zvyklosti cizích národůPokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly-francouzské, slovenské, ruské, italské německé, maďarské kuchyněČeská kuchyně, národní a regionální speciality, krajové specialityPříprava pokrmů ve zvláštních podmínkáchPráce s konvencemi (polotovary) a jejich využitíAlergeny v potravinách	24
<ul style="list-style-type: none">pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou;	Práce s odbornou literaturou <ul style="list-style-type: none">Prohlubování a upevňování znalostí z 1. a 2. ročníkuOdborná práce na PC	8

Učební osnova

Marketing

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

Cílem předmětu poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti marketingu a managementu, které jsou mimo jiné i rozšířením znalostí z oboru. Žáci mají zvládnout základ způsobu myšlení, které vyžaduje tržní hospodářství a situace na trhu práce. Úkolem je zvýšit žákům možnost jejich pracovního uplatnění



Pojetí výuky:

- učivo je probíráno v dílčích celcích, které mají vždy společný základ, obsah kapitol je teoreticky vysvětlen výkladem a doplněn řízenými rozhovory a následně procvičen na případových situacích a příkladech z praxe;
- žákům je vždy vysvětlen význam probíraného učiva a to, jakým by pro ně mohl být přínosem;
- k výuce jsou využívány různé manažerské podklady a podklady z oblasti personalistiky;
- žákům je průběžně doporučována doplňková literatura;
- průběžně jsou do výuky zařazovány aktuality z oboru;
- žáci vedou základní poznámky v sešitech, zejména základní definice;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali základní pojmy z oblasti marketingu;
- se zorientovali na pracovním trhu, v hospodářské struktuře státu a našeho regionu a seznámit je s alternativami a možnostmi dalšího uplatnění;
- zvýšili své komunikační schopnosti a byli schopni vytvářet vlastní prezentace;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- vede žáky k aktivnímu přístupu ke svému životu, nabádat je k tomu, že hlavní je umět znalosti využít;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- tento odborný předmět přináší novou oblast pro rozšíření znalostí žáků, kteří jsou v této tematice často vystavováni konfrontaci teorie s praxí, zejména pak po příchodu absolventů do pracovního života;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je ekonomika a informační a komunikační technologie a částečně i s odbornými předměty.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

3. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">• vysvětlí význam marketingu, zejména v podmínkách nasyceného trhu;• dokáže identifikovat konkurenci, reagovat na její strategii;• popíše chování zákazníka v závislosti na konkrétní situaci;• umí jmenovat základní motivy, které chování zákazníka ovlivňují;	Podstata marketingu <ul style="list-style-type: none">• Pojem Marketing / Prodej• Charakteristika spotřebitele	4



<ul style="list-style-type: none">• umí vysvětlit jednotlivé složky výrobku a popíše 4 životní fáze;• posuzuje volbu ceny v souvislosti s cílem firmy;• ovládá techniky tvorby cen a systémy slev;• dokáže zvolit vhodnou formu propagace, hodnotí a vybírá správný corporate design, tvoří image firmy;• orientuje se v pojmech: Etika reklamy, Podpora prodeje, Public relation, Produkt placement;• uvede výhody přímých a nepřímých cest prodeje;	Nástroje marketingu – marketingový mix <ul style="list-style-type: none">• Produkt• Cena• Propagace• Distribuce	16
<ul style="list-style-type: none">• pomocí IT si všímá konkrétních technik, dokáže mezi nimi rozlišovat;• chápe význam kreativity, nápadu i principy šíření;• pozná dezinformaci a dokáže jednoznačně rozlišit informaci od názoru;• umí pomocí IT vyhledat konkrétní příklady;• vnímá a hodnotí marketingová sdělení na sociálních sítích;• vysvětlí pojmy: Timing, Viral, Buzz, Cookies a chápe jejich cíle;	Moderní marketingové techniky <ul style="list-style-type: none">• Šířená marketingová sdělení• Digitální komunikační techniky	12

Učební osnova

Administrativa

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **32**

Platnost: **od 1. 9. 2022**

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

Na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti – výukový program pro psaní všemi deseti prsty). Seznámit žáky se základy obchodní korespondence. Vybavit žáky všestrannými vědomostmi o vyhotovení písemností, které se týkají obchodních operací. Získané dovednosti používat při vyhotovení různých písemností vypracovávat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost a pracovat s normou ČSN 01 6910 pro vypracování písemností.

Charakteristika učiva

Do učiva jsou zařazeny a psaní obchodních dopisů za použití moderních metod zpracování textů.

Pojetí výuky:

- učivo je vyučováno na počítačích s využitím programů (základy psaní desetiprstovou metodou, hospodářská korespondence);
- velký důraz je kladen na samostatné a spolehlivé ovládnutí počítače, na procvičování písmen na všech jeho radách desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání znakem;
- na začátku každé vyučovací hodiny je prováděno cvičení na zopakování předcházející látky, formou psaní na rychlost a přesnost;
- Pro procvičování jednotlivých písmen využívají žáci program Psaní všemi deseti prsty a učebnici Techniky administrativy

Strategie výuky:



Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- ovládali klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou;
- byli seznámeni s náležitostmi obchodních písemností podle ČSN 01 6910;
- zvýšili své komunikační schopnosti a byli schopni vytvářet písemnosti používané při organizaci a řízení podniku, písemnosti související s vyřizováním personálních záležitostí i doklady používané v platebním styku;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- žák se vyjadřuje přiměřeně k účelu jednání, zvládá komunikaci v projevech mluvených i psaných. Zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty, pracovní i jiné písemnosti.;
- žák pracuje s osobním počítačem při výuce psaní desetiprstovou hmatovou metodou a při zpracování hospodářských písemností;
- žák využívá programů počítače pro výuku a hodnocení své práce, umí vyhledávat informace z internetu pro potřeby výuky;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí zejména s všeobecně vzdělávacími předměty jako je ekonomika a informační a komunikační technologie, ale částečně i s odbornými předměty jako jsou potraviny a výživa, zařízení provozoven, či marketing.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Učitel sleduje a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky.

Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Výsledná klasifikace na vysvědčení není aritmetickým průměrem známek za klasifikační období. Přihlíží se i k práci žáka při vyučovacích hodinách a při domácí přípravě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1.ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Píše desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem v přiměřené přesnosti a rychlosti; • využívá získané poznatky při psaní PC, PS; 	<p>Nácvik desetiprstové hmatové metody</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seznámení s obsluhou osobních počítačů a pokyny pro desetihmatovou metodu • Bezpečnost při psaní • Nácvik psaní na střední řadě d, f, j, k, a, ů, s, l, • Nácvik psaní na horní, spodní řadě r, u, i, mezerník, p, q • Nácvik psaní na stření, horní, dolní řadě g, h, e, o, w, z, t, ú, m, shift levý, ., v, shift pravý, y, -, c, n, b, x, • Caps Lock, • Nácvik psaní na číselné řadě í, č, á, ř, é, š, ě, ý, ž, ů, ' , • Nácvik psaní na spodní řadě, horní číselné řadě, střední řadě ?, , ; , ! , ,, , (, / , • Nácvik psaní číslovek na numerické klávesnici PC 5, 4, 6, +, 8, 2, -, Enter, 1, 7, 0, /, 9, 3, *, , , 	<p>27</p>



	<ul style="list-style-type: none">Nácvik psaní číslic na číselné řadě a střední řadě 5, 8, +, 1, =, 2, %, §, 3, 0, 4, 9, 6, 7, °	
<ul style="list-style-type: none">ovládá funkce a využívá získané poznatky při psaní;	Funkce <ul style="list-style-type: none">Nastavení okrajů, zpětná klávesa, opravy, středění zarovnávání okrajů, regulace řádků, typy písma	1
<ul style="list-style-type: none">dokáže graficky upravit text podle ČSN 01 6910;	Číslice, psaní do sloupců, znaménka, značky <ul style="list-style-type: none">Použití tabulátoru, číselné, časové, údaje, hodnotové kalkulace, početní úkon, chemické značky	2
<ul style="list-style-type: none">graficky upraví písemnosti zaměřené na obor a souvislé texty;	Zvýraznění textu, zvláštní úprava textu <ul style="list-style-type: none">Písemnosti zaměřené na obor, souvislé texty	1
<ul style="list-style-type: none">píše desetiřstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem;	Shrnutí obsluhy písemné klávesnice <ul style="list-style-type: none">Souvislé všeobecné a odborné texty, cizojazyčné texty	1

Učební osnova

Odborný výcvik

Obor vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Celkový počet hodin: **1440**

Platnost:

od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecní cíle:

Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při přípravě pokrmů a nápojů a jejich servírování. Naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu. Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky.

Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbal na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb.

Pojetí výuky:

- odborný výcvik bude realizován ve školní jídelně, společenské místnosti školy, výcvikové kuchyni, nebo v gastronomických střediscích všech forem vlastnictví;
- základem výuky je praktický výcvik žáků pod vedením instruktorů;



- systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání.
- žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu;
- žáci se zúčastňují na různých prezentačních akcích školy – rauty, bankety, podílí se na školních projektech;

Strategie výuky:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali technologické postupy, dodržovali předpisy a zásady BoZP v gastronomické provozovně;
- respektovali ekologické normy a šetření energií při své práci;
- zohledňovali požadavky klienta či zákazníka;
- vážili si kvalitní práce jiných lidí;
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce;

Přínos předmětu k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

- rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
- cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci;
- pracovat a jednat zodpovědně, naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které je obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, klade se důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty jako je informační a komunikační technologie a chemie. Velice úzce souvisí se všemi odbornými předměty.

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení výsledků žáků ve Školním řádu školy.

Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně a včas odevzdává. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou kapesného (hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin). Je přihlíženo k přístupu jednotlivých žáků k plnění úkolů a ke snaze se samostatně zapojovat a pomáhat spolužákům v jejich činnosti

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 480 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základní hygienické předpisy • Bezpečnost, ochrana zdraví • Právní předpisy, požární ochrana • Povinnosti kuchaře – pomůcky • Bezpečnost výrobních zařízení 	6



<ul style="list-style-type: none">• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;		
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;• vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace;• charakterizuje alimentární nákazy;	Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none">• Hygienické předpisy v gastronomii• Kritické body HACCP• Alimentární nákazy• Osobní hygiena, pracovní oblečení	6
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;• popíše organizaci práce ve výrobním středisku;	Výrobní středisko <ul style="list-style-type: none">• Příprava výrobního střediska,• Základní technologické kuchařské dovednosti, krájení,• Rozdělení na jednotlivé úseky• Základní vybavení výrobního střediska - druhy skladů• Příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení provozu• Pracovní pomůcky a inventář• Receptury, normování pokrmů	54
<ul style="list-style-type: none">• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin;• zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů;	Základy technologie přípravy pokrmů <ul style="list-style-type: none">• Předběžná úprava potravin – vážení,• škrabání, čištění, omývání,• Rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování• Základní tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání, zapékání, úprava v konvektomatu	78
<ul style="list-style-type: none">• pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;	Základní technologické úpravy polévek <ul style="list-style-type: none">• Příprava bílých a hnědých polévek• jednotlivé druhy vývarů,• suroviny na přípravu polévek,• dochucování, zjemňování	60
<ul style="list-style-type: none">• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti;	Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none">• Sestavování jídelních a nápojových lístků• využití v praxi	24
<ul style="list-style-type: none">• zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin;• dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy;	Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům <ul style="list-style-type: none">• Příprava jednotlivých druhů příloh• z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin• Bezmasá jídla – z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin	120
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;• vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob;• vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;	Odbytová střediska <ul style="list-style-type: none">• význam, úkoly odbytu• členění odbytových středisek• vybavení a zařízení na úseku obsluhy• řešení nepříjemných situací (stížnost, reklamace)	30



<ul style="list-style-type: none">rozlišuje malý a velký stolní inventář;zná rozdělení a druhy inventáře, jejich použití a údržbu;	Rozdělení inventáře <ul style="list-style-type: none">Vybavení a zařízení na úseku obsluhyMalý stolní inventářTextilní, porcelánový, pomocný inventář	30
<ul style="list-style-type: none">připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek a po ukončení provede úklid;	Základní pravidla obsluhy <ul style="list-style-type: none">Příprava pracoviště před zahájením provozuzásady a technika obsluhyzákladní společenská a profesní pravidlasystemy obsluhy, způsoby obsluhypřejímka a evidence pokrmů, způsoby placení	30
<ul style="list-style-type: none">umí naplánovat údržbu a úklid provozu, během i po skončení provozu;vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém provozu;	Údržba pracoviště během provozu <ul style="list-style-type: none">Práce po skončení provozuVyúčtování tržeb	12
<ul style="list-style-type: none">dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol;	Opakování a upevňování probraného učiva	30

2. ročník – 480 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii;jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany;při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi – HACCP;uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none">bezpečnost práce a hygienické předpisybezpečnost výrobních zařízeníseznámení s učivem II. ročníkuseznámení s pravidly HACCP	6
<ul style="list-style-type: none">uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace;charakterizuje alimentární nákazy;	Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none">hygienické předpisy v gastronomiikritické body HACCPalimentární nákazy	6
<ul style="list-style-type: none">navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy;volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny;	Sestava jídelního a nápojového lístku <ul style="list-style-type: none">formy prodeje, způsoby nabídkyproduktpodpora prodejegastronomická pravidlasestavování menu, jídelních a nápojových lístkůdruhy menu, náležitosti menu	30
<ul style="list-style-type: none">zná požadavky na ošetřování a skladování potravin;	Masa jatečných zvířat <ul style="list-style-type: none">Hovězí maso – opracování, úprava,	90



<ul style="list-style-type: none">• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin;• dohotovuje a expeduje pokrmy;• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb;• použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy;	<ul style="list-style-type: none">• dávkování, porcování, úprava základů,• tepelná úprava• Telecí maso – opracování, úprava,• tepelná příprava• Vepřové maso – rozdělení, použití• Dávkování, porcování, tepelná úprava• Uzené maso• Příprava vnitřností	
<ul style="list-style-type: none">• Umí podávat hostům různé chody podle pravidel stolování;• Gastronomických pravidel a pravidel společenského chování;• Umí založit inventář na podávání jednotlivých chodů;	Příprava pracoviště <ul style="list-style-type: none">• Příprava pracoviště před podáváním snídaní, přesnídávek a svačin,• Obědů a večeří• Podávání teplých a studených nápoj	30
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje způsoby a systémy obsluhy;• sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy;• ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy;• respektuje společenská pravidla;• rozlišuje druhy slavnostních hostin;• vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů;	Základní pravidla obsluhy <ul style="list-style-type: none">• Základní pravidla při složité obsluze, inventář na složitý oběd• Technika obsluhy - snídaně, inventář• slavnostní hostiny a společenská setkání• Recepce, rauty, bankety• Podávání polévek, ryb, sýrů, moučnicků, ovoce• a kávy při složité obsluze	42
<ul style="list-style-type: none">• pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje;• prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů;	Strojní pivní zařízení a jeho údržba <ul style="list-style-type: none">• Skladování a ošetřování nápojů, jejich Podávání,• obsluha a údržba pivního zařízení• technologické postupy přípravy nápojů	30
<ul style="list-style-type: none">• ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat;• umí vhodně použít tyto druhy masa;• volí vhodné tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení a smažení;• dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování;	Maso ostatních jatečných zvířat <ul style="list-style-type: none">• Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso• tepelné úpravy jednotlivých druhů vaření, dušení, pečení, smažení• rozdělení, použití, porcování• použití vnitřností• Mletá masa – tepelné úprav, příprava a kořenění	90
<ul style="list-style-type: none">• zná technologické postupy přípravy základních omáček;• umí je připravit - ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně;• vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;• určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy;• charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů;• pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;	Základy technologie přípravy pokrmů <ul style="list-style-type: none">• příprava a předběžná úprava potravin• tepelné úpravy pokrmů• kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů• pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly• Příprava jednotlivých druhů omáček• základní bílé a hnědé omáčky• omáčky k vařenému hovězímu masu	36



<ul style="list-style-type: none">prohlubuje a rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů masa, především ryb, drůbeže a zvěřiny;ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností;	Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny <ul style="list-style-type: none">Využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřinypoužití jejich vnitřností v teplé kuchyni	30
<ul style="list-style-type: none">zná různé systémy a způsoby obsluhy, použití daného inventáře;	Systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none">Systémy obsluhy, způsoby obsluhyRestaurační a kavárenskýSlavnostní způsob obsluhySlavnostní hostiny	30
<ul style="list-style-type: none">zná možnosti a využití studené kuchyně;ovládá jednotlivé technologické postupy;je schopen spočítat kalkulaci pokrmu;dokáže vysvětlit jednotlivé kulinářské techniky a postupy přípravy pokrmů;	Technologické postupy přípravy pokrmů – studená kuchyně <ul style="list-style-type: none">Charakteristika a možnost využitíDruhy výrobkůCateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízeníKalkulace pokrmůStudené a teplé předkrmyZážitková gastronomieNové trendy v gastronomiiKulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	30
<ul style="list-style-type: none">samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas;	Opakování a upevňování probraného učiva	30

3. ročník – 480 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod
Žák: <ul style="list-style-type: none">dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii;jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany;při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi – HACCP;uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none">bezpečnost práce a hygienické předpisybezpečnost výrobních zařízeníseznámení s učivem II. ročníkuseznámení s pravidly HACCP	6
<ul style="list-style-type: none">ovládá techniku přípravy jídel na objednávku – na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů;dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhů;volí správné druhy příloh a obloh;je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám;volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů;vhodně zařazuje minutky z vnitřností na jídelní lístek;	Příprava jídel na objednávku <ul style="list-style-type: none">Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřnostíPříprava jídel na objednávkuÚpravy minulek na anglický způsobGrilování na roštu a rožni	90



<ul style="list-style-type: none">• ovládá zásady obsluhy na hotelovém pokoji;• zná obsluhy v letadle, na lodích či vlaku;	Zásady práce v ubytovacích zařízení a dopravních prostředcích, obsluha v hotelové hale a open baru <ul style="list-style-type: none">• Room service• Zařízení a obsluha v dopravních prostředcích• Obsluha v hotelové hale a open baru	24
<ul style="list-style-type: none">• zná moderní inventář vybavení baru;• zná jednotlivé suroviny k přípravě různých míchaných nápojů;• namíchá několik míchaných nápojů běžně míchaných v hotelových restauracích, barech;	Míchané nápoje <ul style="list-style-type: none">• Vybavení baru,• druhy barového inventáře• suroviny k přípravě míchaných nápojů	24
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje druhy slavnostních hostin;• přijímá, eviduje objednávky hostů;• zná způsoby vyúčtování s hostem;	Vyšší forma složitě obsluhy <ul style="list-style-type: none">• Slavnostní hostiny – druhy,• příjem objednávky, menu, rozpočet, příprava, obsluhy, vyúčtování• zakládání inventáře• úprava slavnostní tabule• zásady a technika obsluhy	66
<ul style="list-style-type: none">• připravuje speciality studené kuchyně, předkrmy a pokrmy;• naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení;• věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování;	Studená kuchyně <ul style="list-style-type: none">• Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně• výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty,• majonéza a její použití, chlebíčky, chuťovky a speciality studené kuchyně	48
<ul style="list-style-type: none">• připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti;	Teplé předkrmy <ul style="list-style-type: none">• Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů, druhy, rozdělení, úpravy	48
<ul style="list-style-type: none">• navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;• uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem;• vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt;• použije vhodné nástroje na podporu prodeje;	Odbyt <ul style="list-style-type: none">• formy prodeje, způsoby nabídky• produkt• podpora prodeje• organizační zajištění akcí• propagace – reklama, konkurence• estetika provozovny• online komunikace se zákazníkem• sezonní nabídky• práce s lokálními surovinami• zásady aktivního prodeje	30
<ul style="list-style-type: none">• připravuje různé druhy těst na různé;• druhy moučníků a moučných pokrmů;• snižuje energetickou hodnotu moučníků;	Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů <ul style="list-style-type: none">• Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek	54
<ul style="list-style-type: none">• zná technologii přípravy dietních pokrmů;• využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období;	Dietní pokrmy <ul style="list-style-type: none">• Příprava dietních pokrmů• Diferencovaná strava• Progresivní příprava jídel• Zásady racionální výživy	30



<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů;• je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců;	Zahraníční kuchyně <ul style="list-style-type: none">• pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly	30
<ul style="list-style-type: none">• dokáže sestavit žádanku na suroviny;• orientuje se v evidenci zásob za použití výpočetní techniky;• ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů;	Administrativní práce <ul style="list-style-type: none">• Práce ve výrobním středisku,• manipulace s potravinami,• evidence, příjem a výdej potravin• Účetní stavy	30



