



**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

**KUCHAR – ČÍŠNÍK PRO POHOSTINSTVÍ**

**ZPRACOVÁNO PODLE RVP 65-51-H/01 KUCHAŘ – ČÍŠNÍK**

## OBSAH

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....	4
PROFIL ABSOLVENTA .....	5
Popis uplatnění absolventa v praxi.....	5
Popis očekávaných výsledků vzdělávání .....	5
Dosažený stupeň vzdělání .....	6
Způsob ukončení vzdělání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace.....	6
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
Podmínky pro přijetí.....	7
Zdravotní způsobilost.....	7
Ukončení vzdělávání .....	7
Organizace výuky.....	7
Pojetí vzdělávacího programu .....	8
Metody a formy výuky .....	8
Hodnocení žáků.....	9
Rozvíjení klíčových kompetencí .....	9
Způsoby začlenění průřezových témat .....	11
Přehled uplatnění průřezových témat .....	12
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami .....	12
Vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.....	14
Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence .....	15
Spolupráce se sociálními partnery.....	15
Organizační zabezpečení vzdělávání.....	16
Personální zabezpečení vzdělávání .....	16
Materiální zabezpečení vzdělávání .....	16
UČEBNÍ PLÁN.....	17
TRANSFORMACE RVP DO ŠVP.....	19
UČEBNÍ OSNOVY .....	20
Učební osnova předmětu ČESKÝ JAZYK .....	21
Učební osnova předmětu ANGLICKÝ JAZYK .....	26
Učební osnova předmětu NĚMECKÝ JAZYK .....	35
Učební osnova předmětu OBCĀNSKÁ NAUKA .....	40
Učební osnova předmětu FYZIKA .....	45
Učební osnova předmětu CHEMIE.....	48
Učební osnova předmětu EKOLOGIE.....	52
Učební osnova předmětu MATEMATIKA.....	55

Učební osnova předmětu LITERATURA A UMĚNÍ.....	59
Učební osnova předmětu ZDRAVOTNÍ VÝCHOVA.....	67
Učební osnova předmětu TĚLESNÁ VÝCHOVA .....	70
Učební osnova předmětu INFORMATIKA .....	74
Učební osnova předmětu EKONOMIKA .....	79
Učební osnova předmětu POTRAVINY A VÝŽIVA.....	83
Učební osnova předmětu TECHNOLOGIE.....	88
Učební osnova předmětu STOLNIČENÍ .....	95
Učební osnova předmětu UBYTOVACÍ PROVOZ .....	103
Učební osnova předmětu KOMUNIKACE.....	107
Učební osnova předmětu ODBORNÝ VÝCVIK.....	111

## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Střední odborná škola Litovel, Komenského 677
<b>Adresa:</b>	Komenského 677, 784 01 Litovel
<b>Zřizovatel:</b>	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	65-51-H/01 Kuchař – číšník
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Kuchař – číšník pro pohostinství
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma studia:</b>	3 roky, denní studium
<b>Jméno ředitele:</b>	Mgr. Pavel Skácel
<b>Kontakty</b>	tel. 585 341 547, 585 342 594, fax. 585 341 547 e-mail: <a href="mailto:sekretariat@soslitovel.cz">sekretariat@soslitovel.cz</a> <a href="http://www.soslitovel.cz">www.soslitovel.cz</a>
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2017

## PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

### Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent je připraven pro výkon povolání kuchař nebo číšník v pozici zaměstnance v malých, středně velkých i velkých provozech. Po zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost v pohostinství.

Uplatní se v technologii přípravy pokrmů a nápojů, bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků, realizovat jejich odbyt a provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat gastronomické akce a vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů, případně jiného středního vzdělání ukončeného maturitní zkouškou.

### Popis očekávaných výsledků vzdělávání

V oblasti výkonu profese je absolvent připraven:

- Rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost potravin a nápojů
- Sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy, diet, případně alternativních způsobů stravování
- Dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky
- Přípravovat běžné pokrmy české i zahraniční kuchyně
- Správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- Volit vhodnou formu obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti
- Kultivovaně komunikovat s hosty v mateřštině a dvou cizích jazycích
- Používat vhodný inventář i technologická zařízení
- Vést operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků s využitím prostředků IKT
- Kalkulovat ceny výrobků a služeb a využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti zhotovovaných pokrmů, tzn.
  - hodnotit kvalitu surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem
  - sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost pokrmů
  - znát systém péče o zdraví
  - využívat, v případě potřeby, teoretické i praktické znalosti o poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu

Absolvent byl veden tak, aby:

- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- měl představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- se adaptoval na měnící se životní i pracovní podmínky a podle svých možností je aktivně ovlivňoval
- se vyjadřoval přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval

Další výsledky vzdělávání:

- čte s porozuměním texty verbální i ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy)
- dovede se vyjadřovat v mateřském i cizích jazycích přiměřeně situaci
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti
- má základní vědomosti z oblasti právního vědomí
- na základě ekonomických dovedností se orientuje na trhu práce, v podnikatelských činnostech a v pracovně-právních vztazích
- má základní numerické znalosti
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a umí poskytnout první pomoc
- dovede identifikovat běžné životní problémy a hledat způsoby jejich řešení

Specifické výsledky vzdělávání:

- orientuje se v potřebných informacích a pracuje s nimi uvážlivě
- je schopen používat prostředky IKT ke komunikaci i k práci s informacemi v osobním i pracovním životě
- má aktivní přístup k životu, včetně života občanského
- jedná a komunikuje slušně a odpovědně, s patřičnou mírou tolerance a empatie
- respektuje lidská práva a váží si lidského života
- chrání životní prostředí a podílí se na jeho zlepšování
- jedná hospodárně v pracovním a osobním životě, váží si lidské práce
- pociťuje odpovědnost za své zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonalení své tělesné zdatnosti

**Dosažený stupeň vzdělání**

Střední vzdělání s výučním listem

**Způsob ukončení vzdělání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace**

- vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou
- dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

# CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

## Podmínky pro přijetí

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro příslušný školní rok

## Zdravotní způsobilost

Uchazeč nesmí trpět prognosticky závažnými onemocněními pohybového systému, zvláště pak páteře, trupu a končetin, chronickými nemocemi kůže a nekompenzovanými formami epilepsie. K posouzení zdravotního stavu je kompetentní pouze příslušný ošetřující lékař.

## Ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy. Škola využívá Jednotného zadání závěrečných zkoušek. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů, z ústní zkoušky z odborných předmětů a světa práce – základních poznatků z občanské nauky a ekonomiky – a z praktické zkoušky. Praktická zkouška z odborného výcviku trvá dva dny a obsahuje samostatnou odbornou práci a její obhajobu v českém a cizím jazyce, přípravu slavnostní tabule na vylosované téma, přípravu pokrmů včetně normování, obsluhu zákazníka včetně účtování.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

## Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium a probíhá v dvoutýdenních cyklech. Jeden týden absolvují žáci teoretickou výuku, druhý týden odborný výcvik. Škola zajišťuje teoretické i praktické vzdělávání.

Teoretická výuka probíhá v učebnách a odborných učebnách (počítačová učebna, cvičná kuchyně, učebna stolničení). Je doplněna odbornými exkurzemi z oblastí potravin a výživy a moderních technologií, návštěvou tematicky zaměřených výstav a podílem na organizaci společenských akcí školy i města.

V průběhu druhého ročníku zařazuje škola týdenní kurz „Příprava míchaných nápojů“. Tento kurz je ukončen testem a praktickou zkouškou, úspěšní absolventi získají mezinárodní certifikát.

Odborný výcvik probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Smlouvy o výuce jsou uzavírány na jeden školní rok. Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firem. Kontrolou instruktorů jsou pověřeni učitelé odborného výcviku a zástupce ředitele pro odborný výcvik.

Závěrečných zkoušek se zúčastňují zástupci firem, pověřeni hospodářskou komorou.

## Pojetí vzdělávacího programu

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník vydaného MŠMT dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007 – 23.

Učební obor je široce koncipován tak, aby absolvent byl připraven zvládnout jednak technologii výroby pokrmů, jednak způsoby obsluhy hostů.

V regionu působí převážně menší až střední podniky, proto je obsah učiva přizpůsoben především jim. Obor klade velké nároky na manuální zručnost, na tvořivé a logické myšlení a estetické vnímání. To se odráží v náplni odborného výcviku i v náplních odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů a je v souladu s požadavky sociálních partnerů. Při sestavování obsahu vzdělávání je respektována snaha vybavit absolventa takovými dovednostmi, znalostmi a postojí, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Důraz je kladen na spojení teorie s praxí, na větší univerzálnost pojetí výuky, na flexibilitu a kreativitu žáků, učitelů i vzdělávacích strategií.

## Metody a formy výuky

Volí je vyučující s ohledem na charakter předmětu, na konkrétní situaci v pedagogickém procesu, na vlastní zkušenosti a na možnosti školy. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků, přičemž se opírá hlavně o zájem o zvolený obor. Aplikační příklady jsou rovněž vybírány s ohledem na zvolený obor.

Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Z metodických přístupů se nejčastěji uplatňují: výklad s návazností na předchozí znalosti, řízený rozhovor, řešení úkolů, týmová práce a práce s počítačem. Vlastní práce žáků se realizuje formou diskuze, písemné a ústní prezentace, referátů, praktických cvičení, soutěží a projektů.

Součástí teoretické výuky je i uplatňování názornosti, přispívající k lepšímu pochopení učiva. K tomu účelu slouží vzorky, audio, video, CD a DVD nahrávky, situační metody, projekty, exkurze a výstavy. Velký důraz je kladen na mezipředmětové vztahy.

V prvním ročníku se žák seznamuje s profesí kuchaře a číšníka a zdokonaluje získané poznatky. Na konci 1. ročníku se profiluje do jednoho ze zmíněných oborů. Následně v průběhu druhého a třetího ročníku prohlubuje vědomosti a dovednosti zvoleného oboru. Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky získá výuční list s označením Kuchař - číšník se zaměřením na obsluhu nebo Kuchař - číšník se zaměřením na kuchaře.

Odborný výcvik vede k využití a aplikaci teoretických poznatků v praxi, k rozšíření odborných znalostí a k získávání a zdokonalování odborných dovedností. Žák získává jistotu při provádění praktických činností, stává se odpovědným za kvalitu své práce a za vlastní podíl na práci kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické citění a upevňování pracovních návyků. Vlastní práce žáků se realizuje formou nácviku činností



v modelových i reálných situacích, účastí ve speciálních kurzech – barmanský, vyřezávání zeleniny – a podílem na přípravě a realizaci rautů, plesů, sateb a jiných společenských akcí.

V rámci školy pracuje „Barmanský klub“, který sdružuje zájemce o míchané nápoje, připravuje žáky na národní i mezinárodní soutěže a rozvíjí dovednosti získané v kurzu „Přípravy míchaných nápojů“.

## Hodnocení žáků

Základem pro hodnocení prospěchu a chování je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení, sebezposuzování a kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení, bodový systém)
- individuální přístup k žákům
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení
- výsledky v soutěžích odborných dovedností

### Hodnocení teoretického vyučování

Provádí se ústní i písemnou formou. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování, případně grafická úprava. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty a aktivita žáků při vyučování.

### Hodnocení odborného výcviku

Provádí se formou bodového systému obdobného tomu, který se používá při odborných soutěžích a závěrečných zkouškách. Hodnotí se individuálně kvalita jednotlivých pracovních úkonů.

## Rozvíjení klíčových kompetencí

V průběhu studia je žák veden tak, aby:

1. se naučil ovládat různé techniky učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky k učení, znal možnosti dalšího vzdělávání, zejména ve vlastním oboru a povolání
2. dokázal určit jádro problému, navrhnout varianty řešení, volit prostředky a způsoby, jak naplnit jednotlivé fáze řešení a spolupracovat s ostatními
3. se dokázal vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a to v mateřském i cizích jazycích
4. posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadl důsledky svého chování a jednání v různých situacích, dokázal předcházet osobním i pracovním konfliktům a začlenit se do kolektivu
5. dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých, uznával tradice a hodnoty svého národa, jakož i kulturní specifika jiných, jednal odpovědně, samostatně a iniciativně v zájmu svém i společnosti
6. dokázal optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce, rozhodnout se pro pozici zaměstnance eventuelně pro soukromé podnikání
7. nacházel vztahy mezi jevy a předměty, aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích a uměl provést reálný odhad výsledku
8. pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT

9. ovládal techniku výroby pokrmů i techniku odbytu výrobků a služeb, včetně všech doprovodných aktivit, dbal přitom na hygienu a bezpečnost při práci a snažil se o co nejvyšší kvalitu

## Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Předmět	Klíčové kompetence								
	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi	Odborné kompetence
Český jazyk	•		•	•	•	•		•	
Anglický jazyk	•		•	•	•	•		•	
Německý jazyk	•		•	•	•	•		•	
Občanská nauka		•	•	•	•	•		•	
Fyzika	•	•	•	•			•	•	
Chemie	•	•	•	•			•	•	
Ekologie		•	•	•	•			•	
Matematika	•	•	•				•	•	
Literatura a umění	•	•	•	•	•			•	
Zdravotní výchova		•		•	•			•	
Tělesná výchova			•	•	•				
Informatika	•	•	•	•	•	•	•	•	
Ekonomika	•	•	•	•	•	•		•	•
Potraviny a výživa		•	•	•		•		•	•
Technologie	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Stolničení	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ubytovací provoz		•	•	•	•	•		•	•
Komunikace	•		•	•		•		•	•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•	•

**Způsoby začlenění průřezových témat**

Průřezová témata jsou do výuky zařazena tak, aby si žák uvědomil vzájemnou souvislost a použitelnost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků s vazbou na konkrétní učivo.

Téma občan v demokratické společnosti rozvíjí občanskou gramotnost, hodnotovou orientaci a sebevědomí žáka. Učí umění kompromisu, vztahu k materiálním i duchovním hodnotám a schopnosti odolávat myšlenkovým manipulacím. Klade důraz na vzájemné vztahy, úctu a empatii.

Téma člověk a životní prostředí vytváří etické, estetické a citové vztahy k prostředí a ke zdraví, učí úctě k životu ve všech formách. Mapuje vztahy mezi prostředím a lidskými aktivitami na lokální, regionální a globální úrovni.

Téma člověk a svět práce formuje znalosti a kompetence potřebné k optimálnímu využití osobnostních a odborných předpokladů pro výkon profese a kariérový postup. Formuje

zodpovědnost za vlastní život, nutnost celoživotního vzdělávání jako reakci na změněné podmínky v profesi i v životě.

Téma informační a komunikační technologie připravuje žáky na život v „informační společnosti“, tj. takové, ve které se využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací. Upozorňuje na vývoj a využití IKT v pracovních, občanských i soukromých aktivitách.

### Přehled uplatnění průřezových témat

- kontinuální uplatnění
- parciální uplatnění

Předmět	Průřezové téma			
	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Informační a komunikační technologie
Český jazyk	○		○	○
Anglický jazyk	○		○	○
Německý jazyk	○		○	○
Občanská nauka	●	●	●	○
Fyzika	○	○		○
Chemie	○	●	○	○
Ekologie	○	●		○
Matematika	○			○
Literatura a umění	○		○	○
Zdravotní výchova	○	○	○	○
Tělesná výchova	○	○	○	
Informatika	○		○	●
Ekonomika	●	○	●	○
Potraviny a výživa	○	○	○	○
Technologie	○	○	○	○
Stolníčení	○	○	○	○
Ubytovací provoz	○	○	○	○
Komunikace	○		○	○
Odborný výcvik	○	○	○	○

### Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tento žák má právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

#### a) Pojetí vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Pedagog tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných

opatření. Pravidla pro použití podpůrných opatření školou a školským zařízením stanovuje vyhláška č. 27/2016 Sb.

Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením ŠPZ.

## **b) Systém péče o žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními ve škole**

### **Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP) a individuálního vzdělávacího plánu (IVP) žáka se SVP:**

PLPP sestavuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem nebo učitelem konkrétního vyučovacího předmětu. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory výchovného poradce s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje dle potřeby schůzky se zák. zástupci, pedagogy, vedením školy i žákem samotným.

Při tvorbě IVP bude využíváno metodické podpory školního poradenského pracoviště, případně školského poradenského zařízení. Výchovný poradce je pověřen spoluprací se školskými poradenskými zařízeními.

Práce na sestavní IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP řediteli školy a zaznamená je do školní matriky.

Žáci s přiznanými podpůrnými opatřeními jsou integrováni do běžných tříd, výuka však probíhá diferencovaně s individuálním přístupem podle jejich schopností, nadání a zájmů. Za zajištění vzdělávání těchto žáků odpovídá výchovná poradkyně, speciální pedagog, třídní učitelé a vyučující jednotlivých předmětů, kterých se bezprostředně týká zabezpečení této výuky.

## **c) Podmínky vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními**

Jako podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami je ve škole využíváno podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory zejména:

### **1. v oblasti metod výuky**

- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků, individuální přístup
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu
- respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů

### **2. v oblasti organizace výuky**

- - střídání forem a činností během výuky
- - využívání skupinové výuky
- - metodická podpora a konzultace pro zákonné zástupce žáků

Chceme umožnit všem žákům kvalitní výuku, při které si každý najde svoji cestu za vzděláním. Všichni učitelé jsou kompetentní pomoci žákům rozvíjet jejich vnitřní potenciál a

podporovat jejich sociální integraci, včetně studijního a pracovního uplatnění. Jsme připraveni i na pomoc žákům přicházejícím z jiné školy, z jiného ŠVP.

### **Vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných**

Nadaným žákem se rozumí jedinec, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Za mimořádně nadaného žáka se v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností.

#### **a) Pojetí péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole**

Škola je povinna využít pro podporu nadání a mimořádného nadání podpůrných opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků v rozsahu prvního až čtvrtého stupně podpory. Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků je třeba věnovat pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

#### **b) Systém péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole**

**Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP) nadaného a mimořádně nadaného žáka a individuálního vzdělávacího plánu (IVP) mimořádně nadaného žáka:**

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem nebo s učitelem vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel se zákonnými zástupci žáka mimořádně nadaného.

Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavní IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP řediteli školy a zaznamená je do školní matriky.

Péče o nadané a mimořádně nadané žáky je koordinována výchovným poradcem.

**Specifikace provádění podpůrných opatření a úprav vzdělávacího procesu nadaných a mimořádně nadaných žáků**

Pro nadané a mimořádně nadané žáky, kteří jsou integrováni v běžných třídách, jsou připraveny náročnější úkoly v rámci diferencované výuky v jednotlivých vyučovacích předmětech. Snažíme se ve škole rozvíjet schopnosti a kreativnost žáků zejména v oborových soutěžích, jednak na úrovni školy, a pro ty úspěšné i na úrovni meziškolních soutěží.

Pro mimořádně nadané žáky jsme připraveni na základě žádosti zákonného zástupce a doporučení poradenského zařízení zajistit jeho vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, který upravuje organizaci vzdělávání s ohledem na jeho nadání a na podmínky odpovídající jeho časovým možnostem. Nadaným žákům škola umožňuje vzdělávat se

formou stáží v jiné škole stejného nebo podobného druhu. Jako další formy podpory škola realizuje motivační program pro žáky.

### **Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Prolíná se všemi předměty, zejména praktickými včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou a zdravotní výchovou, občanskou naukou a ekonomikou.

Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy.

Škola má zpracovanou kompletní dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými cvičeními v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. Dále má škola zpracovanou Metodickou osnovu vstupního školení BOZP a PO, Směrnici pro zajištění BOZP, Požární řády a Požární poplachové směrnice. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro tělocvičnu a posilovnu, pro všechny odborné učebny včetně laboratoří, pro cvičnou kuchyni a pro všechny prostory, ve kterých probíhá odborný výcvik.

V teoretickém vyučování jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku. Poučení stvrzují svým podpisem a učitel je zapíše do třídní knihy.

V odborném výcviku jsou žáci poučeni na začátku školního roku, což stvrdí podpisem a učitel odborného výcviku zapíše do deníku evidence odborného výcviku. Do deníku evidence se zapisují i dílčí poučení, prováděná na začátku každého tematického celku.

Při školních aktivitách mimo prostory školy nebo mimo vyučování je stanoven dozor nad žáky, který seznámí žáky s programem a jeho riziky a poučí je o způsobech předcházení těmto rizikům prokazatelným způsobem.

### **Spolupráce se sociálními partnery**

Podstatná část spolupráce se realizuje při zabezpečování odborného výcviku, který probíhá dvěma způsoby. Buď se jedná o skupinovou výuku na provozních pracovištích pod vedením vlastních učitelů odborného výcviku, nebo jsou žáci rozmístěni jednotlivě na různých pracovištích a jejich odborný výcvik probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firmy. Hlavním kritériem při rozmísťování žáků je místo jejich bydliště a dopravní dostupnost pracoviště. Komunikace se zúčastněnými firmami je na dobré úrovni.

Instruktoři mají možnost kontaktu se školou prostřednictvím pověřeného pedagogického pracovníka, mohou se účastnit jednání pedagogické rady, závěrečných zkoušek a dalších akcí.

Nespornou předností provozních pracovišť je možnost žáků poznat nové technologie a materiály. Pozitivní je také skutečnost, že v poslední době se nejen zvyšuje zájem zaměstnavatelů o absolventy, ale i ochota aktivně se podílet na přípravě žáků, případně žáky hmotně podporovat.

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, jsou Úřady práce v Litovli a v Olomouci. Ty jsou významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce a umožňují tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali. Poptávka po kuchařích i číšnicích je v regionu stále vysoká, takže není problém zaměstnání získat. Problémem však je, že nízké nástupní platy nejsou pro absolventy dostatečnou motivací a řada z nich odchází za lepším výdělkem mimo obor.

Škola dlouhodobě spolupracuje s Hospodářskou komorou, jejíž olomoucká pobočka jmenuje členy zkušební komise – odborníky z praxe – pro závěrečné zkoušky. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské

komory ČR. A škola je při té příležitosti oceněna Čestným uznáním za vysokou úroveň praktické přípravy.

Z profesních organizací škola spolupracuje s Asociací kuchařů a cukrářů ČR a s Českou barmanskou asociací, které nabízejí vzdělávací kurzy jak pedagogickým pracovníkům, tak žákům. Pod záštitou těchto organizací jsou pořádány také soutěže a přehlídky, kterých se účastní i naše škola a ze kterých si přiváží různá ocenění.

Nezbytnou podmínkou úspěšné práce školy je aktivní spolupráce s rodičovskou veřejností.

Ta se odehrává na bázi běžného kontaktu rodičů se školou formou třídních nebo individuálních schůzek, na bázi ovlivňování chodu školy účastí v Radě školy a členstvím v Klubu přátel školy. Klub přátel je dlouhodobou organizací, která podporuje účast žáků v soutěžích a na odborných exkurzích, sportovní a kulturní aktivity žáků, spravuje a doplňuje fond učebnic.

### **Organizační zabezpečení vzdělávání**

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení je platný Školní řád a Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku i v domově mládeže. S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání opravných zkoušek a zkoušek v náhradním termínu.

### **Personální zabezpečení vzdělávání**

Všechny všeobecně vzdělávací předměty jsou vyučovány plně kvalifikovanými pracovníky. K odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná pedagogickými centry, případně profesními organizacemi.

### **Materiální zabezpečení vzdělávání**

Teoretické vyučování probíhá v budově Gemerská 505, Litovel.

Pro odborný výcvik má škola jedno vlastní pracoviště, které slouží jako školní kuchyně a jídelna a současně jako restaurační zařízení. Je dobře vybaveno technickým zázemím pro mechanické i tepelné zpracování potravin, chladicím i mrazicím zařízením a barem. Součástí obslužného úseku je i samostatný salonek, který slouží pro nácvik různých způsobů obsluhy, pro celodenní stravování žáků a pro pořádání společenských akcí (svatby, narozeninové oslavy...) pro veřejnost.

Ve škole se vzdělávají žáci převážně z Olomouckého kraje. Pro ty, kteří nemohou denně dojíždět, je k dispozici Domov mládeže Gemerská 505, Litovel. Žáci jsou ubytováni ve čtyřlůžkových pokojích se sociálním zařízením na poschodí. Ve volném čase mohou využívat venkovní sportovní hřiště, hernu (stolní tenis, stolní fotbal), společenskou místnost (televizor, video...), studovnu, počítačovou pracovnu a kuchyňku.



## UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
 Název ŠVP: Kuchař – číšník pro pohostinství  
 Zaměření: Kuchař  
 Zaměření: Číšník  
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium  
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

Název vyučovacího předmětu	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
<b>Povinné vyučovací předměty</b>				
Český jazyk	1	1	1	3
1. cizí jazyk	2	2	2	6
2. cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	0,5	0	0	0,5
Chemie	0,5	1	0	1,5
Ekologie	1	0	0	1
Matematika	2	1	1	4
Literatura a umění	1	1	1	3
Zdravotní výchova	1	0	0	1
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika	1	1	1	3
Ekonomika	0	0	2	2
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	1	2,5	2,5	6
Stolničení	1	2,5	2,5	6
Ubytovací provoz	0	1	0	1
Komunikace	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
<b>Celkem</b>	<b>32</b>	<b>34,5</b>	<b>34,5</b>	<b>101</b>

Poznámky:

- 1/ Z cizích jazyků škola nabízí jazyk anglický a německý
- 2/ Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
- 3/ V odborném výcviku jsou žáci rozděleni do skupin na základě vládního nařízení, které vychází zejména z požadavků na bezpečnost a zdraví při práci.
- 4/ Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů.

Přehled využití týdnů ve školním roce

<b>Činnost / počet týdnů v ročníku</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovně turistický kurz	-	1	-
Projektový týden	-	1	-
Časová rezerva (opakování, exkurze)	7	5	4
Závěrečná zkouška	-	-	3
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## TRANSFORMACE RVP DO ŠVP

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
 Název ŠVP: Kuchař – číšník pro pohostinství  
 Zaměření: Kuchař  
 Zaměření: Číšník  
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium  
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

RVP Oblast vzdělávání	min. počet hod		ŠVP Vyučovací předmět	počet hodin		využití disp. hod.
	týdně	celkem		týdně	celkem	
<b>Jazykové vzdělávání</b>						
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96	
Dva cizí jazyky	9	320	1. cizí jazyk	6	192	
			2. cizí jazyk	3	96	
<b>Společenskovední vzdělávání</b>	3	96	Občanská nauka	3	96	
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>	3	96	Fyzika	0,5	16	
			Chemie	1,5	48	
			Ekologie	1	32	
<b>Matematické vzdělávání</b>	3	96	Matematika	4	128	1
<b>Estetické vzdělávání</b>	2	64	Literatura a umění	3	96	1
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	3	96	Zdravotní výchova	1	32	1
			Tělesná výchova	3	96	
<b>Vzdělávání v IKT</b>	3	96	Informatika	3	96	
<b>Ekonomické vzdělávání</b>	2	64	Ekonomika	2	64	
<b>Výroba pokrmů</b>	10	320	Potraviny a výživa	3	96	
			Technologie	6	192	
			Odborný výcvik	30	960	29
<b>Odbyt a obsluha</b>	7	224	Stolničení	6	192	
			Odborný výcvik	20	640	19
<b>Komunikace ve službách</b>	2	64	Ubytovací provoz	1	32	
			Komunikace	1	32	
Disponibilní hodiny	44	1408				50/1600
<b>CELKEM</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>101</b>	<b>3232</b>	

# UČEBNÍ OSNOVY

## Učební osnova předmětu ČESKÝ JAZYK

### Obecné cíle

Úkolem předmětu český jazyk je rozvíjet komunikační schopnosti (kompetence) žáků, naučit žáky používat jazyk jako prostředek komunikace a myšlení, používat jazyk k přijímání, sdělování a k výměně informací.

Cílem vzdělávání je prohlubování jazykových znalostí a dosažení kultivovaného ústního i písemného jazykového projevu žáků.

### Charakteristika obsahu

Učivo prvního ročníku je zaměřeno na opakování, prohlubování a rozšiřování znalostí základních principů pravopisu a tvarosloví. Cílem je vnímat český jazyk v kontextu ostatních indoevropských jazyků. Učivo je dále zaměřeno na rozvoj společenské kultury, kultury osobního projevu, normy kulturního vyjadřování a vystupování.

Učivo druhého ročníku je orientováno na opakování, prohlubování a rozšiřování vědomostí z větné stavby, lexikologie a také na osvojení poznatků o spisovných a nespisovných vrstvách českého jazyka (stratifikace českého jazyka). Paralelně budou opakovány poznatky z pravopisu, rozšiřovány poznatky o slohových útvarech, o výstavbě jazykového projevu mluveného a psaného, verbální a nonverbální komunikace.

Cílem učiva třetího ročníku je osvojení práce s textem. Žáci by si měli osvojit vyjadřování v oblasti běžné komunikace, používání cizích slov, volbu vhodných jazykových prostředků. Další náplní učiva je, seznámení s útvary administrativního stylu potřebné k občanskému (běžnému) životu.

### Metody a formy výuky

Organizačními formami výuky je skupinové a frontální vyučování. Při výuce jsou kombinovány různé výukové metody – informačně receptivní a reproduktivní metody (výklad, vysvětlení, práce s textem, obrázky, schémata, poslech, video a DVD programy, monology, dialogy, čtení, psaní atd.), metody problémového výkladu (u gramatiky), participativní metody (dialog, pojmová mapa).

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního i písemného projevu. Při hodnocení je sledována jazyková správnost, schopnost využívat jazykové prostředky, hodnoceny jsou také komunikativní schopnosti při vytváření mluvených i psaných projevů, schopnost logicky myslet a spojit jazykové znalosti s jinými předměty.

Je sledována i týmová spolupráce žáků při práci na zadané téma. Hodnotí se zpracování a přednes zadaného úkolu a podíl jednotlivce na práci skupiny.

**Žáci budou vedeni:**

- k práci s textem
- k souvislému kultivovanému projevu
- k dovednosti argumentovat, naslouchat názorům druhých
- k týmové práci a k samostatné práci při řešení zadaných úkolů
- k porozumění mluveného projevu

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Český jazyk rozvíjí kompetence:**

k učení (žák ovládá různé techniky učení, pracuje s textem, vyhledává požadované informace, používá i paměťové učení)

kuninikativní (žák je schopen se přiměřeně vyjadřovat ústní i písemnou formou, aplikovat jazykové znalosti, orientovat se v textu, zpracovávat jej či interpretovat)

personální a sociální (žák pracuje samostatně i ve skupině, snaží se prosadit i předcházet konfliktům)

**Průřezová témata:**

Občan v demokratické společnosti - mediální výchova, orientace v masových médiích, mediální gramotnost, schopnost vhodných a potřebných mediálních produktů, osvojení zásad správného jednání s lidmi

Člověk a svět práce - žák se verbálně a písemně prezentuje při nejrůznějších jednáních

Informační a komunikační technologie - využití IKT k získávání informací pro běžný každodenní životní využití také jako jednoho z prostředků komunikace

## Učební osnova předmětu ČESKÝ JAZYK

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> - osvojí si práci s jazykovými příručkami, aplikuje zásady pravopisu - do praxe, prohlubuje své pravopisné znalosti a dovednosti	<b>1.</b> Hlavní principy českého pravopisu	<b>10</b>
- uvědomuje si význam národního jazyka, jeho postavení mezi ostatními indoevropským jazyky, chápe vznik a vývoj jazyka	<b>2.</b> Původ češtiny, indoevropské jazyky, slovanské jazyky	<b>2</b>
- rozlišuje druhy slov v textu, jejich funkci ve větě, uvědomuje si strukturu slova	<b>3.</b> Tvarosloví – slovní druhy, mluvnické kategorie	<b>10</b>
- zdokonaluje kultivovanost osobního projevu, volí vhodné jazykové prostředky, dbá na správnou výslovnost, rozlišuje mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným	<b>4.</b> Kultura osobního projevu, normy kulturního vyjadřování a vystupování	<b>3</b>
- umí rozlišit slohové útvary podle účelu a funkce, rozlišuje rozdílnost jazykových prostředků ve slohových útvarech	<b>5.</b> Slohové útvary a postupy, slohotvorní činitele	<b>3</b>
- vyjadřují se správně, jasně a věcně - umí vybrat vhodné jazykové prostředky podle jejich účelu a funkce - umí pracovat s různými zdroji informací a vyhodnocovat je	<b>6.</b> Krátké informační útvary – zpráva, inzerát, reklama, vypravování	<b>4</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová Dotace</b>
<b>Žák:</b> - prohlubuje znalosti a dovednosti z prvního ročníku - zdůvodňuje použití gramatických norem - objasňuje zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	<b>1. Principy českého pravopisu</b>	<b>6</b>
- charakterizuje jednotlivé slovní druhy - umí určovat mluvnické kategorie - chápe funkci slovních druhů ve větě - umí pracovat s komponenty slova	<b>2. Tvarosloví</b>	<b>6</b>
- rozlišuje větné vztahy a principy výstavby věty	<b>3. Větná stavba – věta jednoduchá, souvětí, věta jednočlenná, věta dvoučlenná</b>	<b>8</b>
- rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk, normy a kodifikace spisovného jazyka - zná vývoj národního jazyka - vnímá rozmanitost národního jazyka	<b>4. Rozvrstvení národního jazyka</b>	<b>2</b>
- zamýšlí se nad významem a strukturou slova - rozlišuje rozdíl mezi aktivní a pasivní slovní zásobou - chápe způsoby rozšiřování slovní zásoby - pracuje s jazykovou synonymií	<b>5. Význam slova, slovní zásoba</b>	<b>4</b>
- rozlišuje přednosti i nedostatky jazykových projevů mluvených a psaných - umí se věcně, správně a srozumitelně vyjadřovat - dodržuje zásady správné výslovnosti, pravopisu a výstavby textu	<b>6. Projevy mluvené a psané</b>	<b>2</b>
- objasňuje funkci popisu a charakteristiky - vybírá vhodné jazykové prostředky - poukazuje na přednosti kultivovaného písemného projevu - aplikuje znalosti z pravopisu, tvarosloví a větné stavby v praxi - umí prezentovat své myšleny	<b>7. Slohové útvary – charakteristika, popis</b>	<b>4</b>



<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová Dotace</b>
<b>Žák:</b> - zdokonaluje se ve znalosti pravopisu - orientuje se ve výstavbě textu - odhaluje a odstraňuje jazykové nedostatky	<b>1.</b> Souhrnné opakování pravopisných znalostí	<b>5</b>
- chápe logickosyntaktické vztahy v textu - rozumí struktuře slova a věty - umí formulovat větu a souvětí	<b>2.</b> Tvarosloví, větná stavba, větné členy, souvětí souřadné a podřadné	<b>10</b>
- aplikuje znalosti z pravopisu, tvarosloví a větné stavby v souvislém textu	<b>3.</b> Komplexní jazykový a větný rozbor	<b>6</b>
- vhodně volí jazykové prostředky - využívá jazykové znalosti ke kultivovanému projevu	<b>4.</b> Vyjadřování v běžné komunikaci – osobní dopis	<b>2</b>
- vhodně využívá přejatých slov v textu - pracuje s jazykovými příručkami	<b>5.</b> Přejatá slova	<b>2</b>
- orientuje se ve výstavbě slohového útvaru - vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně - vyhodnocuje jazykovou a stylistickou stránku slohového útvaru - pracuje se zdrojem informací, informace umí třídit a hodnotit	<b>6.</b> Administrativní styl – žádost, životopis, úřední korespondence Úvaha, fejeton	<b>7</b>

## Učební osnova předmětu ANGLICKÝ JAZYK

### Obecné cíle

Předmět anglický jazyk vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností anglického jazyka, k využívání jazykových prostředků v situacích každodenního osobního a profesního života. Vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu. Rozšiřuje žákům poznatky o anglicky mluvících zemích a přispívá k rozšíření kulturního rozhledu. Přispívá k formování osobnosti žáků a rozvíjí jejich schopnost celoživotního vzdělávání.

### Charakteristika obsahu

Výuka anglického jazyka navazuje na výuku na ZŠ.

Výuka probíhá v 1., 2. a 3. ročníku a směřuje ke zvládnutí jazykových prostředků (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) a řečových dovedností (poslech s porozuměním, čtení a práce s textem, mluvení a psaní zaměřené tematicky, jednoduchý překlad). Je zaměřena na komunikaci v anglickém jazyce v různých situacích každodenního osobního, veřejného a pracovního života (osobní údaje, domov, volný čas, zaměstnání, péče o zdraví, jídlo a pití, nakupování, cestování, Česká republika), na práci s cizojazyčným textem, získávání informací o anglicky mluvících zemích, chápání tradic, zvyků a odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů.

### Metody a formy výuky

Organizačními formami výuky je skupinové a frontální vyučování. Při výuce jsou kombinovány různé výukové metody – informačně receptivní a reproduktivní metody (výklad, vysvětlení, práce s textem, obrázky, schémata, poslech, video a DVD programy, monology, dialogy, čtení, psaní atd.), metody problémového výkladu (u gramatiky), participativní metody (dialog, pojmová mapa).

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí podle klasických diagnostických metod – ústní zkoušení, písemné zkoušení dílčí a souhrnné, slohová práce, poslechový test.

### Žáci budou vedeni k

- komunikaci v cizím jazyce v různých situacích každodenního osobního a pracovního života, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata
- efektivní práci s cizojazyčným textem
- získávání informací o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a využití získaných informací ke komunikaci
- práci se slovníky, mapami
- využití vědomostí a dovedností získaných ve výuce mateřského jazyka při studiu anglického jazyka
- chápání a respektování tradic, zvyků a odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

**Z klíčových kompetencí** budou rozvíjeny občanské kompetence, komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a kompetence efektivně pracovat s informacemi. Žáci prostřednictvím studia tohoto předmětu jednají odpovědně a samostatně, v souladu s morálními principy. Uvědomují si význam celoživotního učení. Uvědomují si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, tradice a hodnoty svého národa. Umí myslet kriticky, tvoří si vlastní úsudek a jsou schopni diskutovat s jinými lidmi. Vyjadřují se přiměřeně v mluvených a psaných projevech, srozumitelně a jazykově správně, respektují názory druhých. Pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením. Komunikují elektronickou poštou a získávají informace z internetu.

Vyučovacím předmětem se prolínají **průřezová témata** Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli přiměřeně sebevědomí, sebeodpovědní, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách, hledat kompromisní řešení. Aby uměli efektivně pracovat s informacemi – získávat a kriticky vyhodnocovat, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a orientovat se v nich. Jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.

## Učební osnova předmětu ANGLICKÝ JAZYK

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 2 hod/týden		
Výsledky vzdělávání	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí cizojazyčným pokynům učitele, jednoduchému mluvenému projevu učitele, jednoduchému projevu rodilých mluvčích v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>– čte nahlas se správnou výslovností, přízvukem a intonací jednoduché věty a krátké texty v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>– čte s porozuměním texty obsahující známý jazykový materiál a umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> <li>– přeloží text a používá abecední slovník v učebnici</li> <li>– umí pravopisně správně opsat jednoduché věty utvořené z osvojených slov, umí je psát i podle diktátu</li> <li>– napíše pozdrav, kratší sdělení ve formě dopisu</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poslech s porozuměním</li> <li>– čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>– jednoduchý překlad</li> <li>– písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– osvojí si výslovnost všech anglických hlásek, rytmus, redukci slov a slabik, přízvuk, vázání a intonaci</li> <li>– osvojí si aktivně slova a slovní spojení, odborné výrazy</li> <li>– aplikuje slovní zásobu a frazeologii v rozsahu daných</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>– slovní zásoba a její tvoření</li> <li>– grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>– gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> </ul>	<b>16</b>

<p>komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– osvojí si pravopisné jevy související s gramatickým učivem</li> </ul>	<p>- abeceda, osobní zájmena, sloveso <i>to be</i> -krátký tvar, zápor, otázka a krátká odpověď,</p> <p>1. osoba j.č. a infinitiv významových sloves, číslovky 1-20, množné číslo podstatných jmen, člen určitý, člen neurčitý, vazba <i>there is/there are</i>, prostorové předložky, přivlastňovací zájmena, přivlastňovací pád, slovesa ve 3.osobě j.č.(oznamovací způsob), číslovky 21 a výše, <i>this/that, these/those</i>, zástupné <i>one</i> po ukazovacích zájmenech, udávání ceny a množství, přítomný čas prostý-kladný tvar, otázka, zápor, určování času, časové předložky, dny v týdnu</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– umí reagovat v nejběžnějších situacích společenského styku</li> <li>– umí souvisle hovořit v jednoduchých větách v rámci probraných tematických okruhů</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pozdravy, představování, základní společenské fráze</li> <li>– telefonování, seznamování, osobní údaje</li> <li>– bydlení, popis bytu, nábytek a spotřebiče</li> <li>– rodina, příbuzenské vztahy</li> <li>– nakupování potravin, jídlo a pití, vaření, žádost o různá množství, placení, poděkování různými způsoby</li> <li>– denní program, režim a zvyky</li> </ul>	18
<ul style="list-style-type: none"> <li>– získá poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí, tradic a společenských zvyklostí, srovnává je se zvyklostmi v České republice</li> <li>– získá informace o základních zeměpisných údajích a způsobu každodenního života v angloamerických zemích</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anglie, Velká Británie, oficiální název státu, orientace na mapě</li> <li>– British homes, inzeráty v anglických novinách</li> <li>– mapa Velké Británie, země a národnosti</li> <li>– školy v Británii</li> <li>– orientace v angloamerických zemích</li> </ul>	12

Rozpis učiva – 2. ročník – 2 hod/týden		
Výsledky vzdělávání	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí jednoduchému mluvenému projevu učitele i reprodukovanému projevu cizince v rozsahu probraného učiva, popř. s několika neznámými výrazy snadno pochopitelnými z kontextu nebo situace</li> <li>– čte s porozuměním přiměřeně náročné texty obsahující i několik neznámých slov, umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> <li>– přeloží text a používá slovníky (popř. slovníky v učebnici)</li> <li>– sestaví popis, napíše pozdrav, přání, kratší sdělení ve formě dopisu</li> <li>– písemně obměňuje probrané texty, reprodukuje je</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poslech s porozuměním</li> <li>– čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>– jednoduchý překlad</li> <li>– písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– systematicky si upevňuje správnou výslovnost anglického jazyka</li> <li>– osvojí si aktivně další slova, slovní spojení, fráze a odborné výrazy ze svého studijního oboru</li> <li>– upevňuje si pravopisné návyky a osvojuje další pravopisné jevy související s novým učivem</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>– slovní zásoba a její tvoření</li> <li>– grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>– gramatika (tvarosloví a větná skladba):</li> </ul> <p>- otázky s tázacími zájmeny (who, what, which, when, where, why, how), podmětne, předmětne otázky, minulý čas vybraných sloves, frekvenční příslovce, postavení příslovcí ve větě, opakování tvoření otázek, minulý čas vybraných sloves, <i>how many/how much, many/ much/ o lot of</i>, udávání množství – jednotky, souhlas, nesouhlas v krátkých dovětcích, předmětne zájmena, slovosled v anglické větě (přísluvečná určení místa a času), opakování počitatelných a nepočitatelných podstatných jmen, opakování tvoření otázek, minulý čas vybraných sloves, minulý čas prostý slovesa <i>to be</i>, minulý čas</p>	<b>16</b>

	pravidelných a nepravidelných sloves – kladný tvar, otázka, zápor	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vede jednoduchý dialog v daných situacích</li> <li>– v rámci tematických okruhů souvisle hovoří v jednoduchých větách v rozsahu osvojené slovní zásoby a gramatiky</li> </ul>	<b>3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– věty často používané při výuce, dům, rodina, práce, zájmy, denní program</li> <li>– stravovací návyky, zdravý způsob stravování, denní jídla, tradiční snídaně, recepty</li> <li>– nákupy, druhy obchodů, oslovení v obchodech, prosby a poděkování</li> <li>– film, hudba, sport, volnočasové aktivity</li> <li>– rozhovor s přítelem, pozdrav a rozloučení, smluvení schůzky, návrhy, jejich přijetí nebo zamítnutí, vyjádření lítosti a nadšení, nácvik dialogů z každodenních situací</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– získá základní poznatky z oblasti společenského a kulturního života vybraných zemí anglické jazykové oblasti</li> <li>– srovnává je s poznatky o České republice</li> </ul>	<b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– anglická snídaně, britská kuchyně, stravovací návyky v Británii, odpolední čaj</li> <li>– názory na Velkou Británii</li> <li>– reálie České republiky, Praha</li> <li>– angl. pohádky (The little girl and the wolf)</li> <li>– píseň Yesterday – The Beatles</li> </ul>	<b>16</b>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 2 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí smyslu vyslechnutého jednoduchého souvislého projevu rodilých mluvčích, který obsahuje i několik neznámých slov snadno pochopitelných z kontextu nebo situace</li> <li>– čte s porozuměním přiměřeně obtížné texty z učebnic nebo jiných publikací (cizojazyčné časopisy) obsahující neznámá slova</li> <li>– umí užívat dvojjazyčný slovník</li> <li>– jednoduchými větami písemně reprodukuje probraný text</li> <li>– na základě známého učiva popř. s použitím slovníku sestaví krátké vyprávění, popis, sdělení</li> <li>– přeloží přiměřeně náročný souvislý text z angličtiny do češtiny s použitím slovníku</li> </ul>	<p><b>1. Řečové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poslech s porozuměním</li> <li>– čtení s porozuměním, práce s textem</li> <li>– jednoduchý překlad</li> <li>– písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků)</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– systematicky si upevňuje návyky správné výslovnosti</li> <li>– osvojí si aktivně další slova, slovní spojení, fráze a odborné výrazy</li> <li>– systematicky si upevňuje pravopisné návyky, osvojí si další gramatické jevy související s novým učivem</li> </ul>	<p><b>2. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>– slovní zásoba a její tvoření</li> <li>– grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>– gramatika (tvarosloví a větná skladba):</li> </ul> <p>- opakování- přítomný čas prostý slovesa <i>to be</i>, minulý čas prostý slovesa <i>to be</i>, přítomný čas prostý, minulý čas prostý-pravidelná slovesa, osobní, přivlastňovací, předmětná zájmena, řadové číslovky 1-33, datum, časové předložky, minulý čas prostý - otázka, zápor, nepravidelná slovesa, otázky začínající tázacími zájmeny, přídavná jména – stupňování přídavných jmen, příslovce – stupňování příslovcí, sloveso <i>to</i></p>	<b>19</b>



	<i>have/have got</i> -přítomný čas, otázka, <i>both, neither</i> , opakování- přítomný čas, minulý čas, otázky, přítomný čas průběhový, <i>some</i> a <i>any</i> v kladné a záporné oznamovací větě, přítomný čas průběhový pro vyjádření budoucnosti, budoucí čas	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– domluví se v běžných situacích, požádá a podá informace</li> <li>– vyjadřuje se ústně i písemně k tématům veřejného a osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru</li> <li>– pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace i jednoduché frekventované situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	<p><b>3. Tematické okruhy, komunikační situace</b></p> <p style="text-align: center;"><b>a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakování, získávání informací o ostatních spolužácích, denní program, popis pokoje, popis kuchyně, popis obchodu, nakupování, telefonování, domlouvání si schůzky, komunikace se zákazníkem</li> <li>– svátky a oslavy, roční období</li> <li>– vybavení prodejny s potravinami, základní potraviny, nákupní seznam, druhy obchodů</li> <li>– orientace ve městě, dotaz na cestu, jak se někam dostat, otázky při problémech s porozuměním</li> <li>– rezervace v restauraci, rezervace hotelového pokoje, jídelní lístek, objednávka jídla, recept na jednoduché jídlo</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– získá další poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí, tradic a společenských zvyklostí, srovnává je se zvyklostmi v České republice</li> <li>– získá další informace o geografických údajích angloamerických zemí</li> </ul>	<p><b>4. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– anglicky mluvící země ve světě – orientace na mapě</li> <li>– svátky a zvyky v Británii a USA</li> <li>– obchody ve Velké Británii, pamětihodnosti Londýna</li> <li>– možnosti stravování ve Velké Británii</li> </ul>	<b>15</b>



## Učební osnova předmětu NĚMECKÝ JAZYK

### Obecné cíle

Předmět zohledňuje potřeby žáka a zaměření učebního oboru Kuchař – číšník, ale zároveň je přizpůsoben jazykovým schopnostem a možnostem žáka. Učí žáka nevnímat cizí jazyky jako neznámé a nepřátelské, namísto toho jej podněcuje ke snaze v jiné řeči komunikovat, i když jednoduchým způsobem. Vede k rozvíjení žákových vědomostí a znalostí, poznávání tradic a zvyků, kulturního a sociálního klimatu jiných národů. Předmět směřuje k tomu, aby žák aktivně zvládl základní slovní zásobu a jednoduché slovní obraty a fráze užitečné při výkonu budoucího povolání.

### Charakteristika obsahu

V prvním ročníku je žák seznámen s grafickou podobou a zvukovými prostředky jazyka. Učí se správně vyslovovat, vnímat projev rodilého mluvčího, trénovat a zlepšovat sluchovou dovednost. Žák je veden ke zvládnutí základních komunikačních situací, sdělení osobních údajů v jednoduchých větách, k porozumění jednoduchým sdělením a reakcím na ně. Učí se základní gramatická pravidla.

Učivo 2. Ročníku prohlubuje znalosti gramatiky daného jazyka a vede žáka k jejich používání. Žák se učí pracovat se slovníkem, překládat jednoduchý text rozumět pracovním pokynům požádat o vysvětlení neznámého výrazu, o zpomalení tempa řeči, o zopakování informace. Seznamuje se se slovní zásobou vztahující se k výkonu povolání.

Ve 3. Ročníku se učivo soustřeďuje na rozšiřování odborné slovní zásoby, osvojení frází užitečných pro běžnou konverzaci i pro komunikaci s hostem. Žák se učí řešit typické situace týkající se pracovní oblasti, tj. oslovení zákazníka, nabídka, obsluha, doporučení, omluva, sestavení a spočítání účtu. Je seznámen s důležitými dokumenty (formulář, životopis).

### Metody a formy výuky

Organizačními formami výuky je skupinové a frontální vyučování. Při výuce jsou kombinovány různé výukové metody – informačně receptivní a reproduktivní metody (výklad, vysvětlení, práce s textem, obrázky, schémata, poslech, video a DVD programy, monology, dialogy, čtení, psaní atd.), metody problémového výkladu (u gramatiky), participativní metody (dialog, pojmová mapa).

### Hodnocení výsledků

Žáci se hodnotí především z ústního projevu. Je hodnocena zvuková stránka jazyka (výslovnost, intonace, artikulace, přízvuk, vázání slov), lexikální rozsah (objem slovní zásoby), stavba věty s ohledem na srozumitelnost. Hodnotí se řečové dovednosti komplexně, včetně schopnosti reagovat a snahy zapojit se do konverzace. Při písemném projevu se hodnotí překladová práce s textem, grafická stránka jazyka, využití znalostí gramatických pravidel. Znalosti a vědomosti se prověřují a hodnotí průběžně.

**Žáci budou vedeni k:**

- práci s texty různého zaměření a obsahu, včetně textů odborných
- komunikaci v cizím jazyce v běžných životních a pracovních situacích
- získávání informací a prohlubování znalostí o jiných zemích, zejména o angloamerické kultuře, jejích tradicích, zvyklostech, svátcích apod.
- snaze si v nečekaných situacích samostatně poradit
- překonávání pocitů studu při cizojazyčné konverzaci
- vnímání obsahu sdělení rodilých mluvčích
- práci se slovníky, mapami, schémata a gramatickými pravidly

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Komunikace v dalším cizím jazyce rozvíjí kompetence**

komunikativní (žák je schopen přiměřeně se vyjádřit a jednat v daných komunikačních situacích, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, porozumí sdělení jiných, přeloží a zpracuje odborný text)

sociální a personální (žák se snaží o efektivní práci samostatnou i v kolektivu, překonává svůj ostych při komunikaci s cizojazyčnými partnery, respektuje jejich tradice, zvyky, jiný přístup, snaží se o porozumění, předchází konfliktům)

kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení, pracuje s textem, vyhledává požadované informace, používá i paměťové učení)

**Z průřezových témat předmět přispívá**

k využívání informačních a komunikačních technologií (žák se učí pracovat s elektronickým slovníkem, používat počítač k vyhledávání informací o světě, o svém oboru, o pracovních příležitostech)

k tématu Člověk a práce (žák pracuje samostatně i v kolektivu, sdělí svoji profesi, popíše pracoviště i pracovní náplň)

k tématu Občan v demokratické společnosti (žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor, přiměřeně diskutuje, respektuje jiné)

k tématu Komunikativní kompetence (žák rozumí známým slovům a základním frázím týkajícím se jeho osobně, jeho rodiny, zájmů a práce, je schopen přiměřeně se vyjádřit a vyžádat si informace)

## Učební osnova předmětu NĚMECKÝ JAZYK

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová Dotace
<b>Žák</b> seznámí se základy německé výslovnosti napodobuje správnou výslovnost čte srozumitelně jednoduché věty vyjmenuje abecedu hláskuje	<b>1. Seznámení s jazykem</b>	<b>10</b>
si osvojí jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na úrovni formální i neformální používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru, poděkuje, vyjádří prosbu vyplní formulář obsahující osobní údaje a adresu podá základní informace o sobě, tj. jméno, adresu, věk, místo původu, rodina, studium, koníčky	<b>2. Základní komunikace Osobní údaje</b>	<b>11</b>
osloví hosta přivítá jej v restauraci, uvede ke stolu přijme a zapíše rezervaci obslouží hosta, doporučí jídlo, nabídne nápoje provede vyúčtování, přijme platbu dovede zapsat a používat číslovky i údaje o množství rozloučí se s hostem	<b>3. Základy konverzace s hostem</b>	<b>11</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová Dotace</b>
<p><b>Žák</b>  pojmenuje základní druhy potravin a nápojů  orientuje se v jídelním a nápojovém lístku  zeptá se na přání zákazníka, podá informace  o použitých surovinách a množství  osloví prodavače, vede rozhovor při  nakupování,  zeptá se na množství a cenu</p>	<p><b>1. Potraviny</b>  <b>Suroviny</b>  <b>Nakupování</b></p>	<p><b>10</b></p>
<p>pojmenuje základní druhy ovoce, zeleniny a  masa  sdělí základní postupy jejich úpravy  zná různé druhy příloh, poradí hostu  vhodnou přílohu dle možností</p>	<p><b>2. Ovoce</b>  <b>Zelenina</b>  <b>Maso</b>  <b>Přílohy</b></p>	<p><b>11</b></p>
<p>zná tradice české kuchyně  jednoduchými větami popíše přípravu  tradičních českých pokrmů  vyjmenuje jídla a nápoje typické pro  určité příležitosti (rodinný oběd, Vánoce,  Velikonoce, narozeniny, oslavy)</p>	<p><b>3. Česká národní jídla</b></p>	<p><b>11</b></p>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová Dotace</b>
<p><b>Žák</b>  čte a samostatně překládá autentický text  zná typické pokrmy německých zemí pro konkrétní příležitosti  přeloží odborný text (recept)  seznámí se s cizokrajnými zvyky a tradicemi</p>	<b>1. Tradice cizí kuchyně</b>	<b>10</b>
<p>jmenuje položky jídelního lístku  předloží nabídku různých možností jednotlivých položek (aperitiv, studený předkrm, polévka, teplý předkrm, hlavní jídlo, příloha, dezert, salát, káva, moučník, digestiv)</p>	<b>2. Jídelní lístek</b>	<b>11</b>
<p>napíše svůj strukturovaný životopis  vyplní formulář žádosti o práci  dotáže se na požadované pracovní místo, sdělí informace o sobě  volí vhodnou komunikaci při výkonu svého povolání  rozumí základním pracovním pokynům při práci v kuchyni  aktivně používá osvojenou slovní zásobu i fráze</p>	<b>3. Pracovní komunikace</b>	<b>11</b>

## Učební osnova předmětu OBČANSKÁ NAUKA

### Obecné cíle

Cílem předmětu občanská nauka je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti, se zaměřením na výchovu k demokratickému občanství, výchovu k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch, aby byli schopni porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

### Charakteristika obsahu

Učivo předmětu je zaměřeno na získání vědomostí a dovedností, které vedou žáky k chápání mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na člověka dnešní svět klade a osvojení základních kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení občanské, politické, sociální, právní a mediální gramotnosti. Vzdělávání navazuje na znalosti a dovednosti žáků, které získali v základním vzdělání, někdy je upevňuje, ale především prohlubuje na vyšší středoškolské úrovni. Výuka předmětu prostupuje celým vzdělávacím programem školy.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, dialogické metody – rozhovor, diskuse a metody názorně demonstrační – video, promítání slajdů.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnotí se především schopnost využívat získaných vědomostí a dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby v každodenním životě, zejména řešení otázek komunikace s jinými lidmi, s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Součástí hodnocení je ústní i písemný projev, práce s informacemi z různých zdrojů, zpracování a prezentace referátů.

### Žáci budou vedeni k:

- odpovědnému a slušnému jednání ve smyslu společensky uznávané etikety, čestnému životu
- vytváření potřeby aktivně se zapojit do občanského života a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí a chování
- postojům vážit si demokracie a svobody, preferenci demokratických hodnot a přístupů před nedemokratickými, prosazování úsilí o jejich zachování a zdokonalování, odmítání negativních stránek (korupce, kriminalita, extremismus)
- chování v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji a ctnostmi, respektování lidských práv, chápání mezí lidské svobody a tolerance, odpovědnému a solidárnímu jednání



- názorové toleranci vůči nositelům jiných názorů (z hlediska humanity a demokracie přijatelných) než mají sami, aby tyto nepovažovali za nepřítel, nýbrž za partnera k diskusi
- kritickému posuzování skutečnosti kolem sebe, utváření vlastního úsudku, nenechat se manipulovat
- názoru, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej
- tomu, aby na základě uvědomělé vlastní a národní identity ctili identitu jiných lidí, považovali je za stejně hodnotné jako jsou oni sami – oprostili se tedy od předsudků, netolerantního jednání a jiné nesnášenlivosti
- postojům, aby si vážili hodnot lidské práce, neničili majetek, jednali hospodárně a snažili se po sobě zanechat něco pozitivního pro vlastní blízké i pro širší komunitu
- hledání odpovědí v diskusi se sebou samými i s jinými lidmi na praktické otázky etického charakteru

### **Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

**Z klíčových kompetencí** budou rozvíjeny zejména občanské kompetence a kulturní povědomí, personální a sociální kompetence, komunikativní kompetence, kompetence k řešení problémů, kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám a kompetence využívat prostředky IKT.

### **Průřezová témata**

Učivo předmětu všestranně a komplexně přispívá k rozvoji kompetencí žáků v rámci průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce.

## Učební osnova předmětu OBČANSKÁ NAUKA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojmy národ a stát, podstatu demokratického a totalitního státu</li> <li>- popíše významné události v českých a československých dějinách, vysvětlí, jaký měly vliv na formování české státnosti</li> <li>- zná a popíše státní symboly ČR, vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky ČR</li> <li>- charakterizuje EU, OSN a NATO, objasní jejich cíle a poslání, posoudí klady a zápory členství ČR v těchto organizacích</li> <li>- popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady ohnisek konfliktů a mezinárodního napětí</li> <li>- vysvětlí pojem globalizace, diskutuje o globálních problémech soudobého světa</li> </ul>	<p><b>ČR, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stát, vývoj české státnosti, česká státnost, ČR a její integrace v soudobém světě, soudobý svět</li> </ul>	<p><b>32</b></p>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede, jaké jsou základní hodnoty demokracie, diskutuje o současných problémech demokratické společnosti</li> <li>- vysvětlí význam lidských práv, uvede konkrétní případy porušování lidských práv</li> <li>- nazve a popíše formy chování, které jsou považovány za politický radikalismus nebo extremismus</li> <li>- objasní podstatu demokratického a totalitního státu, uvede z historie i současnosti příklady nedemokratických režimů</li> <li>- vysvětlí úlohu politiky v demokratické společnosti, popíše současnou českou politickou scénu</li> <li>- vysvětlí úlohu svobodných voleb v demokratické společnosti, vliv masových médií na veřejné mínění, aplikuje kritický přístup k médiím</li> <li>- vysvětlí význam občanské společnosti pro fungování demokratického státu</li> <li>- uvede konkrétní pozitivní i negativní jevy multikulturního soužití</li> <li>- objasní strukturu a úkoly obecní a krajské samosprávy</li> <li>- charakterizuje osobnostní vlastnosti člověka, které jsou předpokladem pro život v demokratické společnosti</li> </ul>	<p><b>Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- demokracie, lidská práva, hrozby demokracie, nedemokratické režimy, politika a její úloha ve společnosti, volby, veřejné mínění, vliv hromadných sdělovacích prostředků, občanská společnost, multikulturní soužití, samospráva, občanské dovednosti a ctnosti</li> </ul>	<p><b>32</b></p>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše fyzickou a psychickou stránku osobnosti člověka</li> <li>- charakterizuje strukturu současné české společnosti</li> <li>- uvede konkrétní případy porušování rovnoprávnosti mužů a žen</li> <li>- vysvětlí význam pozitivních mezilidských vztahů</li> <li>- objasní nebezpečí některých náboženských sekt a náboženského fundamentalismu</li> <li>- posoudí význam vzdělání a sebezvzdělání pro rozvoj vlastní osobnosti</li> <li>- zná a aplikuje pravidla slušného chování</li> <li>- aplikuje kritický přístup k médiím</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura osobnosti člověka, lidská společnost, postavení mužů a žen ve společnosti, kvalita mezilidských vztahů, rodina, víra a ateismus, vzdělávání, média a jejich úloha ve společnosti</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří si základní vědomí v oblasti práva, dovede vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>- vysvětlí, jaká práva a povinnosti vyplývají z právních vztahů</li> <li>- popíše druhy kriminality páchané na mladistvých a mladistvými, uvede konkrétní případy kriminality mládeže</li> </ul>	<p><b>2. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stát a právo, právní stát, právní instituce v ČR,</li> <li>- občanské právo věcné a závazkové, občanské soudní řízení, trestní právo, orgány činné v trestním řízení, protiprávní jednání, tresty a ochranná opatření, trestní řízení, - - rodinné právo, vztahy mezi manželi, dětmi a rodiči, náhradní rodinná péče</li> </ul>	<b>16</b>

## Učební osnova předmětu FYZIKA

### Obecné cíle

Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě.

Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat na ně odpovědi.

Žák využívá fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

### Charakteristika obsahu

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělání. Předmět je zařazen do prvního pololetí prvního ročníku. Učivo obsahuje mechaniku, termiku, elektřinu a magnetismus, vlnění, optiku a vesmír.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, samostatné řešení problémových úloh, týmová práce a práce s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Metody názorně demonstrační – pokus, video, prezentace.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, z domácí přípravy, ze samostatných a skupinových prací. Je sledována průběžná aktivita žáků při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskuzi ke konkrétnímu úkolu.

### Žáci budou vedeni k:

- efektivnímu používání a převádění jednotek
- hlubšímu pochopení přírodovědných jevů
- formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí
- využívání poznatků v profesním i odborném životě
- zkoumání a řešení problémů
- vyhodnocování informací získaných z grafů a tabulek
- rozvoji tvořivosti a představivosti

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Předmět fyzika rozvíjí:**

Komunikativní kompetence: formulace myšlenek v psaném i mluveném projevu, žáci jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence: přijímat hodnocení svých výsledků, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence: přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy: žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi: žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

**Průřezová témata jsou realizována zejména tato:**Občan v demokratické společnosti:

- vytvoření demokratického prostředí ve třídě-spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení

Člověk a životní prostředí:

- ekologické aspekty pracovní činnosti

Člověk a svět práce:

- využití poznatků v praktickém životě

Informační a komunikační technologie:

- práce se softwarem a s kalkulačkou

## Učební osnova předmětu FYZIKA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 0,5 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> - rozliší druhy pohybů - určí mechanickou práci a energii při pohybu těles - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	<b>1. Mechanika</b> Jednotky SI Kinematika Newtonovy pohybové zákony Mechanická práce a energie Tlak	<b>5</b>
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi	<b>2. Termika</b> Teplota Teplo Tepelné motory Změny skupenství	<b>4</b>
- řeší úlohy s elektrickými obvody s využitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek v přechodu PN - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	<b>3. Elektřina a magnetismus</b> Náboj tělesa Elektrický proud Polovodiče Střídavý proud	<b>4</b>
- rozliší základní druhy vlnění - charakterizuje základní vlastnosti zvuku, - charakterizuje světlo a jeho rychlost - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	<b>4. Vlnění a optika</b> Druhy vlnění Zvuk Rychlost světla, odraz a lom Zrcadla, čočky Elektromagnetické záření	<b>2</b>
- charakterizuje Slunce jako hvězdu, popíše objekty ve sluneční soustavě	<b>5. Vesmír</b> Slunce, planety Hvězdy	<b>1</b>

## Učební osnova předmětu CHEMIE

### Obecné cíle

Cílem chemického vzdělávání je především naučit žáky využívat chemické poznatky v profesním i běžném životě, klást si otázky významu chemických látek pro člověka. Přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů, k formování vztahu k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu.

### Charakteristika obsahu

Výuka probíhá v prvním ročníku v rozsahu 1 hodina týdně v druhém pololetí, zaměřuje se na obecnou chemii, v druhém ročníku v rozsahu 1 hodina týdně, náplní učiva jsou základy chemie anorganické, organické a biochemie.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, samostatné řešení problémových úloh, týmová práce a práce s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Metody názorně demonstrační – pokus, video, prezentace.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu. Při hodnocení se sleduje věcná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty, zpracování a prezentace referátů, schopnost provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje.

### Žáci budou vedeni k:

- využívání chemických poznatků v odborné praxi i běžném životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí
- posouzení chemických látek z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy, přírodu
- pozorování a zkoumání přírody, provádění experimentů a měření, zpracování a vyhodnocování získaných údajů
- logickému uvažování
- komunikaci, vyhledávání a interpretaci chemických informací a vytváření vlastních stanovisek
- využívání získaných informací v diskusi



**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména kompetence k**

Učení – žáci ovládají různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim, uplatňují různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, uvědomují si možnosti svého dalšího vzdělávání

Řešení problémů – rozumí zadání úkolu, navrhnou způsob řešení, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků

Komunikativní – formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální – jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly, mají odpovědný vztah ke svému zdraví, jsou si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

Matematické – správně používají a převádí jednotky, čtou různé formy grafického znázornění, aplikují matematické postupy při řešení úkolů

Využívání prostředků informačních a komunikačních technologií – pracují s osobním počítačem a kalkulátorem, pracují s informacemi z různých zdrojů, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky k nim přistupují

**Z průřezových témat jsou v předmětu chemie realizována zejména témata**

Občan v demokratické společnosti – žáci se umí orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a optimálně využívají pro své potřeby, jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro společné zájmy, váží si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí – Chápe souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

Informační a komunikační technologie – žáci využívají různý software k vytváření prezentací a internet k dalšímu vzdělávání a získávání informací

## Učební osnova předmětu CHEMIE

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva - 1. ročník – 0,5 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek</li> <li>- popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby</li> <li>- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků</li> <li>- popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>- vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení</li> <li>- vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše je jednoduchou chemickou rovnicí</li> <li>- provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> </ul>	<p><b>1. Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>- částicové složení látek, atom, molekula</li> <li>- chemická vazba</li> <li>- chemické prvky, sloučeniny</li> <li>- chemická symbolika</li> <li>- periodická soustava prvků</li> <li>- směsi a roztoky</li> <li>- chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>- výpočty v chemii</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

Rozpis učiva - 2. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek</li> <li>- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>- popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>- vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> <li>- provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v praxi</li> </ul>	<p><b>1. Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>- chemické prvky, sloučeniny</li> <li>- chemická symbolika</li> <li>- směsi a roztoky</li> <li>- chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>- výpočty v chemii</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí obecné vlastnosti anorganických látek</li> <li>- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>2. Anorganická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>- vybrané prvky a anorganické sloučeniny</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše obecné vlastnosti organických látek</li> <li>- uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>3. Organická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organické sloučeniny, uhlovodíky a jejich deriváty</li> <li>- vybrané organické sloučeniny</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje biogenní prvky</li> <li>- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky, jejich význam pro život</li> </ul>	<p><b>4. Biochemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické složení živých organismů</li> <li>- lipidy, sacharidy, bílkoviny, biokatalyzátory</li> </ul>	<b>8</b>

## Učební osnova předmětu EKOLOGIE

### Obecné cíle

Předmět ekologie vede k rozvíjení schopnosti pozorovat a zkoumat přírodu, pochopit přírodní jevy a zákonitosti, základní ekologické souvislosti, postavení člověka v přírodě a využívat ekologické poznatky v profesním i občanském životě.

### Charakteristika obsahu

Učivo je zaměřeno na vysvětlení základních biologických a ekologických pojmů, jako je vznik a vývoj života na Zemi, typy buněk, vlastnosti živých soustav, rozmanitost organismů, dědičnost a proměnlivost, biologie člověka, potravní řetězce, koloběh látek v přírodě, přírodní zdroje surovin, odpady, člověk a životní prostředí, globální ekologické problémy, ochrana přírody a krajiny, nástroje společnosti na ochranu životního prostředí.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, samostatné řešení problémových úloh, týmová práce a práce s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Metody názorně demonstrační – pokus, video, prezentace.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy, logicky myslet, správně se vyjadřovat.

Hodnotí se také zpracování a přednes referátů na dané téma, spolupráce při řešení problematiky ochrany životního prostředí a práce s informacemi IKT.

### Žáci budou vedeni k:

- odpovědnosti jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí
- vytváření kladného vztahu ke zdravému životnímu stylu
- správnému nakládání s odpady a surovinami
- ochraně zdraví
- týmové práci při řešení zadaných úkolů a projektů
- dovednosti argumentovat a naslouchat názoru jiných

### Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

**Z klíčových kompetencí** budou rozvíjeny zejména kompetence komunikativní, aplikovat získané poznatky v praxi, účastnit se aktivně diskusí na dané téma, kompetence k řešení problémů ekologických a enviromentálních, kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi.

**Z průřezových témat** předmět svým obsahem přispívá k tématu Člověk a životní prostředí, Občan v demokratické společnosti a k využívání IKT. Pozornost bude věnována vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických, apod.), získání přehledu o způsobech ochrany přírody a vlastní odpovědnosti za řešení společenských problémů.

## Učební osnova předmětu EKOLOGIE

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří základní vlastnosti živých soustav - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - uvede principy zdravého životního stylu	<b>1. Základy biologie</b> - vznik a vývoj života, vlastnosti živých soustav - rozmanitost organismů, dědičnost, zdraví a nemoc	<b>13</b>
- vysvětlí základní pojmy, abiotické a biotické faktory prostředí - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě	<b>2. Ekologie</b> - základní ekologické pojmy a faktory prostředí - koloběh látek v přírodě	<b>7</b>
- popíše vzájemné ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv člověka na složky životního prostředí - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie - popíše způsoby nakládání s odpady - uvede znečišťující látky v ovzduší, - uvede příklady chráněných území v ČR - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody	<b>3. Člověk a životní prostředí</b> - vztahy mezi člověkem a životním prostředím - přírodní zdroje energie a odpady - ochrana přírody a krajiny	<b>12</b>

## Učební osnova předmětu MATEMATIKA

### Obecné cíle

Předmět vychovává přemýšlivého člověka a vede absolventa k používání matematických vědomostí v různých životních situacích, v osobním životě a v budoucím zaměstnání nebo v dalším studiu. Matematika rozvíjí paměť žáků, kombinatorické a logické myšlení. Vede žáky k provádění rozboru problému a postupu řešení, vyslovování hypotéz a jejich ověřování a vyvracení.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku obsahuje operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly, procenta, mocniny a odmocniny, planimetrii.

Učivo 2. ročníku obsahuje výrazy a jejich úpravy, řešení rovnic a nerovnic.

Učivo 3. ročníku obsahuje funkce, výpočet povrchů a objemů těles, práce s daty.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, samostatné řešení problémových úloh, týmová práce a práce s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů výpočtu, znalost vzorců a jejich aplikace, samostatnost řešení úloh, numerická správnost. V každém ročníku vypracují dvě pololetní písemné práce s následným rozbohem.

### Žáci budou vedeni k:

- efektivnímu numerickému počítání, používání a převádění jednotek
- matematizování jednoduchých reálných situací, užívání matematických modelů a vyhodnocování výsledků řešení vzhledem k realitě
- zkoumání a řešení problémů
- orientování se v matematickém textu a porozumění zadání matematické úlohy
- vyhodnocování informací získaných z grafů, diagramů a tabulek
- správnému matematickému vyjadřování
- využívání matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Matematika rozvíjí kompetence**

-k učení (žák ovládá různé techniky učení, vyhledává a zpracovává informace, pracuje s textem, rozumí matematické symbolice)

-k řešení problému (je schopen samostatně řešit problém, zvolit prostředky a způsoby k jeho vyřešení a vyhodnotit výsledek)

-komunikativní (žák se aktivně účastní diskusí, formuluje a obhajuje své názory, vyjadřuje se ve svém projevu logicky, věcně správně, souvisle a srozumitelně, zadání vnímá, rozumí jim a umí je vyřešit, je schopen pracovat a spolupracovat s jinými žáky)

-matematické (používá a převádí běžné jednotky, čte tabulky, diagramy, grafy a schémata, odhaduje výsledky řešení, aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích)

-k využívání prostředků informačních a komunikačních technologií (pracuje s osobním počítačem, k výpočtům používá kalkulátor)

**Z průřezových témat předmět matematika přispívá**

-k tématu Občan v demokratické společnosti (tím, že žáci budou vedeni k ocenění materiálních a duchovních hodnot, k jednání s lidmi, k diskusím, ke schopnosti morálního úsudku a vhodné míře sebevědomí)

- k tématu Informační a komunikační technologie (žák pracuje s informacemi a s komunikačními prostředky)



## Učební osnova předmětu MATEMATIKA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 2 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> - provádí aritmetické operace se zlomky, s přirozenými, celými a desetinnými čísly - používá trojčlenku a řeší úlohy z praxe	<b>1. Operace s reálnými čísly</b> - přirozená, celá, racionální a reálná čísla - poměr, úměra, procenta, procentová část	<b>32</b>
- provádí početní výkony s mocninami	<b>2. Mocniny a odmocniny</b> - mocniny s přirozeným a celým mocnitelem - druhá a třetí mocnina odmocnina	<b>12</b>
- užívá pojmy a vztahy: bod, úsečka, přímka, polopřímka, rovina, odchylky a vzdálenosti rovinných útvarů - sestrojí trojúhelník, mnohoúhelníky a kružnici, určí jejich obvod a obsah - řeší praktické úlohy s využitím věty Pythagorovy a trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	<b>3. Planimetrie</b> - základní pojmy - trojúhelníky, mnohoúhelníky, kružnice a kruh - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	<b>20</b>

Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> - provádí početní operace s mnohočleny, užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - provádí početní operace s lomenými výrazy, stanoví podmínky, za kterých má lomený výraz smysl	<b>1. Výrazy a jejich úpravy</b> - mnohočleny - lomené výrazy	<b>16</b>
- řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé - řeší kvadratické rovnice	<b>2. Řešení rovnic a nerovnic</b> - lineární rovnice a nerovnice - kvadratické rovnice	<b>16</b>

Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> - sestrojí graf a určí vlastnosti jednotlivých funkcí	<b>1. Funkce</b> - základní pojmy a druhy funkcí: konstantní a lineární funkce nepřímá úměrnost kvadratická funkce $y=ax^2+c$ goniometrická funkce v intervalu $\langle 0;2\pi \rangle$	<b>16</b>
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - určí jejich povrch a objem a řeší úlohy z praxe	<b>2. Stereometrie</b> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa: hranol, jehlan, válec, kužel a koule	<b>12</b>
- vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách	<b>3. Práce s daty</b>	<b>4</b>

## Učební osnova předmětu LITERATURA A UMĚNÍ

### Obecné cíle

Předmět Literatura a umění utváří a rozvíjí vztah k materiálním a duchovním hodnotám. Na základě pochopení a ocenění kulturních hodnot pomáhá modelovat postoje žáka a rozvíjet jeho sociální kompetence. Přispěje k pochopení různých druhů umění, k pochopení vkusu a zájmů jiných lidí, a tím i k obraně a sebeobraně před manipulací a intolerancí v širším smyslu. Estetické vzdělávání se podílí na rozvoji osobnosti žáka, včetně jeho tolerance ta, aby správně interpretoval získané informace a formuloval kultivovaný názor na ně.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na aktivní vnímání a poznávání různých druhů umění. Literatura, jako základní způsob umělecké výpovědi o skutečnosti, bude doplněna o další oblasti umění. Žáci jsou směřováni ke komplexnímu vnímání literatury, hudby, architektury, sochařství a malířství v souvislosti s historickými epochami starověk – 18. století).

Učivo 2. ročníku nadále prohlubuje žákovo kulturní povědomí, přispívá k přehledu o místních, národních i světových kulturních hodnotách. Žák je veden k tomu, aby estetická kritéria nejen teoreticky chápal, ale i je uplatňoval ve svém životním stylu. Učivo směřuje ke zvládnutí znalostí teorie literatury, literárních druhů a žánrů (18. – 19. století), vede k rozvoji duševního života žáka četbou a interpretací literárních textů, rozšiřuje slovní zásobu a tříbí jazykový projev žáka.

Učivo 3. ročníku směřuje k osvojení si dalších znalostí a vědomostí teorie literatury a literárních osobností, zejména se zaměřením na 20. století. Vede žáka k ochraně kulturních hodnot, k ocenění lidového umění a tradic, k pochopení důležitosti kulturních institucí v ČR i našem regionu. Žák si uvědomí i vliv kultury na běžný život – na chování, odívání, bydlení a na celkový životní styl.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, vyprávění, dialog, metody práce s textem – učebnicí, knihou, webovými stránkami a metody názorně demonstrační – video

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, z domácí přípravy, ze samostatných i skupinových prací, z referátů. Při hodnocení se sleduje jednak paměťové zvládnutí faktů, jednak míra schopnosti jejich komplexního vnímání a zařazení do kontextu, v neposlední řadě také kultivovanost a jazyková správnost projevu žáka.

**Žáci budou vedeni k:**

- získání, prohloubení a rozšíření znalostí z různých druhů umění
- vytvoření struktury poznání v oblasti estetické výchovy, a tím k lepšímu porozumění světu a kultuře
- osvojení dovedností potřebných pro práci s informacemi
- vnímání a interpretaci uměleckého díla
- respektování kulturních hodnot
- odpovědnému přístupu k práci samostatné i týmové
- rozvoji tvořivosti a představitivosti
- kultivovanému společenskému projevu

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Estetické vzdělávání rozvíjí kompetence**

-komunikativní (žák se aktivně účastní diskusí; formuluje a obhajuje své názory; vyjadřuje se v mluveném i psaném projevu kultivovaně, logicky, věcně správně, souvisle a srozumitelně; texty vnímá, rozumí jim, umí je zjednodušit a interpretovat; umí texty zpracovávat i vytvářet)

-sociální a personální (žák se snaží pracovat v týmu a pro tým; snaží se o efektivní práci a spolupráci; odhadně důsledky svého chování a jednání; adekvátně reaguje na hodnocení své osoby jinými lidmi; přijme pochvalu, radu i kritiku; přispívá k vytváření mezilidských vztahů, respektuje druhé, předchází osobním konfliktům)

-kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení; pracuje s textem; vyhledává a zpracovává informace; rozumí mluvenému projevu)

-kompetence k řešení problému (je schopen samostatně řešit problém, sám získá potřebné informace, zvolí prostředky a způsoby k jeho vyřešení; je schopen pracovat a spolupracovat s jinými žáky)

**Z průřezových témat předmět estetická výchova přispívá**

-k využívání informačních a komunikačních technologií

-k tématu Občan v demokratické společnosti (tím, že žáci budou vedeni k ocenění materiálních a duchovních hodnot, k jednání s lidmi, k diskusím, ke kritickému hodnocení vlivu médií, k nepodlehnutí manipulaci)

-k průřezovému tématu Člověk a svět práce (žák formuluje své myšlenky, vyhledává, vyhodnocuje a využívá informace, umí veřejně vystoupit a komunikovat, stejně jako vyjádřit se písemně)

## Učební osnova předmětu LITERATURA A UMĚNÍ

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník - 1hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zopakuje a zaktivizuje své estetické znalosti ze ZŠ</li> <li>- chápe nutnost sebevzdělávání</li> <li>- vnímá důležitost umění</li> <li>- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> </ul>	<p><u>1. Umění jako specifická výpověď o skutečnosti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úvod do literatury, hudby, architektury, malířství a sochařství</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede důvody vzniku písemnictví</li> <li>- vyjmenuje různé funkce liter. děl</li> <li>- vystihne charakter. znaky různých lit. textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>- rozliší konkrétní liter. díla podle zákl. druhů a žánrů</li> </ul>	<p><u>2. Základy teorie literatury</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podstata a funkce literatury</li> <li>- literární žánry</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam starověké literatury</li> <li>- čte starořecké mýty, i v novějším zpracování</li> <li>- seznámí se blíže s Biblií, jejími částmi a významem</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	<p><u>3. Nejstarší starověké památky</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr ze starověkého písemnictví</li> <li>- řecká mytologie</li> <li>- Bible</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé žánry</li> <li>- vysvětlí význam příchodu Konstantina a Metoděje pro naši kulturu</li> <li>- zná životní osudy Jana Husa, jeho činnost</li> <li>- utřídí si základní poznatky o období čes. středověku</li> </ul>	<p><u>4. Středověk v literatuře a umění</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žánry evropských literatur</li> <li>- vznik našeho písemnictví a jeho nejstarší památky</li> <li>- osobnost Jana Husa</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdíly mezi středověkem a tímto obdobím</li> <li>- uvede významné představitele renesančního umění</li> </ul>	<p><u>5. Renesance a humanismus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odraz nového životního stylu v evropském umění</li> <li>- výběr z děl renesančních autorů</li> </ul>	5

- charakterizuje nově vzniklé lit. žánry	- osobnost Williama Shakespeara	
- charakterizuje problematiku pobělohorského období - zná životní osudy J. A. Komenského, vysvětlí pokrokovost a aktuálnost jeho pedagogických názorů i jeho význam pro český pravopis	<u>6. Baroko</u> - vliv znovuoobjevení víry na pojetí umění - osobnost J. A. Komenského	4
- objasní význam ústní lidové slovesnosti - uvede významné představitele daných směrů - vyjádří vlastní umělecké prožitky z daných uměleckých děl	<u>7. Klasicismus. Osvícenství. Preromantismus.</u> - výběr z děl nejvýznamnějších literárních osobností - vliv lidové slovesnosti a Antiky a nový přístup k jejich zpracování	5
- zopakuje si probrané tematické celky - utřídí a zpřehlední si své znalosti	<u>8. Souhrnné opakování učiva</u>	2

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe důvod vzniku písemnictví</li> <li>- rozlišuje základní lit. druhy a žánry</li> <li>- uvádí zákl. historická období, vyjádří jejich znaky a běžné formy umění</li> <li>- podá informace o přečtených knihách, shlédnutých filmech atd.</li> </ul>	<p><u>1. Opakování z 1. ročníku</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecná charakteristika literatury</li> <li>- výrazové formy</li> <li>- periodizace historického vývoje</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní význam a přínos NO</li> <li>- orientuje se v tvorbě významných osobností tohoto období</li> <li>- vysvětlí specifičnost vývoje české literatury</li> <li>- chápe společenskou funkci divadla</li> <li>- prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury</li> </ul>	<p><u>2. Období českého národního obrození</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- důvody vzniku NO</li> <li>- vliv politiky na vnímání příslušnosti k českému národu, na budování českého vlastenectví</li> <li>- význam jazykovědců a historiků</li> <li>- formování českého divadla</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zákl. znaky období</li> <li>- uvede představitele, interpretuje jejich přínos pro vývoj literatury i jiných umění</li> <li>- na konkrétním textu (Máj) vysvětlí rysy romantismu</li> <li>- na základě vlastního vnímání popíše prostředky romantického vyjádření</li> </ul>	<p><u>3. Romantismus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- promítnutí tématu lásky, ideálu a samoty do umění</li> <li>- lidová slovesnost jako zdroj inspirace</li> <li>- výběr z děl autorů evropské literatury</li> <li>- osobnost K. H. Máchy</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zákl. znaky období</li> <li>- uvede představitele, jejich díla i přínos pro vývoj umění</li> <li>- vysvětlí vliv politické situace na život a dílo K. H. Borovského, jeho význam pro českou moderní žurnalistiku</li> <li>- rozpozná v díle B. Němcové rysy romantismu i realismu</li> <li>- uvede hlavní témata českého kritického realismu, představitele a díla</li> <li>- chápe význam Národního divadla, popíše jeho vybudování</li> </ul>	<p><u>4. Realismus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- snaha o pravdivost umění</li> <li>- výběr z děl evropských autorů</li> <li>- prosazování realistických principů</li> <li>- doloží základní rysy probraných uměleckých směrů, popíše, jak se projeví v různých uměních</li> <li>- samostatně a kultivovaně interpretuje dramatické, filmové v díle K. Havlíčka Borovského a B. Němcové</li> <li>- kritický realismus v české literatuře</li> <li>- Národní divadlo</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní znaky tohoto směru, jeho představitele a díla</li> </ul>	<p><u>5. Naturalismus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vliv racionalistického přístupu na umění</li> <li>- výběr z děl evropských a českých autorů</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé směry</li> <li>- seznámí se s výraznými díly období, vyjádří svůj dojem z nich</li> <li>- vystihne znaky impresionismu v díle</li> </ul>	<p><u>6. Moderní směry přelomu 19. a 20. století a počátku 20. století</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impresionismus, symbolismus, dekadence</li> </ul>	6

<p>A. Sovy a buřičství v díle S. K. Neumanna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí sociální a národnostní problematiku na základě poznatku tvorby Petra Bezruče</li> <li>- objasní antimilitaristický postoj v díle Fráni Šrámka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- anarchismus, satanismus a buřičství</li> <li>- osobnosti skupiny prokletých básníků a jejich vliv na české umění</li> <li>- osobnost A. Sovy, F. Šrámka, P. Bezruče a S. K. Neumanna</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zařadí jednotlivé autory časově i z hlediska uměleckého směru</li> <li>- charakterizuje nejznámější díla autorů na základě vlastního poznání</li> <li>- doloží základní rysy probraných uměleckých směrů, popíše, jak se projeví v různých uměních</li> <li>- samostatně a kultivovaně interpretuje dramatické, filmové a televizní zpracování klasických děl</li> </ul>	<p><u>7. Souhrnné opakování učiva</u></p>	<p>4</p>



<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinové dotace</b>
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utřídí si znalosti</li> <li>- zopakuje a zaktivizuje své vědomosti</li> <li>- prohlubuje svůj zájem o literaturu a umění</li> <li>- uvědomuje si nutnost sebevzdělávání</li> <li>- samostatně interpretuje umělecká díla</li> </ul>	<u>1. Opakování učiva předchozích ročníků</u>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyloží vliv světové války na umění</li> <li>- vysvětlí pojem „ztracená generace“, uvede její představitele a základní díla</li> <li>- objasní pojem proletářské umění, poetismus, surrealismus</li> <li>- zlepší své recitační dovednosti (sociální balady Jiřího Wolкера)</li> <li>- seznámí se s dílem Jaroslava Haška a fenoménem vojáka Švejka</li> </ul>	<u>2. Období od počátku století do 20. let 20. století</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reakce umění na prožitek strachu, nejistoty a světové války</li> <li>- výběr z děl autorů tzv. ztracené generace</li> <li>- výběr z děl autorů české generace</li> <li>- osobnost Jaroslava Haška</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje uměleckou tvorbu v době 2. SV</li> <li>- seznámí se s rozmanitostí díla Karla Čapka, zdůrazní Čapkův protiválečný a humanistický postoj, doloží na konkrétních dílech</li> <li>- seznámí se s dílem J. Seiferta, jednotlivé sbírky přiřadí k určitým směrům</li> </ul>	<u>3. Období od 20. let do konce 2. SV</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vliv světového válečného konfliktu na umění a kulturu</li> <li>- nejvýznamnější protiválečná díla a osobnosti</li> <li>- zpracování prožitých traumat v národních literaturách</li> <li>- osobnost Karla Čapka</li> <li>- osobnost Jaroslava Seiferta</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje umělec. tvorbu v období po 2. SV</li> <li>- uvede jednot. směry a jejich představitele</li> <li>- samostatně vyhledává informace</li> <li>- vysvětlí specifičnost vývoje české kulturní scény</li> <li>- zná znaky oficiální literatury a její představitele, rozumí pojmům exilová a samizdatová literatura a zná její zástupce</li> </ul>	<u>4. Svět po 2. světové válce</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znik nových paralelních i prolínajících se směrů</li> <li>- představitelé světového umění 2. poloviny 20. století</li> <li>- vliv politické situace a zvrátů na českou kulturu, vznik literatury tří proudů</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje literaturu hodnotnou od brakové</li> <li>- vysvětlí na příkladech z vlastní četby a sledování filmů a televizních pořadů základní principy zábavného</li> </ul>	<u>5. Zábavná literatura</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- horror, detektivka, thriller</li> <li>- science fiction, fantasy</li> <li>- dívčí román, červená knihovna</li> </ul>	4

<p>průmyslu - rozliší texty spadající do oblasti tzv. vážné literatury, středního proudu a literárního braku</p>		
<p>- utřídí si své poznatky a vědomosti z hlediska vývoje umění, jednotlivých směrů a autorů - na konkrétních dílech najde znaky určitých směrů - porovnává ztvárnění téhož tématu v různých dílech, debatuje o nich - vyhledává informace s využitím různých zdrojů, uspořádá je, zpracuje - rozlišuje umělecký text od neuměleckého - objasní rozdíly mezi fiktivním a reálným světem a popíše, jakým způsobem se realita promítá do umění</p>	<p><u>6. Souhrnné opakování učiva</u></p>	<p>3</p>

## Učební osnova předmětu ZDRAVOTNÍ VÝCHOVA

### Obecné cíle

Předmět zdravotní výchova si klade za cíl vybavit žáky základními znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivnímu i aktivnímu rozvoji a ochraně zdraví s propojením všech jeho složek (fyzické, psychické i sociální), podpořit jejich kladný postoj ke správnému a zdravému životnímu stylu. V oblasti individuální i kolektivní ochrany života, zdraví a bezpečnosti klade hlavní důraz na racionální způsob chování v situacích osobního i veřejného ohrožení a za mimořádných událostí.

### Charakteristika obsahu

Vzdělávací program přináší základní poznání o člověku v souvislosti s preventivní ochranou jeho zdraví. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili hodnotu zdraví, smysl zdravotní prevence, problematiku spojenou s úrazem, nemocí, jiným poškozením nebo ohrožením života a zdraví. Žáci se seznamují s možným nebezpečím, které ohrožuje život a zdraví v běžných i mimořádných situacích, osvojují si způsoby rozhodování, které vedou k zachování či posílení zdraví, a získávají potřebnou míru odpovědnosti za zdraví vlastní i zdraví jiných. V rámci programu vzdělávání pro zdraví obsah předmětu koresponduje především s předmětem tělesná výchova, dále pak s předměty občanská nauka a ekologie, u učebního oboru cukrář s předmětem suroviny, u oboru kuchař číšník s předmětem potravin a výživa.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, dialogické metody – rozhovor, diskuse a metody názorně demonstrační – video, promítání slajdů.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí ze zvládnutí praktických dovedností a jejich aplikaci při řešení modelových situací v rámci školy i v každodenním životě. Součástí hodnocení je ústní i písemný projev, zpracování a přednes referátů na dané téma, práce s informacemi, IKT a jejich využití v běžném životě. Hodnotí se i týmová spolupráce, zejména při řešení situací přímého ohrožení zdraví a života člověka a při mimořádných událostech ohrožení.

### Žáci budou vedeni k:

- vytváření aktivního přístupu k ochraně svého zdraví, rozvoji jejich chování a postojů ke zdravému způsobu života, celoživotní odpovědnosti za své zdraví
- racionálnímu jednání v situacích osobního a v mimořádných situacích veřejného ohrožení
- poskytování první pomoci sobě i jiným při poranění, úrazech, náhlých zdravotních příhodách, stavech bezprostředně ohrožujících život
- týmové práci při řešení zadaných problémů

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

**Z klíčových kompetencí** budou prioritně rozvíjeny kompetence k řešení problémů, kompetence personálně sociální a kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi.

**Průřezová témata** - předmět zdravotní výchova svým obsahem prolíná průřezovými tématy Člověk a životní prostředí, Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační komunikační technologie.

## Učební osnova předmětu ZDRAVOTNÍ VÝCHOVA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických jevů</li> <li>- dovede posoudit rizika nevhodného a nezodpovědného chování ke svému zdraví</li> <li>- uvádí příklady jednání, která mají pozitivní nebo negativní vliv na zdraví člověka</li> </ul>	<b>1. Zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- péče o zdraví, zdravý životní styl, sociálně patologické jevy, partnerské vztahy a lidská sexualita, mediální obraz lidského těla</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše systém integrovaného záchranného systému ČR</li> <li>- zná zásady chování v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>- chápe potřebu solidarity a pomoci druhým za mimořádných událostí</li> </ul>	<b>2. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- integrovaný záchranný systém, krizové stavy, situace ohrožení a ochrana obyvatel, pravidla chování v situacích ohrožení</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam prevence pro snížení rizika ohrožení zdraví a života</li> <li>- posoudí význam první pomoci pro záchranu života a zdraví člověka</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci při různých ohroženích života a zdraví</li> </ul>	<b>3. První pomoc</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prevence úrazů a nemocí, základy první pomoci</li> </ul>	<b>16</b>

## Učební osnova předmětu TĚLESNÁ VÝCHOVA

### Obecné cíle

Předmět tělesná výchova vede k rozvoji pohybových schopností a dovedností, učí žáky celoživotně prožívat a rozvíjet pohyb a sportovní výkon. Svým obsahem se prolíná s předmětem Zdravověda - vychovává žáky ke kompenzování negativních vlivů způsobu života, ke spolupráci při společných činnostech a k dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytvoří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

### Charakteristika obsahu

Učivo předmětu Tělesná výchova vede k získání a prohlubování pohybových dovedností a tělesné zdatnosti, jako jsou tělesná cvičení (pořadová, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační), gymnastika (akrobacie, cvičení na nářadí, šplh, rytmická gymnastika, cvičení se švihadly), atletika (běh rychlý, vytrvalý, starty, štafety, hody), pohybové hry (drobné, košíková, odbíjená, ringo, florbal, vybíjená, kopaná), úpoly (pády, základní sebeobrana, přetlačování), turistika a sporty v přírodě (příprava turistické akce, orientace v krajině, orientační běh, příprava stravy, určování rostlin, práce s buzolou, exkurze v CHKO Litovelské Pomoraví, plavání, netradiční sporty).

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky bude využíván zejména nácvik pohybových činností.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí formou motorických testů z praktických dovedností v návaznosti na pohybové předpoklady. Při hodnocení se sledují i teoretické znalosti pravidel daných sportovních činností a schopnost jejich aplikace na sledovanou činnost. Hodnotí se činnost v kolektivních sportech, která vede ke vzájemné spolupráci pro dosažení co nejlepších výsledků jednotlivce i týmu.

### Žáci budou vedeni k:

- k osvojení zásad a návyků bezpečného pohybu a zdraví neohrožující činnosti
- k rozpoznání činností vedoucích k ohrožení zdraví a schopnosti k odstranění závad a možných rizik
- k vybavení vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a aby dokázali první pomoc sami poskytnout
- k týmové práci při řešení zadaných úkolů a projektů
- k prevenci úrazů

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

**Z klíčových kompetencí** budou rozvíjeny zejména kompetence personální a sociální, schopnost posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích.

**Z průřezových témat** předmět svým obsahem přispívá zejména k tématu Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce. Pozornost bude věnována osvojení zásad zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

## Učební osnova předmětu TĚLESNÁ VÝCHOVA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. – 3. ročník – 1 hod/týden				
Výsledky vzdělávání	Tematické celky	Hodinová dotace		
		1. ročník	2. ročník	3. roč.
Žák: - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	<b>1. Hygiena a bezpečnost</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
- uplatňuje základní techniky vybraných disciplín - ovládá pravidla	<b>2. Atletika</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
- zlepšuje se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu	<b>3. Sportovní hry</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
- koordinuje své pohyby - zlepšuje prostorovou orientaci	<b>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
- rozlišuje nutnou sebeobranu	<b>5. Úpoly</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
- využívá pohybové činnosti pro všestrannou průpravu a zvyšování tělesné zdatnosti	<b>6. Pohybové hry</b>	<b>Průběžně</b>	<b>Průběžně</b>	<b>Průběžně</b>
- uvědomí si důležitost rozcvičení, protažení a posílení zanedbaných svalových skupin	<b>7. Tělesná cvičení</b>	<b>Průběžně</b>	<b>Průběžně</b>	<b>Průběžně</b>
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu pro zvyšování svých pohybových dovedností	<b>8. Testování tělesné zdatnosti</b>	<b>Průběžně</b>	<b>Průběžně</b>	<b>Průběžně</b>





## Učební osnova předmětu INFORMATIKA

### Obecné cíle

Předmět informační a komunikační technologie (dále jen IKT) poskytuje žákům základní úroveň informační gramotnosti, tj. dosažení znalostí a dovedností nezbytných k využití digitálních technologií. Prohlubuje u žáka schopnost tvůrčím způsobem využívat IKT, informační zdroje a aplikační programové vybavení. Jeho cílem je dosáhnout lepší orientace v narůstajícím množství informací při respektování právních a etických zásad používání prostředků IKT.

### Charakteristika obsahu

V 1. ročníku se žáci seznámí s osobním počítačem a základními pojmy nezbytnými pro jeho uživatelskou obsluhu. Následuje studium výpočetních a informačních procesů z hlediska hardwaru, operačního systému a textového procesoru.

Ve 2. ročníku následuje další aplikační software: tabulkový procesor, internetový prohlížeč, elektronická pošta.

Učivo 3. Ročníku doplní aplikační software prezentačním manažerem a antivirovou ochranou, operační systém počítačovými sítěmi a přístupovými právy.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s webovými stránkami, názorně demonstrační metody – obrazy, promítání slajdů, grafické a výtvarné činnosti – sestrojování grafů, schémat a metody samostatné práce.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu a praktického cvičení. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů práce na PC, znalost používaných pojmů a jejich aplikace, samostatnost při řešení úloh, s ohledem na dodržování platných etických a právních norem, včetně sledování typografických pravidel a konvencí.

### Žáci budou vedeni k:

- schopnosti aplikovat výpočetní techniku k efektivnímu zpracování informací
- přizpůsobování se inovovaným verzím digitálních zařízení a schopnosti jejich vzájemného propojování
- seznámení se v rámci IKT se základy informatiky jako vědního oboru
- používání základních pojmů a metod informatiky, napomáhání rozvoje abstraktního, systémového myšlení, podpoře schopnosti vhodně vyjadřovat své myšlenky
- snaze obhajovat tvůrčí způsob přístupu k řešení problémů
- poznání základních principů algoritmického řešení úloh a významu informačních systémů ve společnosti

## **Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **IKT rozvíjí kompetence:**

-kompetence k učení (žák uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, rozumí mluvenému projevu, využívá ke svému učení různé informační zdroje, zná možnosti svého dalšího vzdělávání)

-kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu a umí získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, umí vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a spolupracovat v týmu)

-komunikativní kompetence (žák umí formulovat a interpretovat myšlenky s využitím technologie IKT, umí se vyjadřovat a aktivně se účastnit diskuse na dané téma)

-občanské kompetence (žák respektuje právní a etické zásady při používání prostředků IKT)

-kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám (žák umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb)

-matematické kompetence (žák používá jednotky informace, pracuje s grafickými objekty matematického a statistického charakteru, používá algoritmické postupy v IKT)

-kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi (žák používá výpočetní techniku na základní uživatelské úrovni s ohledem na učební obor)

### **Z průřezových témat předmět IKT přispívá**

-k využívání informačních a komunikačních technologií (předmět IKT vytváří základ pro ostatní vzdělávací oblasti i pro mezipředmětové vztahy, inspiruje k využívání prostředků výpočetní techniky a internetu v přípravě na vyučování a k celoživotnímu vzdělávání)

-k tématu Občan v demokratické společnosti (podporuje rozvoj vlastní iniciativy, vytváří žákovi prostor pro tvořivost, vlastní seberealizaci i pro týmovou spolupráci a současně zvyšuje motivaci k tvorbě individuálních i skupinových projektů)

-k tématu Člověk a životní prostředí (likvidace nebezpečných odpadů v oblasti IKT)

-k tématu Člověk a svět práce (předmět IKT svým obsahem zvyšuje pravděpodobnost uplatnění absolventů v dalším vzdělávání a na trhu práce)

## Učební osnova předmětu INFORMATIKA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

<b>Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - rozumí základním pojmům - zná jednotky informací a chápe strukturu dat - charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich funkce - rozumí základním parametrům	<b>1. Základy IKT, osobní počítač</b> - hardware, software, osobní počítač, informace, data - vnitřní části počítače - periferní zařízení	<b>7</b>
- rozumí principům operačního systému, má základní vědomosti o současných operačních systémech - chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení	<b>2. Operační systémy počítače</b> - operační systém, jeho charakteristika	<b>10</b>
- zná a dodržuje běžná typografická pravidla a konvence - používá textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových dokumentů	<b>3. Textový procesor – Microsoft Word</b> - programový balík Microsoft Office - základní funkce – psaní textu, typografická pravidla	<b>15</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - rozumí funkci a principům tabulkového procesoru - ovládá adresaci buněk - vkládá do tabulek data různých typů a upravuje jejich formát - tvoří jednoduché vzorce a používá základní vestavěné funkce - graficky prezentuje data z tabulek	<b>1. Tabulkový procesor – Microsoft Excel</b> - popis prostředí, základní operace s buňkami, grafická úprava buňky, formát buňky, tvorba tabulky - vzorce a vestavěné funkce - tvorba grafů, tisk tabulek a grafů - propojení tabulky s textovým procesorem	<b>15</b>
- dokáže popsat strukturu celosvětové sítě a vysvětlit související pojmy - ovládá odpovídající techniky k vyhledávání požadovaných informací - při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv)	<b>2. Internet</b> - struktura celosvětové sítě Internet - připojení k internetu, internetový prohlížeč (Internet Explorer) - vyhledávání v internetu, práce s internetovými stránkami	<b>9</b>
- pracuje s běžnými prostředky online a offline komunikace - ovládá zaslání a přijetí e-mailu - seznámil se s dalšími funkcemi poštovního klienta (adresář, plánování apod.)	<b>3. Počítačová pošta, e-mail</b> - elektronická pošta, poštovní aplikace Microsoft Outlook - další online a offline komunikace: chat, ICQ, internetová telefonie – Skype	<b>8</b>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - ví, co je prezentace a k čemu slouží - připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace - samostatně vytvoří prezentaci - formátuje text i ostatní prvky prezentace - nastaví střídání snímků - prezentuje svoji práci	<b>1. Prezentační manažér – Microsoft PowerPoint</b> - zásady úspěšné prezentace - základní tvorba prezentace - vkládání objektů do prezentace: textové pole, obrázek, pozadí, apod. - základní nastavení animací, řazení snímků, přechody a časování mezi objekty a snímky	<b>15</b>
- orientuje se v počítačových sítích - využívá možnosti sítě a pracuje s jejími prostředky - interpretuje možnosti a výhody přístupových práv - umí se přihlásit a odhlásit k počítačové síti - používá hesla k ochraně dat - využívá síť k výměně dat	<b>2. Počítačové sítě a přístupová práva</b> - rozdělení podle velikosti - topologie sítí - síťové operační systémy - administrátor, uživatelé a uživatelské skupiny - sdílení zařízení v síti	<b>12</b>
- ví jak se viry šíří a jak se prakticky projevují - dokáže zjistit přítomnost viru a odstranit jej	<b>4. Viry a antivirová ochrana</b> - typy virů, šíření virů, antivirová ochrana	<b>5</b>

## Učební osnova předmětu EKONOMIKA

### Obecné cíle

Předmět ekonomika poskytuje žákům znalosti a potřebné dovednosti k získání základních ekonomických pojmů a znalostí týkajících se jednotlivých součástí hospodářského procesu. Učí žáky základním ekonomickým dovednostem, které pak využívají v praxi. Vede k rozvíjení schopnosti ekonomicky myslet, učí žáky uplatňovat ekonomickou efektivnost při podnikových činnostech, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání. Poskytuje žákům základní orientaci v ekonomickém systému ČR. Vede žáky k efektivnímu využívání různých zdrojů informací pro doplnění svých znalostí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si byli vědomi materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí.

### Charakteristika obsahu

Výuka probíhá ve 3. ročníku 2 hod./týdně. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa a je složeno z témat týkajících se ekonomických pojmů z oblasti tržní ekonomiky (trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka), lidských zdrojů v podniku, právních forem podnikání, majetku podniku a hospodaření podniku, finanční gramotnosti, hospodaření domácnosti (rodinný rozpočet), mezd, pojistného a daňové evidence.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s textem (učebnicí, webovými stránkami), projektová výuka – řešení komplexní praktické úlohy, názorně demonstrační metody – obraz, instruktáž a e-learning.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Vypracovávají a přednášejí referáty na dané téma. Zohledňuje se přehled o aktuálních událostech, aktivita při hodinách, přesnost vyjadřování a argumentace, práce s internetem, týmová spolupráce.

### Žáci budou vedeni k:

- práci s texty učebnic z ekonomiky a účetnictví (daňové evidence)
- práci s platnými právními normami (např. daňové zákony, Živnostenský zákon, Obchodní zákoník apod.)
- zpracování referátů s využitím odborné literatury, internetu
- využívání výpočetní techniky – vyhledávání aktuálních informací prostřednictvím internetu
- práci s aktuálními formuláři a souvislému srozumitelnému vyjadřování

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

**Z klíčových kompetencí** budou rozvíjeny kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence, občanské kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění a schopnost pracovat s informacemi a prostředky informačních a komunikačních technologií.

**Z průřezových témat** předmět Ekonomika přispívá svým obsahem k tématu Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Občan v demokratické společnosti a k využívání informačních a komunikačních technologií. Pozornost bude věnována problematice pracovněprávních vztahů a zaměstnanosti, etice podnikatelského chování, vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech.



## Učební osnova předmětu EKONOMIKA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 3. ročník – 2 hod/týden		
Výsledky vzdělávání	Tematické celky	Dotace hodin
<b>Žák:</b> - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, popíše fungování tržního mechanismu	<b>1. Základy tržní ekonomiky</b>	<b>5</b>
- umí vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti, zná práva a povinnosti zaměstnanců, orientuje se v hodnocení a odměňování zaměstnanců	<b>2. Zaměstnanci</b>	<b>8</b>
- charakterizuje jednotlivé právní formy podnikání, orientuje se v podnikatelském záměru a zakladatelském rozpočtu, charakterizuje s pomocí živnostenského zákona podmínky pro provozování živnosti, orientuje se ve způsobech ukončení podnikání	<b>3. Podnikání, podnikatel</b>	<b>8</b>
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku, umí vypočítat daňové odpisy a zůstatkovou cenu DHM, zná význam inventarizace v podnikové činnosti, orientuje se v ekonomickém členění nákladů a výnosů, zná podoby hospodářského výsledku - hospodaření domácnosti, rodinný rozpočet	<b>4. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Finanční gramotnost</b>	<b>14</b>
- zná funkci peněz, orientuje se v platebním	<b>5. Peníze, mzdy, daně, pojistné</b>	<b>17</b>

styku, vyplňuje doklady související s pohybem peněz, vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel, vysvětlí úlohu státního rozpočtu, zvládá jednoduché výpočty mezd, daní, sociálního a zdravotního pojištění, orientuje se v daňové soustavě		
- umí vést daňovou evidenci pro plátce, neplátce DPH, řeší jednoduché příklady výpočtu daně z příjmu a DPH, vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty	<b>6. Daňová evidence</b>	<b>12</b>

## Učební osnova předmětu POTRAVINY A VÝŽIVA

### Obecné cíle

Předmět Potraviny a výživa má žáky seznámit se zásadami správné a zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, vliv výživy na zdraví člověka a poskytnout žákům dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, jejich dělení, složení a další využití k přípravě pokrmů. Žáci získávají vědomosti o potravinách rostlinného a živočišného původu, seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání.

### Charakteristika obsahu

V průběhu vyučování jsou žáci seznámeni s potravinami, jejich dělením, složením, správným skladováním a ošetřováním. Získají informace o využití vhodných potravin ve zdravé výživě, druhy stravy podle složení, dietní systém stravování. Blíže poznají stavbu lidského těla, zejména trávicí soustavu, žlázy s vnitřní sekrecí a jejich vliv na trávení. Ovládají výrobu piva, vína a lihovin, správné skladování a ošetřování. Výroba piva je spojena i s exkurzí v pivovaru.

Předmět Potraviny a výživa je rozdělen do tematických celků:

- význam výživy pro lidský organismus
- základní dělení potravin
- složení a uchovávání potravin

Samostatnou skupinu tvoří:

- potraviny původu rostlinného (ovoce, zelenina, luštěniny, brambory, obiloviny, houby a pochutiny)
- potraviny původu živočišného (mléko a mléčné výrobky, vejce, tuky, masné výrobky)
- nápoje (alkoholické a nealkoholické nápoje), základní dělení těchto nápojů, výroba piva, lihovin a vína
- trávicí soustava (význam trávení, popis trávicí trubice atd.)
- stravování jednotlivých skupin obyvatelstva (dietní stravování a léčebná výživa)

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s textem (učebnicí, webovými stránkami), projektová výuka – řešení komplexní praktické úlohy, názorně demonstrační metody – obraz.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i prostředků IKT.

**Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti při rozhodování
- orientaci se v potravinách
- správnému skladování potravin
- kontrolování záručních lhůt
- znalosti trávící soustavy a vlivu potravy na zdraví člověka
- zdravému stylu života
- zvládnutí technologií výroby piva, vína a lihovin
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Předmět Potraviny a výživa rozvíjí klíčové kompetence**

Komunikativní – schopnost žáků rychle se orientovat v daném tématu, správná forma vyjadřování v ústním i písemném projevu, používání odborné terminologie

Personální a sociální – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, jsou připraveni pracovat v kolektivu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, reagovat adekvátně na hodnocení své práce, přijímat rady i kritiku. Přispívají k vytváření dobrých mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům, jednájí v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování

Odborné – využívají znalostí z oboru, dodržují hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě pokrmů, sledují trendy racionální výživy a vliv potravin na zdraví (obezita, nadměrné požívání alkoholických nápojů)

Informační a komunikační technologie – využívají prostředky IKT a efektivně pracují s informacemi, získávají je z ověřených zdrojů, zejména z celosvětové internetové sítě.

**Průřezová témata**

Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí v kolektivu (odpovědnost, hledání kompromisů, tolerance, solidarita, morálka, atd.), angažovanost pro veřejné zájmy nejen pro vlastní prospěch

Člověk a životní prostředí – chápání významu životního prostředí a jeho vlivu na zdraví člověka, chápání významu potravin pro lidstvo a využití nových zdrojů potravin

Člověk a svět práce – využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě

Informační a komunikační technologie – vyhledávání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace

## Učební osnova předmětu POTRAVINY A VÝŽIVA

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhu, využití a významu ve výživě</li> </ul>	<b>1. Úvod</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam správné a zdravé výživy, potraviny, skladování, ošetřování a hygiena potravin</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná vliv a význam pochutin na lidské zdraví, umí je vhodně používat při tepelném zpracování</li> </ul>	<b>2. Složení potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Živiny, bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, nerostné látky, voda</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže charakterizovat jejich využití, při zpracování umí vysvětlit význam potravin rostlinného původu pro lidský organizmus</li> </ul>	<b>3. Potraviny rostlinného původu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovoce, skladování a konzervace ovoce, ovoce ve stravování, zelenina, brambory, mlýnské výrobky a těstoviny, pekařské výrobky, chléb, luštěniny, houby, pochutiny</li> </ul>	<b>18</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže charakterizovat jejich využití, při zpracování umí vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organizmus</li> </ul>	<b>1. Potraviny původu živočišného</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mléko, mléčné výrobky, vejce, tuky, dělení tuků,</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhu, využití a významu ve výživě</li> </ul>	<b>2 Maso a masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maso, hovězí maso, telecí maso, vepřové maso, skopové a ostatní masa, drůbež, zvěřina, ryby, korýši a měkkýši, jakost masa, masné výrobky</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná vliv nápojů na lidské zdraví, možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám</li> <li>- zná základní dělení nápojů</li> <li>- umí vyjmenovat fáze výroby lihu</li> <li>- rozezná jednotlivé alkoholické nápoje a jejich použití</li> </ul>	<b>3. Nápoje - význam a dělení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nealkoholické nápoje</li> </ul>	<b>10</b>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 1 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - zná postup výroby nápojů	<b>1. Opakování II. Ročníku</b>	<b>2</b>
- zná vliv nápojů na lidské zdraví, možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám - zná základní dělení nápojů - umí vyjmenovat fáze výroby lihu - rozezná jednotlivé alkoholické nápoje a jejich použití	<b>2. Nápoje - význam a dělení</b> - alkoholické nápoje	<b>8</b>
- rozlišuje a charakterizuje určité části trávicí soustavy, funkce trávicí soustavy, krevní oběh a mízní oběh, žlázy, hormony, vylučovací ústrojí a nervová soustava	<b>2. Fyziologie výživy</b> - Trávicí ústrojí, žlázy s vnitřní sekrecí, vylučovací soustava, nervová soustava	<b>7</b>
- dokáže charakterizovat látky potřebné pro lidské tělo, druhy stravy, návyky a nemoci ze stravování	<b>3. Správná výživa a způsoby stravování</b> - Zásady správné výživy, druhy stravy, obezita, směry výživy v ČR, výživa dospělých a starých lidí, zásady výživy těhotných a kojících žen, výživa lidí v různých ztížených pracovních podmínkách, výživa sportovců, dietní stravování	<b>10</b>
- zná postup výroby potravin a konveniencí a je schopen sestavit jídelní lístek	<b>4. Progresivní způsob přípravy pokrmů</b> - Druhy konveniencí, výhody a nevýhody konveniencí, způsoby výroby potravin, tvorba jídelních lístků	<b>5</b>

## Učební osnova předmětu TECHNOLOGIE

### Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a členěním výrobního střediska, hygienickými a bezpečnostními předpisy HACCP a jejich využívání v praxi, poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se obeznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů i nápojů.

V prvním ročníku se žák seznamuje s profesí kuchaře i číšníka a zdokonaluje získané poznatky a dovednosti. Na konci prvního ročníku se profiluje do jednoho ze zmíněných oborů. Ve druhém a třetím ročníku je učivo přizpůsobeno těmto oborům.

### Charakteristika obsahu

Obsah učiva je zaměřen jednak na základní dělení surovin, předběžné a tepelné úpravy, jednak jsou obsahem učiva pokrmy české i mezinárodní kuchyně, krajové speciality, výrobky studené kuchyně, teplé a studené moučníky, progresivní příprava pokrmů, diferencované stravování.

Učivo je rozděleno do 3 ročníků.

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na hygienické a bezpečnostní předpisy, druhy výrobních středisek, jejich členění a základní vybavení (důraz je kladen na splnění všech norem, včetně norem EU), seznamuje žáky s předběžnými úpravami surovin, zásadami při tepelných úpravách, dělením a přípravou polévek, omáček a příloh.

Učivo 2. ročníku prohlubuje učivo prvního ročníku, je zaměřeno na přípravu bezmasých a moučných pokrmů rozdělených do skupin, na přípravu pokrmů z masa jatečných zvířat, z vnitřností, z ryb, korýšů a měkkýšů, z drůbeže, ze zvěřiny a pokrmů z mletých mas. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem.

Učivo 3. ročníku navazuje na učivo druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů a specialit rozdělených dle druhu masa a tepelné úpravy. Zabývá se výběrem vhodných příloh k minutkovým pokrmům, dohotovováním šťávy a zdobením. Další náplní jsou výrobky studené kuchyně a studené předkrmy, teplé předkrmy, pokrmy zahraničních kuchyní dle zvyklostí a náboženství, včetně receptur, příprava moučníků studených a teplých, progresivní příprava pokrmů a diferencované stravování.

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s textem (učebnicí, webovými stránkami), projektová výuka – řešení komplexní praktické úlohy, názorně demonstrační metody – obraz.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i prostředků IKT.



**Žáci jsou vedeni k:**

- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci
- práci v kolektivu pod vedením UOV
- používání předepsaného oblečení a pomůcek
- orientaci v normách studené a teplé kuchyně
- správnému provádění normování a kalkulace pokrmů
- zvládnutí technologických postupů a dohotovování pokrmů
- přípravě pokrmů pro dietní stravování
- přípravě pokrmů mezinárodních kuchyní a různých etnických skupin

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Z klíčových kompetencí rozvíjí Technologie zejména**

Kompetence k učení – žák má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů v učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí, umí používat normy, kalkulace pokrmů a odbornou terminologii

Komunikativní kompetence – vyjadřuje se v mluveném i psaném projevu kultivovaně, logicky, souvisle a srozumitelně. Účastní se aktivně diskusí, formuje a obhajuje své názory a postoje.

Personální a sociální kompetence – umí posoudit své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory jiných lidí. Má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj vzhled, je si vědom důsledků nezdravého stylu života a závislostí., přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází konfliktům.

Občanské kompetence – jedná odpovědně ve vlastním i veřejném zájmu, jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, dodržuje zákony, respektuje práva

Odborné kompetence – využívá znalostí z oboru při přípravě pokrmů, prokazuje manuální zručnost, dodržuje technologické postupy a normy

**Z průřezových témat přispívá především k tématům**

Občan v demokratické společnosti – přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a hodnotí získané informace

Člověk a životní prostředí – jedná hospodárně, ekonomicky a ekologicky, přispívá k ochraně životního prostředí, nakládání s odpady (recyklace odpadů), zdravému životnímu stylu

Člověk a svět práce – uvědomuje si význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí z oboru, formuje své myšlenky, vyhledává, vyhodnocuje a využívá informace z různých zdrojů (odborná literatura, normy, internet, atd.)

Informační a komunikační technologie – vyhledává potřebné informace, tyto zpracovává a prezentuje

## Učební osnova předmětu TECHNOLOGIE

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a fungování v praxi</li> </ul>	<b>1. Hygiena a bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Úvod, hygienické předpisy, bezpečnostní předpisy, kritické body, řešení pracovních úrazů</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí normovat a používat normy</li> </ul>	<b>2. Normování pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základy normování, teplé normy, studené normy</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí rozlišit vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>- zná požadavky na skladování a ošetřování potravin</li> <li>- zná organizaci práce ve výrobním středisku</li> </ul>	<b>3. Výrobní střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní rozdělení, vybavení dle druhů, pracovníci ve výrobním středisku, pracovní stroje, pomůcky, inventář</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v různých způsobech předběžné úpravy potravin a umí je využívat v praxi</li> <li>- využívá znalostí o potravinách a výživě</li> </ul>	<b>4. Předběžná úprava potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Duhy předběžných úprav (suchý, mokrá způsob), potraviny původu rostlinného, potraviny původu živočišného, opracování potravin původu rostlinného, opracování potravin původu živočišného</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami</li> <li>- využívá znalostí o potravinách při výběru vhodných surovin k přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>5. Tepelné úpravy pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní rozdělení úprav</li> <li>- Vaření, zadělávání, dušení, zapékání, pečení, smažení, ostatní tepelné úpravy</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení polévek do skupin, dokáže vysvětlit pojmy zavářky a vložky, technologii přípravy</li> </ul>	<p><b>6. Úprava polévek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam, dávkování, základní rozdělení polévek, charakteristika jednotlivých druhů polévek, zavářky, vložky</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen rozdělit omáčky do skupin, zná technologické postupy přípravy omáček a vhodnost použití k pokrmům</li> </ul>	<p><b>7. Úprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam a rozdělení omáček, omáčky studené, charakteristika, druhy, omáčky teplé, charakteristika, druhy</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin a vhodnosti k daným pokrmům</li> <li>-</li> </ul>	<p><b>8. Bezmasé pokrmy a přílohy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní rozdělení a dávkování, bezmasé pokrmy, přílohy teplé a studené</li> </ul>	<b>3</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 2,5 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení polévek, omáček a bezmasých pokrmů dle použitých surovin</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy, množství a servis</li> </ul>	<b>1. Opakování 1. ročníku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polévky, omáčky, bezmasé pokrmy a přílohy</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení masa a jeho použití k přípravě pokrmů</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<b>2. Maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Složení masa, význam ve výživě, skladování, použití jednotlivých částí, předběžná úprava, tepelné úpravy</li> </ul>	<b>7</b>
	<b>3. Pokrmy z masa:</b> a) <b>hovězího</b> b) <b>telecího</b> c) <b>vepřového</b> d) <b>skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího</b> e) <b>koňského</b> f) <b>pokrmy z vnitřností</b> g) <b>pokrmy z mletých mas</b> h) <b>drůbežího</b> i) <b>ryb, korýšů, měkkýšů</b> j) <b>ze zvěřiny</b>	<b>59</b>
	<b>4. Pokrmy na objednávku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakteristika pokrmů, význam, základní rozdělení masa pro minutkovou úpravu, charakteristika úprav, technika přípravy</li> </ul>	<b>11</b>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 2,5 hod/ týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá techniku přípravy pokrmů na objednávku dle tepelné úpravy a druhů masa</li> <li>- zná dohotovování šťávy k minutkám</li> <li>- volí vhodné přílohy a dbá na úpravu pokrmů na talíři</li> </ul>	<b>1. Opakování z 2. ročníku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maso, pokrmy na objednávku</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná charakteristiku výrobků studené kuchyně a jejich využití v gastronomii</li> <li>- umí popsat technologické postupy přípravy studených pokrmů</li> <li>- správně vybírá a volí vhodné suroviny k jejich přípravě</li> </ul>	<b>2. Výrobky studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam a použití, předkrmy a studené pokrmy, aspiky, rosoly, pochoutková másla, obložené chlebičky a chut'ovky, výrobky ze sýrů, výrobky ze zeleniny, výrobky z vajec, masové pěny, paštiky, galantiny</li> </ul>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické stopy tradičních pokrmů</li> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství dle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>	<b>3. Pokrmy národních kuchyní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stravovací zvyklosti cizích národů a etnik, česká, slovenská, italská, francouzská, anglická kuchyně, krajové speciality</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení moučníků dle druhů těst a tepelné úpravy</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou</li> <li>- umí technologické postupy přípravy moučníků a servis</li> </ul>	<b>4. Příprava moučníků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam ve výživě, použití a umístění v JL a MENU, druhy těst pro přípravu moučníků, význam a základní dělení, způsoby přípravy, náplně a zdobení moučníků</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná definici léčebné výživy a základní druhy diet</li> </ul>	<b>5. Diferencované stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Léčebná výživa - význam a charakteristika léčebné výživy,</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí vhodně sestavit jídelní lístek pro danou dietu</li> <li>- dokáže vysvětlit stravování různých věkových skupin</li> </ul>	<p>druhy diet, stravování různých věkových skupin, sestavování jídelních lístků pro tyto skupiny</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje polotovary, jejich význam při přípravě pokrmů</li> <li>- ovládá přípravu zmražených výrobků a konzerv, správné skladování</li> <li>- orientuje se v záručních lhůtách</li> </ul>	<p><b>6. Progresivní příprava pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Průmyslově opracované suroviny a polotovary, zmražené výrobky, konvence</li> </ul>	<b>3</b>
	<p><b>7. Příprava k ZZ a práce s odbornou literaturou</b></p>	<b>20</b>

## Učební osnova předmětu STOLNIČENÍ

### Obecné cíle

Cílem tohoto předmětu je vést žáky k profesnímu jednání a vystupování, k dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, k seznámení s hlavními zásadami obsluhy, různými technikami obsluhy dle náročnosti servisu, k používání odpovídajících pomůcek a inventáře dle typu odbytového střediska, k ochraně spotřebitele, přitom je kladen důraz na odpovídající množství podávaných pokrmů a nápojů i správné vyúčtování.

V prvním ročníku se žák seznamuje s profesí kuchaře i číšníka a zdokonaluje získané poznatky a dovednosti. Na konci prvního ročníku se profiluje do jednoho ze zmíněných oborů. Ve druhém a třetím ročníku je učivo přizpůsobeno těmto oborům.

### Charakteristika obsahu

Učivo je rozděleno na jednotlivé tematické celky rozpracované dle zaměření.

- Odbytová střediska
- Jednoduchá a složitá obsluha
- Slavnostní hostiny
- Sestava jídelních, nápojových lístků a MENU
- Barmanství a příprava míchaných nápojů

Učivo 1. ročníku klade důraz na hygienu a bezpečnost při práci v odbytovém středisku, žáci jsou seznámeni s inventářem používaným v těchto střediscích, s jeho údržbou a ošetřováním, dále se základními pravidly a technikou obsluhy, s gastronomickými pravidly, s náležitostmi jídelních lístků, nápojových lístků a MENU, učí se zvládat jednoduchou obsluhu při servisu pokrmů a nápojů.

Učivo 2. ročníku učí žáky zvládat různé systémy a způsoby obsluhy dle druhu odbytových středisek (restaurace, kavárna, vinárna, bar), využívat znalostí gastronomických pravidel, samostatně sestavovat jídelní, nápojové lístky a MENU. Seznámí se se složitou obsluhou, servisem pokrmů a nápojů, s dohotovováním pokrmů u stolu hosta. Z barmanství se naučí rozdělení míchaných nápojů a jejich význam ve výživě, poznají základní suroviny potřebné k přípravě, vhodný inventář a pomůcky, zdobení a servis.

Učivo 3. ročníku naučí žáky připravovat slavnostní tabule k různým příležitostem, organizaci jednotlivých druhů akcí, formu vyúčtování, atd. Dále je naučí zvládat banketní systém obsluhy, připravit vhodnou výzdobu a sestavit složité a slavnostní MENU pro danou příležitost. Seznámí je s dalšími druhy slavnostních hostin a společenských setkání (raut, recepcie, koktejl, zahradní slavnost). Získají znalosti z obsluhy v různých dopravních prostředcích (letadlo, vlak, loď).

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s textem (učebnicí, webovými stránkami), projektová výuka – řešení komplexní praktické úlohy, názorně demonstrační metody – obraz, praktická cvičení, samostatná práce.

**Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, z praktického procvičování vyšší formy složité obsluhy (flambování, dranšírování) a z komplexních prací k danému tématu (sestavení složitého MENU k dané příležitosti, popis organizace při práci). Při hodnocení se sleduje aktivita žáků a samostatnost.

**Žáci jsou vedeni k:**

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování
- využívání gastronomických pravidel
- získávání a rozšiřování znalostí v oboru
- přiměřenému vyjadřování a reagování na jednotlivá zadání
- využívání znalostí při sestavování jídelních lístků, nápojových lístku a MENU

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Z klíčových kompetencí rozvíjí Stolníčení zejména**

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování a reagování na jednotlivá zadání, umí v praxi využívat gastronomická pravidla, sestavování slavnostní tabule

Personální kompetence – chápou potřebu dalšího vzdělávání a využití získaných vědomostí v praxi, učí se řešit vzniklé situace a předcházet konfliktům s hosty i personálem, část bude věnovaná i poctivosti prodeje, vyúčtování s hostem, zákazu podávání alkoholických nápojů mladistvým atd.

Sociální kompetence – svěřené úkoly plní zodpovědně, umí přijmout kritiku nadřízeného a úzce spolupracuje s kolektivem

**Z průřezových témat přispívá především k tématu**

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomoval význam vzdělání pro život, byl motivován k aktivní pracovní činnosti a nadále rozšiřoval své znalosti v oboru

Člověk a životní prostředí – uvědomuje si vliv životního prostředí na zdraví člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie i zdravý styl života

Občan v demokratické společnosti – odpovědně přistupuje k práci, je hrdý na tradice a hodnoty národa, využívá všech zdrojů informací a nových poznatků z oboru

Informační a komunikační technologie – vyhledává a využívá potřebné informace z ověřených zdrojů, tyto zpracovává a prezentuje



## Učební osnova předmětu STOLNIČENÍ

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva - 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá zásady hygieny a bezpečnosti při práci</li> <li>- umí předcházet pracovním úrazům</li> </ul>	<b>1. Hygienické a bezpečnostní předpisy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady hygieny a bezpečnosti</li> <li>- bezpečnostní předpisy</li> <li>- pracovní úrazy a jejich řešení</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí charakteristiku a základní vybavení odbytových středisek</li> <li>- zná organizaci práce v odbytovém středisku</li> </ul>	<b>2. Odbytová střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní dělení</li> <li>- charakteristika jednotlivých středisek</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- správné zacházení, údržbu a ošetřování inventáře</li> </ul>	<b>3. Inventář a zařízení na úseku obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní rozdělení inventáře</li> <li>- malý stolní inventář</li> <li>- velký stolní inventář</li> <li>- charakteristika</li> <li>- použití a údržba</li> <li>- doplňování a umístění</li> <li>- příprava k provozu</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> <li>- sestavuje jídelní, nápojové lístky a MENU</li> <li>- správně doporučuje nápoje k jednotlivým druhům pokrmů</li> </ul>	<b>4. Gastronomická pravidla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- význam gastronomických pravidel</li> <li>- zásady sestavování jídelních lístků, nápojových lístků a MENU</li> <li>- náležitosti jídelních a nápojových lístků</li> <li>- druhy jídelních lístků</li> </ul>	<b>8</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy nápojových lístků</li> <li>- menu a jeho náležitosti</li> <li>- tvorba menu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá chování a vystupování k hostům</li> <li>- zvládá správnou techniku a základní pravidla obsluhy</li> </ul>	<b>5. Základní pravidla a technika obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chování a vystupování obsluhy</li> <li>- pomůcky obsluhy</li> <li>- přípravné práce</li> <li>- technika obsluhy pokrmů</li> <li>- technika obsluhy nápojů</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně používá inventář dle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- zvládá techniku jednoduché obsluhy</li> </ul>	<b>6. Jednoduchá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- servis snídaní</li> <li>- servis obědů</li> <li>- přesnídávek, svaččin</li> <li>- večeří</li> <li>- opakování</li> </ul>	<b>6</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 2,5 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá různé systémy a způsoby obsluhy dle druhu střediska</li> <li>- pracovní náplň jednotlivých pracovníků</li> </ul>	<b>1. Úvod - Systémy a způsoby obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Systémy obsluhy</li> <li>- Dělení a charakteristika</li> <li>- Způsoby obsluhy</li> <li>- Dělení a charakteristika</li> <li>- Využití v provozu</li> <li>-</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku složité obsluhy (základní i vyšší formu)</li> <li>- dokáže vysvětlit způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta a způsob servisu zvládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> </ul>	<b>2. Složitá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dělení</li> <li>- Charakteristika druhů obsluhy</li> <li>- Základní forma složité obsluhy</li> <li>- Příprava pracoviště před zahájením</li> <li>- Podávání pokrmů</li> <li>- Podávání nápojů</li> <li>- Provádění nabídky</li> <li>- Vyšší forma složité obsluhy</li> <li>- Způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta</li> <li>- Charakteristika jednotlivých druhů dohotovování</li> <li>- Flambování</li> <li>- Dranžírování</li> <li>- Další způsoby dohotovování</li> <li>- Příprava pracoviště a inventáře</li> <li>- Praktické cvičení flambování</li> <li>- Praktické cvičení dranžírování</li> <li>-</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku banketní obsluhy</li> </ul>	<b>3. Banketní obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakteristika banketní obsluhy</li> <li>- Příprava pracoviště před zahájením</li> <li>- Podávání nápojů a pokrmů</li> <li>-</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná způsoby vyúčtování s hostem</li> <li>- umí správně skladovat a ošetřovat nápoje</li> <li>- zná potřebné vybavení pivního a vinného sklepa, údržbu</li> <li>- dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při skladování</li> </ul>	<p><b>4. Formy prodeje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prodej dle JL, NL</li> <li>- Menu</li> <li>- Hotelová penze, polopenze</li> <li>- Další formy prodeje</li> <li>- Formy nabídky</li> <li>- Formy placení a prodeje</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek</li> <li>- dokáže sestavit nabídku pokrmů a nápojů</li> <li>- ovládá obsluhu dle jednotlivých odbytových středisek a prostředí</li> </ul>	<p><b>5. Společenská a zábavní střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní dělení středisek</li> <li>- Kavárny – druhy a charakteristika</li> <li>- Sortiment kaváren, JLNL, obsluha</li> <li>- Vinárny – druhy a charakteristika</li> <li>- Sortiment vináren, JLNL, obsluha</li> <li>- Servis lahvového a sudového vína</li> <li>- Teploty při servisu, inventář</li> <li>- Bary</li> <li>- Sortiment, JLNL, obsluha</li> <li>- Ostatní střediska</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- -umí správně skladovat a ošetřovat nápoje</li> <li>- zná potřebné vybavení pivního a vinného sklepa, údržbu</li> <li>- dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při skladování</li> </ul>	<p><b>6. Skladování a ošetřování nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pivní zařízení</li> <li>- Pivní sklep</li> <li>- Vybavení a údržba</li> <li>- Vinný sklep – druhy</li> <li>- Vybavení a údržba</li> <li>- Skladování sudového</li> <li>- Skladování lahvového vína</li> <li>- Návaznost pokrmů a nápojů</li> <li>-</li> </ul>	<b>8</b>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 2,5 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní povinnosti barmana, hygienické a bezpečnostní předpisy</li> <li>- ovládá techniku přípravy míšených nápojů a servis</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana a umí je používat</li> <li>- umí správně skladovat a ošetřovat nápoje</li> </ul>	<b>1. Barmanství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- Historie míšených nápojů</li> <li>- Základní vybavení baru</li> <li>- Míšené nápoje – základní dělení</li> </ul>	<b>5</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním</li> <li>- organizačně zvládá zajištění gastronomických akcí</li> <li>- sestavuje různé druhy slavnostních tabulí dle typu slavnostní hostiny</li> <li>- volí vhodnou výzdobu a dekoraci stolu</li> <li>- zvládá servis pokrmů banketní obsluhou</li> </ul>	<b>1. Slavnostní hostiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní dělení, druhy</li> <li>- Charakteristika jednotlivých hostin</li> <li>- Organizační zajištění</li> <li>- Způsoby objednávání</li> <li>- Pracovní příkaz</li> <li>- Písemnosti potřebné k zajištění hostin</li> <li>- Výběr vhodné místnosti a prostor</li> <li>- Příprava místnosti</li> <li>- Vhodné druhy tabulí</li> <li>- Výběr vhodné tabule a zasedací pořádek</li> <li>- Výzdoba dle typů slavnostních událostí</li> <li>- Příprava pracoviště k provozu</li> <li>- Příprava přilehlých místností</li> <li>- Inventář</li> <li>- Žádanka na inventář</li> <li>- Slavnostní menu</li> <li>- Druhy slavnostních menu a náležitosti</li> <li>- Sestava slavnostních tabulí k různým příležitostem</li> <li>- Slavnostní obsluha, banketní</li> <li>- Vyúčtování</li> <li>- Slavnostní obsluha složitá</li> <li>- Vyúčtování</li> <li>- Příprava příručního stolu</li> <li>- Příprava ostatních pomocných stolů</li> <li>- Dekorační stůl</li> </ul>	<b>30</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktické cvičení sestavy tabule</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků</li> <li>- charakterizuje další druhy společenských akcí dle způsobu obsluhy</li> </ul>	<p><b>2. Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly a společenská setkání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní dělení</li> <li>- Význam slavnostních hostin</li> <li>- Recepce</li> <li>- Raut</li> <li>- Druhy nabídkových stolů</li> <li>- Výzdoba a dekorace</li> <li>- Základní sortiment</li> <li>- Příprava a umístění pomocných stolů</li> <li>- Organizace obsluhy</li> <li>- Způsob vyúčtování a úklid</li> <li>- Čaj o páté – charakteristika, sortiment</li> <li>- Výlet na lodi – charakteristika, sortiment, obsluha</li> <li>- Výlet do přírody</li> <li>- Číše vína</li> <li>- Zahradní slavnost</li> <li>- Koktejl</li> <li>- Sortiment, forma nabídky, vyúčtování</li> <li>- Ostatní hostiny</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen popsat způsoby obsluhy v různých dopravních prostředcích</li> <li>- umí doporučit vhodné druhy pokrmů a nápojů, způsob servisu</li> </ul>	<p><b>3. Obsluha v dopravních prostředcích</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obsluha ve vlaku</li> <li>- Obsluha v letadle</li> <li>- Obsluha na lodi</li> <li>- Obsluha v automobilech</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu</li> <li>- ovládá etážový servis, sestavu snídaňového lístku a snídaňových kompletů</li> <li>-</li> </ul>	<p><b>4. Obsluha v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obsluha v ubytovacích zařízeních</li> <li>- Obsluha v hotelové hale</li> <li>- Etážový servis</li> <li>- Formy obsluhy a zajištění</li> </ul>	<b>5</b>
	<p><b>5. Příprava k ZZ a práce s odbornou literaturou</b></p>	<b>20</b>

## Učební osnova předmětu UBYTOVACÍ PROVOZ

### Obecné cíle

Předmět Ubytovací provoz vede žáky k rozšiřování znalostí v oboru, seznamuje žáky s různými typy ubytovacích zařízení, s jejich vybavením a službami i s pracovní náplní zaměstnanců v těchto provozech.

### Charakteristika obsahu

Učivo je zařazeno pouze do druhého ročníku, je rozděleno do tematických celků, v nichž se žáci seznamují s kategorizací ubytovacích zařízení, s technickým řešením, s hotelovou evidencí a s dalšími písemnostmi spojenými s ubytováním. Předmět Ubytovací provoz je zaměřen na:

- kategorizaci ubytovacích zařízení
- služby placené a neplacené
- druhy hotelových pokojů a jejich vybavení
- služby recepce a vrátnice
- způsoby objednávání hostů a hotelová evidence
- pracovní náplně a povinnosti zaměstnanců hotelu
- technické řešení ubytovacích zařízení
- propagaci, reklamu služeb
- podporu prodeje a konkurenci

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s textem (učebnicí, webovými stránkami), projektová výuka – řešení komplexní praktické úlohy, názorně demonstrační metody – obraz.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu a z vypracování komplexní práce k danému tématu. Důraz je kladen na obsahovou správnost a estetickou úpravu při psaní písemností (dokumentace k slavnostní události, sestavení a úprava slavnostního a složitého menu, pracovní příkaz, ...).

### Žáci jsou vedeni k:

- společenskému chování a vystupování na pracovišti i mimo něj
- osvojování získaných dovedností
- samostatnosti a odpovědnosti
- rozšiřování znalostí z oboru
- přiměřenému vyjadřování v písemném i ústním projevu
- využívání různých komunikačních prostředků
- profesionálnímu vystupování

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Z klíčových kompetencí rozvíjí Ubytovací provoz zejména**

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni v praxi využít písemnosti a komunikace v oblasti služeb, samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování a reagování

Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a využívají získané vědomosti v praxi, naučí se předcházet konfliktům s hosty a řešit konfliktní situace

Sociální kompetence – svěřené úkoly plní zodpovědně, úzce spolupracují s kolektivem, dokáží přijmout kritiku kolegů a nadřízených

**Z průřezových témat přispívá především k tématu**

Člověk a svět práce – žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali význam vzdělání pro život, byli motivováni k aktivní pracovní činnosti a nadále rozšiřovali své znalosti v oboru

Občan v demokratické společnosti – žáci a učitelé vytvářejí demokratické prostředí v kolektivu (morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, ...).

Informační a komunikační technologie – žáci umějí vyhledávat a získávat informace z různých zdrojů, zpracovávat je a prezentovat



## Učební osnova předmětu UBYTOVACÍ PROVOZ

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 2. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodino vá dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí vysvětlit význam a perspektivu cestovního ruchu</li> <li>- zná charakteristiku ubytovacích zařízení a rozdělení do kategorií a tříd</li> </ul>	<b>1. Současnost a perspektiva cestovního ruchu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní dělení ubytovacích zařízení</li> <li>- klasifikace ubytovacích zařízení</li> <li>- charakteristika a provozní řešení ubytovacích zařízení v ČR</li> <li>- charakteristika a provozní řešení ubytovacích zařízení ve světě</li> <li>- zaměstnanci hotelu</li> <li>- pracovní náplně a povinnosti</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá komunikaci s hosty, uplatňuje profesní vystupování a společenské chování</li> <li>- zná ubytovací a reklamační řád, způsoby vyřizování reklamací</li> </ul>	<b>2. Recepční služby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikace s hosty</li> <li>- způsoby objednávání</li> <li>- způsoby vyúčtování</li> <li>- doplňkový sortiment</li> <li>- služby placené, charakteristika</li> <li>- služby neplacené, charakteristika</li> <li>- ubytovací řád</li> <li>- reklamační řád</li> <li>- potřebné písemnosti</li> <li>- organizace hotelu</li> </ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s různými druhy hotelových pokojů a jejich vybavením</li> <li>- zná popis pracovní náplně pracovníků v lůžkové části hotelu</li> </ul>	<b>3. Lůžková část hotelu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy pokojů</li> <li>- organizace v lůžkové části hotelu</li> <li>- charakteristika a vybavení</li> <li>- pracovní náplň zaměstnanců v lůžkové části hotelu</li> <li>- pracovní náplň zaměstnanců v lůžkové části hotelu</li> <li>- mezinárodní zkratky</li> </ul>	<b>10</b>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- potřebné písemnosti</li><li>- zajišťování služeb a úklid</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- objasní důležitost propagace a reklamy</li><li>- je si vědom konkurence na trhu a důležitost podpory prodeje</li></ul>	<b>4. Propagace a reklama</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- podpora prodeje</li><li>- konkurence</li><li>- nové trendy</li></ul>	<b>4</b>

## Učební osnova předmětu KOMUNIKACE

### Obecné cíle

Předmět Komunikace vede žáky k uplatňování zásad společenského chování, k profesnímu jednání a vystupování v osobním styku s hosty i pracovními partnery. Cílem je také naučit žáky vyhotovovat písemnosti spojené se skladovým hospodářstvím, chodem provozovny i ostatních provozů. Jsou vedeni k zvládnutí problémových situací, které mohou vzniknout v kontaktu se zákazníky.

### Charakteristika obsahu

Učivo je zařazeno do prvního ročníku, je rozděleno do tematických celků, v nichž se žáci seznamují s různými typy hostů v odbytových zařízeních, chováním a vystupováním pracovníků, vyhotovováním písemností atd.

Předmět Komunikace je zaměřen na:

- služby spojené s odbytovými středisky a skladové hospodářství
- společenské chování a vystupování obsluhujících – zejména při objednávání společenských akcí pro soukromé osoby, podniky a organizace
- seznámení se s písemnostmi potřebnými k zajištění různých druhů slavnostních akcí
- respektování národních zvyklostí a tradic různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace
- zvládnutí písemného spojení s obchodním a stravovacím provozem - věcné, jazykově a formálně správné vyjadřování ve shodě s normalizovanou úpravou písemností

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s textem (učebnicí, webovými stránkami), projektová výuka – řešení komplexní úlohy.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, z vyhotovení komplexní práce k danému tématu. Důraz je kladen na obsahovou správnost a estetickou úpravu při psaní písemností - (dokumentace k slavnostní události, sestavení a úprava slavnostního a složitého menu, pracovní příkaz, ...).

### Žáci jsou vedeni k:

- společenskému chování a vystupování na pracovišti i mimo něj
- osvojování získaných dovedností
- samostatnosti a odpovědnosti
- rozšiřování znalostí z oboru
- přiměřenému vyjadřování v písemném i ústním projevu
- využívání různých komunikačních prostředků
- profesionálnímu vystupování

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Z klíčových kompetencí rozvíjí Komunikace zejména**

Komunikativní komunikace – žáci jsou schopni v praxi využít písemnosti a komunikaci v oblasti služeb, samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování a reagování

Personální kompetence – žáci se dále vzdělávají a využívají získané vědomosti v praxi, naučí se předcházet konfliktům s hosty a řešit konfliktní situace.

Sociální kompetence – žáci svěřené úkoly plní zodpovědně, úzce spolupracují s kolektivem, dokáží přijmout kritiku kolegů a nadřízených.

**Z průřezových témat přispívá především k tématu**

Občan v demokratické společnosti – žáci i učitelé vytvářejí demokratické prostředí v kolektivu (morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, ...).

Informační a komunikační technologie – žáci umějí vyhledávat a získávat informace z různých zdrojů, zpracovávat je a prezentovat.

## Učební osnova předmětu KOMUNIKACE

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Zaměření:	Kuchař
Zaměření:	Číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Rozpis učiva – 1. ročník – 1 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodino vá dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiketu</li> <li>- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky</li> </ul>	<p><b>1. Společenské chování a vystupování obsluhujících</b></p> <p>Zásady společenského chování Komunikace s hosty Typy hostů, charakteristika Chování v kolektivu mezi zaměstnanci Chování na veřejnosti, ve společnosti Profesní jednání s pracovními partnery</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- umí sestavovat JL, NL a MENU pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b>2. Služby v odbytovém středisku</b></p> <p>Druhy nabízených služeb Charakteristika nabízených služeb dle druhu střediska Zajišťování služeb</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>- je schopen organizačně zajistit</li> <li>- slavnostní akce pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b>3. Písemnosti spojené s provozem</b></p> <p>Písemnosti spojené s obchodním provozem Písemnosti spojené se stravovacím provozem Písemnosti spojené s ubytovacím provozem Náležitosti písemností</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- je schopen dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>- je schopen formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné</li> </ul>	<p><b>4. Komunikativní kompetence</b></p> <p>Jazykové a stylistické normy, odborná Terminologie ve službách Správná písemná i jazyková podoba Komunikace ve službách</p>	<b>5</b>

podobě přehledně a jazykově správně		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky</li> <li>- spolupracuje při řešení problémů s</li> <li>- Jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul>	<p><b>5. Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Řešení různých situací ve službách Reklamace Stížnost Trestní oznámení Pracovně právní problémy Týmová spolupráce</p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- uvědomuje si význam celoživotního učení</li> <li>- je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> </ul>	<p><b>6. Pracovní uplatnění a podnikatelské aktivity</b></p> <p>Profesní budoucnost Celoživotní vzdělávání Pracovní podmínky</p>	<b>4</b>

## Učební osnova předmětu ODBORNÝ VÝCVIK

### Obecné cíle

V Odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů a BOZP.

### Charakteristika obsahu

V prvním ročníku se žák seznamuje s profesí kuchaře i číšníka a zdokonaluje získané poznatky a dovednosti. Na konci prvního ročníku se profiluje do jednoho ze zmíněných oborů. Ve druhém a třetím ročníku je učivo přizpůsobeno těmto oborům.

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na vysvětlení základních gastronomických pravidel, nácvik praktických zručností, na správné používání surovin a inventáře k práci. Učí žáky jednat na společenské úrovni.

Učivo 2. ročníku slouží k prohloubení a k praktickému procvičování získaných dovedností z 1.ročníku. Směřuje ke zvládnutí zpracování surovin a všech druhů mas tepelnými úpravami dle gastronomických pravidel. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a vystupování na pracovišti i mimo něj. Dále jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev.

Učivo 3. ročníku rozvíjí znalosti zahraničních kuchyní a zvláštní gastronomie, vede k samostatné práci a využívání gastronomických pravidel v praxi. Žáci profesionálně jednájí a vystupují.

Obsah učiva je určen pro obory:

- kuchař - číšník se zaměřením číšník
- kuchař - číšník se zaměřením kuchař
- kuchař - číšník pro pohostinství

### Metody a formy výuky

Z metod a forem výuky budou využívány zejména výklad, názorně demonstrační metody – praktické ukázky, tištěná prezentace z odborných knih a nácvik praktických dovedností.

### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení se sleduje odborná připravenost, dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů, zručnost, dodržování hygieny a bezpečnosti při práci. Hodnotícím měřítkem je také používání vhodného inventáře, dodržování pravidel při formách obsluhy, společenské chování a týmová práce. Hodnocení se provádí podle předem stanovených kritérií, se kterými jsou žáci seznámeni. Součástí hodnocení odborného výcviku je vypracování samostatné odborné práce, která má dvě části – písemnou a praktickou. Písemná část bude vypracována podle šablony a započítána do hodnocení za první pololetí, praktickou část žák vykoná v druhém pololetí. Pokud písemná část samostatné odborné práce nebude odevzdána do daného termínu, nemůže žák konat praktickou část, a nebude tak hodnocen v daném pololetí.

**Žáci jsou vedeni k:**

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii
- dodržování zásad racionální výživy
- ovládání způsobů přípravy běžných pokrmů
- dodržování technologických postupů
- používání vhodného inventáře
- volbě vhodné formy obsluhy
- společenskému a profesionálnímu jednání ve styku s hosty

**Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat****Z klíčových kompetencí rozvíjí Odborný výcvik zejména**

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně situaci

Sociální kompetence – žáci jsou schopni stanovovat si cíle podle svých možností, přijímat a zodpovědně plnit úkoly

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů i pracovníků

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií jednak při výkonu povolání a jednak při získávání informací pro profesní i osobní rozvoj

**Z průřezových témat přispívá především k tématu**

Člověk a svět práce – pozornost bude věnována etice podnikatelského chování, podnikatelským aktivitám a pracovnímu uplatnění

Člověk a životní prostředí – zaměří se zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí a na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví

Informační a komunikační technologie – zařazena bude práce s informacemi a využívání prostředků IKT.



## Učební osnova předmětu **ODBORNÝ VÝCVIK** **kuchař – kuchařka (VÝROBNÍ STŘEDISKO)**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
 Název ŠVP: Kuchař - číšník pro pohostinství  
 Zaměření: Kuchař - kuchařka  
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium  
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

<b>Rozpis učiva – 1. ročník – 15 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák: -</b> - zná tematický plán předmětu odborný výcvik - zná organizaci práce na pracovišti - zná pracovní řád pracoviště	<b>1. Úvod</b> - Seznámení s tematickým plánem, organizací práce v provozu, seznámení s pracovním řádem na pracoviště	<b>24</b>
<b>Žák:</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - vysvětlí účel kritických bodů a fungování v praxi - ovládá zásady hygieny a bezpečnosti při práci - umí předcházet pracovním úrazům	- <b>Hygiena a bezpečnost práce, osobní hygiena</b> - Úvod, hygienické předpisy, bezpečnostní předpisy, kritické body, řešení pracovních úrazů - zásady hygieny a bezpečnosti, osobní hygiena	<b>30</b>
<b>Žák:</b> - umí normovat a používat normy	<b>2. Normování pokrmů</b> - Základy normování, teplé normy, studené normy	<b>18</b>
<b>Žák:</b> - umí rozlišit vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - zná požadavky na skladování a ošetřování potravin - zná organizaci práce ve výrobním středisku	<b>3. Výrobní střediska</b> - Základní rozdělení, vybavení dle druhů, pracovníci ve výrobním středisku, pracovní stroje, pomůcky, inventář	<b>24</b>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v různých způsobech předběžné úpravy potravin a umí je využívat v praxi</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě</li> </ul>	<p><b>4. Předběžná úprava potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Druhy předběžných úprav</li> <li>- Základní druhy surovin</li> </ul>	<p><b>48</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami</li> <li>- využívá znalostí o potravinách při výběru vhodných surovin k přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>5. Tepelné úpravy pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní rozdělení úprav</li> <li>- Vaření, zadělávání, dušení, zapékání, pečení, smažení, ostatní tepelné úpravy</li> </ul>	<p><b>54</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení polévek do skupin, dokáže vysvětlit pojmy zavářky a vložky, technologii přípravy</li> </ul>	<p><b>6. Polévky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam, dávkování, základní rozdělení polévek</li> <li>- charakteristika jednotlivých druhů polévek, zavářky, vložky</li> </ul>	<p><b>42</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen rozdělit omáčky do skupin, zná technologické postupy přípravy omáček a vhodnost použití k pokrmům</li> </ul>	<p><b>7. Úprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam a rozdělení omáček, omáčky studené, omáčky teplé</li> <li>- charakteristika, druhy</li> </ul>	<p><b>42</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin a vhodnosti k daným pokrmům</li> </ul>	<p><b>8. Bezmasé pokrmy a přílohy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní rozdělení a dávkování, bezmasé pokrmy, přílohy teplé a studené</li> </ul>	<p><b>42</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí charakteristiku a základní vybavení odbytových středisek</li> <li>- zná organizaci práce v odbytovém středisku</li> </ul>	<p><b>9. Odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní dělení</li> <li>- charakteristika jednotlivých středisek</li> </ul>	<p><b>12</b></p>
<p>Žák:</p>	<p><b>10. Inventář a zařízení na úseku obsluhy</b></p>	<p><b>18</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- správné zacházení, údržbu a ošetřování inventáře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní rozdělení inventáře</li> <li>- malý stolní inventář</li> <li>- velký stolní inventář</li> <li>- charakteristika</li> <li>- použití a údržba</li> <li>- doplňování a umístění</li> <li>- příprava k provozu</li> </ul>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá chování a vystupování k hostům</li> <li>- zvládá správnou techniku a základní pravidla obsluhy</li> </ul>	<p><b>11. Základní pravidla a technika obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chování a vystupování obsluhy</li> <li>- pomůcky obsluhy</li> <li>- přípravné práce</li> </ul>	<b>30</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně používá inventář dle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- zvládá techniku jednoduché obsluhy</li> </ul>	<p><b>12. Jednoduchá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- servis snídaní</li> <li>- servis obědů</li> <li>- servis přesnídávek, svačin, večeří</li> <li>- nácvik zručnosti</li> <li>- podávání studených i teplých nealko i alko nápojů</li> <li>- obsluha skupin</li> <li>- nácvik práce s pokladnou</li> <li>- práce po skončení provozu</li> </ul>	<b>96</b>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 17,5 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení polévek, omáček a bezmasých pokrmů dle použitých surovin</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy, množství a servis</li> </ul>	<b>1. Opakování 1. ročníku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polévky, omáčky, bezmasé pokrmy a přílohy</li> </ul>	<b>126</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a fungování v praxi</li> </ul>	<b>2. Hygiena a bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy, bezpečnostní předpisy, kritické body, řešení pracovních úrazů, osobní hygiena</li> </ul>	<b>14</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení masa a jeho použití k přípravě pokrmů</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>- zná tepelné úpravy mas</li> </ul>	<b>3. Pokrmy z masa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>hovězího</b></li> <li>b) <b>telecího</b></li> <li>c) <b>vepřového</b></li> <li>d) <b>skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího</b></li> <li>e) <b>koňského</b></li> <li>f) <b>pokrmy z vnitřností</b></li> <li>g) <b>pokrmy z mletých mas</b></li> <li>h) <b>drůbežího</b></li> <li>i) <b>ryb, korýšů, měkkýšů</b></li> <li>j) <b>ze zvěřiny</b></li> </ul>	<b>350</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení masa a jeho použití k přípravě pokrmů na objednávku</li> <li>- zná technologické postupy jídel na objednávku</li> <li>- umí využít tepelné přípravy na přípravu jídel na objednávku</li> </ul>	<b>4. Pokrmy na objednávku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakteristika pokrmů, význam, základní rozdělení masa pro minutkovou úpravu, charakteristika úprav, technika přípravy</li> </ul>	<b>70</b>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 17,5 hod/ týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá techniku přípravy pokrmů na objednávku dle tepelné úpravy a druhů masa</li> <li>- zná dohotovování šťávy k minutkám</li> <li>- volí vhodné přílohy a dbá na úpravu pokrmů na talíři</li> </ul>	<b>1. Opakování z 2. ročníku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maso, pokrmy na objednávku</li> </ul>	<b>105</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a fungování v praxi</li> </ul>	<b>2. Hygiena a bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy, bezpečnostní předpisy, kritické body, řešení pracovních úrazů, osobní hygiena</li> </ul>	<b>35</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná charakteristiku výrobků studené kuchyně a jejich využití v gastronomii</li> <li>- umí popsat technologické postupy přípravy studených pokrmů</li> <li>- správně vybírá a volí vhodné suroviny k jejich přípravě</li> </ul>	<b>3. Výrobky studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam a použití, předkrmy a studené pokrmy, aspiky, rosoly, pochoutková másla, obložené chlebičky a chuťovky, výrobky ze sýrů, výrobky ze zeleniny, výrobky z vajec, masové pěny, paštiky, galantiny</li> </ul>	<b>105</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické stopy tradičních pokrmů</li> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství dle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>	<b>4. Pokrmy národních kuchyní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stravovací zvyklosti cizích národů a etnik, česká, slovenská, italská, francouzská, anglická kuchyně, krajové speciality</li> </ul>	<b>105</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní rozdělení moučníků dle druhů těst a tepelné úpravy</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou</li> <li>- umí technologické postupy přípravy moučníků a servis</li> </ul>	<p><b>5. Příprava moučníků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam ve výživě, druhy těst pro přípravu moučníků, význam a základní dělení, způsoby přípravy, náplně a zdobení moučníků</li> </ul>	<p><b>35</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná definici léčebné výživy a základní druhy diet</li> <li>- umí vhodně sestavit jídelní lístek pro danou dietu</li> <li>- dokáže vysvětlit stravování různých věkových skupin</li> </ul>	<p><b>6. Diferencované stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Léčebná výživa - význam a charakteristika léčebné výživy, druhy diet, stravování různých věkových skupin, sestavování jídelních lístků pro tyto skupiny</li> </ul>	<p><b>21</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje polotovary, jejich význam při přípravě pokrmů</li> <li>- ovládá přípravu zmražených výrobků a konzerv, správné skladování</li> <li>- orientuje se v záručních lhůtách</li> </ul>	<p><b>7. Progresivní příprava pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Průmyslově opracované suroviny a polotovary, zmražené výrobky, konvence</li> </ul>	<p><b>14</b></p>
	<p><b>8. Příprava k ZZ a práce s odbornou literaturou</b></p>	<p><b>140</b></p>

## Učební osnova předmětu **ODBORNÝ VÝCVIK** **číšník – servírka** (ODBYTOVÉ STŘEDISKO)

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
 Název ŠVP: Kuchař - číšník pro pohostinství  
 Zaměření: Číšník - servírka  
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium  
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

Rozpis učiva – 1. ročník – 15 hod/týden		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák: -</b> - zná tematický plán předmětu odborný výcvik - zná organizaci práce na pracovišti - zná pracovní řád pracoviště	<b>1. Úvod</b> - Seznámení s tematickým plánem, organizací práce v provozu, seznámení s pracovním řádem na pracoviště	<b>24</b>
<b>Žák:</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - vysvětlí účel kritických bodů a fungování v praxi - ovládá zásady hygieny a bezpečnosti při práci - umí předcházet pracovním úrazům	- <b>Hygiena a bezpečnost práce, osobní hygiena</b> - Úvod, hygienické předpisy, bezpečnostní předpisy, kritické body, řešení pracovních úrazů - zásady hygieny a bezpečnosti, osobní hygiena	<b>30</b>
<b>Žák:</b> - umí normovat a používat normy	<b>2. Normování pokrmů</b> - Základy normování, teplé normy, studené normy	<b>18</b>
<b>Žák:</b> - umí rozlišit vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - zná požadavky na skladování a ošetřování potravin - zná organizaci práce ve výrobním středisku	<b>3. Výrobní střediska</b> - Základní rozdělení, vybavení dle druhů, pracovníci ve výrobním středisku, pracovní stroje, pomůcky, inventář	<b>24</b>
<b>Žák:</b> - orientuje se v různých způsobech předběžné úpravy potravin a umí	<b>4. Předběžná úprava potravin</b> - Druhy předběžných úprav	<b>48</b>

je využívat v praxi využívá znalostí o potravinách a výživě	- Základní druhy surovin	
Žák: - dokáže vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami - využívá znalostí o potravinách při výběru vhodných surovin k přípravě pokrmů	<b>5. Tepelné úpravy pokrmů</b> - Základní rozdělení úprav - Vaření, zadělávání, dušení, zapékání, pečení, smažení, ostatní tepelné úpravy	<b>54</b>
Žák: - zná základní rozdělení polévek do skupin, dokáže vysvětlit pojmy zavářky a vločky, technologii přípravy	<b>6. Polévky</b> - Význam, dávkování, základní rozdělení polévek - charakteristika jednotlivých druhů polévek, zavářky, vločky	<b>42</b>
Žák: - je schopen rozdělit omáčky do skupin, zná technologické postupy přípravy omáček a vhodnost použití k pokrmům	<b>7. Úprava omáček</b> - Význam a rozdělení omáček, omáčky studené, omáčky teplé - charakteristika, druhy	<b>42</b>
Žák: - zná technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin a vhodnosti k daným pokrmům	<b>8. Bezmasé pokrmy a přílohy</b> - Základní rozdělení a dávkování, bezmasé pokrmy, přílohy teplé a studené	<b>42</b>
Žák: - vysvětlí charakteristiku a základní vybavení odbytových středisek - zná organizaci práce v odbytovém středisku	<b>9. Odbytová střediska</b> - základní dělení - charakteristika jednotlivých středisek	<b>12</b>
Žák: - rozlišuje malý a velký stolní inventář - správné zacházení, údržbu a ošetřování inventáře	<b>10. Inventář a zařízení na úseku obsluhy</b> - základní rozdělení inventáře - malý stolní inventář - velký stolní inventář - charakteristika - použití a údržba - doplňování a umístění - příprava k provozu	<b>18</b>



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá chování a vystupování k hostům</li> <li>- zvládá správnou techniku a základní pravidla obsluhy</li> </ul>	<p><b>11. Základní pravidla a technika obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chování a vystupování obsluhy</li> <li>- pomůcky obsluhy</li> <li>- přípravné práce</li> </ul>	<p><b>30</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně používá inventář dle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- zvládá techniku jednoduché obsluhy</li> </ul>	<p><b>12. Jednoduchá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- servis snídaní</li> <li>- servis obědů</li> <li>- servis přesnídávek, svačin, večeří</li> <li>- nácvik zručnosti</li> <li>- podávání studených i teplých nealko i alko nápojů</li> <li>- obsluha skupin</li> <li>- nácvik práce s pokladnou</li> <li>- práce po skončení provozu</li> </ul>	<p><b>96</b></p>

<b>Rozpis učiva – 2. ročník – 17,5 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - ovládá technologické postupy přípravy, množství a servis - polévek, příloh, moučníků, moučných jídel	<b>1. Praktické procvičování získaných dovedností z 1. ročníku</b>	<b>140</b>
<b>Žák:</b> - ovládá zásady hygieny a bezpečnosti při práci - umí předcházet pracovním úrazům	<b>2. BOZP školení, osobní hygiena</b>	<b>14</b>
<b>Žák:</b> - ovládá různé systémy a způsoby obsluhy dle druhu střediska - pracovní náplň jednotlivých pracovníků	<b>3. Úvod - Systémy a způsoby obsluhy</b> - Systémy obsluhy - Dělení a charakteristika - Způsoby obsluhy - Využití v provozu	<b>70</b>
<b>Žák:</b> - ovládá techniku složité obsluhy (základní i vyšší formu) - dokáže vysvětlit způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta a způsob servisu zvládá organizaci práce v různých formách obsluhy	<b>4. Složitá obsluha</b> - Dělení - Charakteristika druhů obsluhy - Základní forma složité obsluhy - Příprava pracoviště před zahájením - Podávání pokrmů - Podávání nápojů - Provádění nabídky - Vyšší forma složité obsluhy - Způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta - Charakteristika jednotlivých druhů dohotovování - Flambování - Dranžírování - Další způsoby dohotovování - Příprava pracoviště a inventáře - Praktické cvičení flambování - Praktické cvičení dranžírování	<b>126</b>
<b>Žák:</b> - ovládá techniku banketní obsluhy	<b>5. Banketní obsluha</b> - Charakteristika banketní obsluhy - Příprava pracoviště před zahájením - Podávání nápojů a pokrmů	<b>36</b>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná způsoby vyúčtování s hostem</li> <li>- umí správně skladovat a ošetřovat nápoje</li> <li>- zná potřebné vybavení pivního a vinného sklepa, údržbu</li> <li>- dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při skladování</li> </ul>	<p><b>6. Formy prodeje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prodej dle JL, NL</li> <li>- Menu</li> <li>- Hotelová penze, polopenze</li> <li>- Další formy prodeje</li> <li>- Formy nabídky a placení</li> </ul>	<p><b>35</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek</li> <li>- dokáže sestavit nabídku pokrmů a nápojů</li> <li>- ovládá obsluhu dle jednotlivých odbytových středisek a prostředí</li> </ul>	<p><b>7. Společenská a zábavní střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní dělení středisek</li> <li>- Kavárny – druhy a charakteristika</li> <li>- Sortiment kaváren, JLNL, obsluha</li> <li>- Vinárny – druhy a charakteristika</li> <li>- Sortiment vináren, JLNL, obsluha</li> <li>- Servis lahvového a sudového vína</li> <li>- Teploty nápojů při servisu, inventář</li> <li>- Bary</li> <li>- Ostatní střediska</li> </ul>	<p><b>105</b></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- -umí správně skladovat a ošetřovat nápoje</li> <li>- zná potřebné vybavení pivního a vinného sklepa, údržbu</li> <li>- dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při skladování</li> </ul>	<p><b>8. Skladování a ošetřování nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pivní zařízení</li> <li>- Pivní sklep</li> <li>- Vybavení a údržba</li> <li>- Vinný sklep – druhy</li> <li>- Skladování sudového a lahvového vína</li> <li>- Návaznost pokrmů a nápojů</li> <li>- Moderní způsoby čepování piva</li> </ul>	<p><b>34</b></p>

<b>Rozpis učiva – 3. ročník – 17,5 hod/týden</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku složité obsluhy (základní i vyšší formu)</li> <li>- ovládá techniku banketní obsluhy</li> </ul>	<b>1. Praktické procvičování získaných dovedností</b>	<b>14</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá zásady hygieny a bezpečnosti při práci</li> <li>- umí předcházet pracovním úrazům</li> </ul>	<b>2. BOZP školení, osobní hygiena</b>	<b>3,5</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní povinnosti barmana, hygienické a bezpečnostní předpisy</li> <li>- ovládá techniku přípravy míšených nápojů a servis</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana a umí je používat</li> <li>- umí správně skladovat a ošetřovat</li> </ul>	<b>3. Barmanství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- historie míšených nápojů</li> <li>- základní vybavení baru</li> <li>- míšené nápoje-základní dělení</li> </ul>	<b>21</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním</li> <li>- organizačně zvládá zajištění gastronomických akcí</li> <li>- sestavuje různé druhy slavnostních tabulí dle typu slavnostní hostiny</li> <li>- volí vhodnou výzdobu a dekoraci stolu</li> <li>- zvládá servis pokrmů banketní obsluhou</li> </ul>	<b>4. Slavnostní hostiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní dělení, druhy</li> <li>- Charakteristika jednotlivých hostin</li> <li>- Organizační zajištění</li> <li>- Způsoby objednávání</li> <li>- Pracovní příkaz</li> <li>- Písemnosti potřebné k zajištění hostin</li> <li>- Výběr vhodné místnosti a prostor</li> <li>- Příprava místnosti</li> <li>- Vhodné druhy tabulí</li> <li>- Výběr vhodné tabule a zasedací pořádek</li> <li>- Výzdoba dle typů slavnostních událostí</li> <li>- Příprava pracoviště k provozu</li> <li>- Příprava přílehlých místností</li> <li>- Inventář</li> <li>- Žádanka na inventář</li> <li>- Slavnostní menu</li> <li>- Druhy slavnostních menu a náležitosti</li> <li>- Sestava slavnostních tabulí</li> </ul>	<b>205</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- k různým příležitostem</li> <li>- Slavnostní obsluha, banketní</li> <li>- Vyúčtování</li> <li>- Slavnostní obsluha složitá</li> <li>- Vyúčtování</li> <li>- Příprava příručního stolu</li> <li>- Příprava ostatních pomocných stolů</li> <li>- Dekorační stůl</li> <li>- Praktické cvičení sestavy tabule</li> </ul>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků</li> <li>- charakterizuje další druhy společenských akcí dle způsobu obsluhy</li> </ul>	<p><b>5. Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly a společenská setkání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- Základní dělení</li> <li>- Význam slavnostních hostin</li> <li>- Recepce</li> <li>- Raut</li> <li>- Druhy nabídkových stolů</li> <li>- Výzdoba a dekorace</li> <li>- Základní sortiment</li> <li>- Příprava a umístění pomocných stolů</li> <li>- Organizace obsluhy</li> <li>- Způsob vyúčtování a úklid</li> <li>- Čaj o páté – charakteristika, sortiment</li> <li>- Výlet na lodi – charakteristika, sortiment, obsluha</li> <li>- Výlet do přírody</li> <li>- Číše vína</li> <li>- Zahradní slavnost</li> <li>- Koktejl</li> <li>- Sortiment, forma nabídky, vyúčtování</li> <li>- Ostatní hostiny</li> </ul>	<b>165</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu</li> <li>- ovládá etážový servis, sestavu snídaňového lístku a snídaňových kompletů</li> </ul>	<p><b>6. Obsluha v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obsluha v ubytovacích zařízeních</li> <li>- Obsluha v hotelové hale</li> <li>- Etážový servis</li> <li>- Formy obsluhy a zajištění</li> </ul>	<b>11,5</b>
	<p><b>7. Příprava k ZZ a práce s odbornou literaturou</b></p>	<b>140</b>